

RASSEGNA STAMPA



Agosto- Settembre 2023

INDICE

LATTE ART:

AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

- **LA VOCE DEL LAZIO** 3 Agosto pag. 4
- **GOLOSO CURIOSO** 3 Agosto pag. 5
- **AGEN FOOD** 3 Agosto pag. 6
- **COMUNICAT-STAMPA.NET** 4 Agosto pag. 7
- **700 AGENPARL** 4 Agosto pag. 8
- **COMUNICATO STAMPA** 7 Agosto pag. 9
- **COMUNICATO STAMPA** pag. 10
- **ROMA TODAY** 15 Settembre pag. 11

TRE TOP BRAND AMBASSADOR PER GARANTIRE UNA FORMAZIONE ALTAMENTE QUALIFICATA

- **LA VOCE DEL LAZIO** 14 Settembre pag. 14
- **FOOD AFFAIRS** 14 Settembre pag. 16
- **IL GIORNALE D'ITALIA** 14 Settembre pag. 18
- **AGEN FOOD** 14 Settembre pag. 19
- **700 AGENPARL** 14 Settembre pag. 20
- **FOODAY** 15 Settembre pag. 21

A TUTTA PANNA

- **ROMA TODAY** 19 Settembre pag. 24
- **AGEN FOOD 20** Settembre pag. 25
- **GAMBERO ROSSO** 21 Settembre pag. 26
- **LA VOCE DEL LAZIO** 21 Settembre pag. 28
- **ANSA** 22 Settembre pag. 31
- **CAVOLO VERDE** 2 Ottobre pag. 31

**LATTE ART:
AL VIA I CORSI PROFESSIONALI
DI FATTORIA LATTE SANO**

laVOCEdeLLAZIO.it

03 AGOSTO 2023



I brand ambassador dell'azienda lattiero casearia, Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, raggiungono il livello "Lattiera Nera". I due latte artist sono gli unici del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading. E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora "All Black", dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello "Lattiera Nera". Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman. Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, i Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: nord centro e sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano. Dopo la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi. Il riconoscimento ottenuto dai brand ambassador è occasione di lancio per corsi professionali per il personale bar proposti da Fattoria Latte Sano. L'iniziativa è indirizzata a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base e offrire ai clienti un servizio altamente qualificato oltre che apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime, pertanto su come trattare il latte per far in modo di avere la massima resa offrendo cappuccini di altissima qualità ai clienti. Per maggiori informazioni sui corsi si può scrivere a marketing@lattesano.it. Fattoria Latte Sano è azienda laziale tra le protagoniste del settore lattiero caseario a livello nazionale e regionale con una posizione di terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%. L'impresa agroalimentare con 6 macchine è in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva per il latte Uht e Esl in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora.

LATTE ART: AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

03 AGOSTO 2023



E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora "All Black", dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello "Lattiera Nera". Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art.

È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, I Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: nord centro e sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano.

Dopo la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Il riconoscimento ottenuto dai brand ambassador è occasione di lancio per corsi professionali per il personale bar proposti da Fattoria Latte Sano. L'iniziativa è indirizzata a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base e offrire ai clienti un servizio altamente qualificato oltre che apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime, pertanto su come trattare il latte per far in modo di avere la massima resa offrendo cappuccini di altissima qualità ai clienti.

Fattoria Latte Sano è azienda laziale tra le protagoniste del settore lattiero caseario a livello nazionale e regionale con una posizione di terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%. L'impresa agroalimentare con 6 macchine è in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva per il latte Uht e Esl in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

LATTE ART: AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

03 AGOSTO 2023

(Agen Food) – Roma, 3 ago. – E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora "All Black", dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello "Lattiera Nera". Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artisti del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, i Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: nord centro e sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano. Dopo la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi. Il riconoscimento ottenuto dai brand ambassador è occasione di lancio per corsi professionali per il personale bar proposti da Fattoria Latte Sano. L'iniziativa è indirizzata a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base e offrire ai clienti un servizio altamente qualificato oltre che apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime, pertanto su come trattare il latte per far in modo di avere la massima resa offrendo cappuccini di altissima qualità ai clienti. Per maggiori informazioni sui corsi si può scrivere a marketing@lattesano.it

Fattoria Latte Sano è azienda laziale tra le protagoniste del settore lattiero caseario a livello nazionale e regionale con una posizione di terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%. L'impresa agroalimentare con 6 macchine è in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva per il latte Uht e Esl in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora.

LATTE ART: AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

I brand ambassador dell'azienda lattiero casearia, Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, raggiungono il livello "Lattiera Nera". I due latte artist sono gli unici del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading

04 AGOSTO 2023

E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora "All Black", dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello "Lattiera Nera". Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, I Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: nord centro e sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano. Dopa la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Il riconoscimento ottenuto dai brand ambassador è occasione di lancio per corsi professionali per il personale bar proposti da Fattoria Latte Sano. L'iniziativa è indirizzata a chi volesse avvicinarsi a al mondo della Latte Art e a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base e offrire ai clienti un servizio altamente qualificato oltre che apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime, pertanto su come trattare il latte per far in modo di avere la massima resa offrendo cappuccini di altissima qualità ai clienti. Per maggiori informazioni sui corsi si può scrivere a marketing@lattesano.it

Fattoria Latte Sano è azienda laziale tra le protagoniste del settore lattiero caseario a livello nazionale e regionale con una posizione di terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%. L'impresa agroalimentare con 6 macchine è in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva per il latte Uht e Esl in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora.



COMUNICATO STAMPA LATTE ART: AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

04 AGOSTO 2023



(AGENPARL) – ven 04 agosto 2023 COMUNICATO STAMPA
LATTE ART: AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

I brand ambassador dell'azienda lattiero casearia, Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, raggiungono il livello "Lattiera Nera". I due latte artist sono gli unici del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading Roma, 3 agosto 2023- E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora "All Black", dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello "Lattiera Nera". Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art.

È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, I Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: nord centro e sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano. Dopa la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Fattoria Latte Sano è azienda laziale tra le protagoniste del settore lattiero caseario a livello nazionale e regionale con una posizione di terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%. L'impresa agroalimentare con 6 macchine è in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva per il latte Uht e Esl in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora.

COMUNICATO STAMPA

Agroalimentare: al via corsi professionali sulla tecnica della Latte art

7 agosto 2023 - E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano, Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora 'All Black', dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello 'Lattiera Nera'. Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman. Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art.

È strutturato in 6 livelli consecutivi detti 'grading': Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle 'Battle', gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, i Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: Nord, Centro e Sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano. Dopo la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi. Il riconoscimento ottenuto dai brand ambassador è occasione di lancio per corsi professionali per il personale bar proposti da Fattoria Latte Sano. L'iniziativa è indirizzata a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base e offrire ai clienti un servizio altamente qualificato oltre che apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime, pertanto su come trattare il latte per far in modo di avere la massima resa offrendo cappuccini di altissima qualità ai clienti. Per maggiori informazioni sui corsi si può scrivere a marketing@lattesano.it.

COMUNICATO STAMPA

LATTE ART: AL VIA I CORSI PROFESSIONALI DI FATTORIA LATTE SANO

I brand ambassador dell'azienda lattiero casearia, Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, raggiungono il livello "Lattiera Nera". I due latte artist sono gli unici del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading

Roma, 4 agosto 2023- E' estate di riconoscimenti per i brand ambassador di Ariete Latte Sano Luca Lasalandra e Fabiano Bucci: il Latte Sano Art Team dell'azienda lattiero casearia è ora "All Black", dopo Fabiano, di recente anche Luca ha raggiunto il livello "Lattiera Nera". Luca Lasalandra e Fabiano Bucci sono gli unici latte artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte art Grading Advanced o Black Grading e questo li accredita anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini tra lo stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici e Fabiano Bucci è uno di loro, I Judge lags, sono persone che si occupano di competizioni a livello internazionale; le gare si svolgono ogni anno in tre tappe: nord centro e sud, e i vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima ad Host, la più importante fiera di settore per il caffè che si tiene a Milano. Dopo la competizione italiana c'è il mondiale: nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Il riconoscimento ottenuto dai brand ambassador è occasione di lancio per corsi professionali per il personale bar proposti da Fattoria Latte Sano. L'iniziativa è indirizzata a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base e offrire ai clienti un servizio altamente qualificato oltre che apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime, pertanto su come trattare il latte per far in modo di avere la massima resa offrendo cappuccini di altissima qualità ai clienti. Per maggiori informazioni sui corsi si può scrivere a marketing@lattesano.it

Fattoria Latte Sano è azienda laziale tra le protagoniste del settore lattiero caseario a livello nazionale e regionale con una posizione di terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%. L'impresa agroalimentare con 6 macchine è in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva per il latte Uht e Esl in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora.

"Latte Art" e "Gelateria", Latte Sano lancia i corsi di formazione

15 SETTEMBRE 2023



Tre Top Ambassador accreditati per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale. È quanto propone Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) con un'iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant'altro. L'attività di formazione, organizzata dall'azienda lattiero casearia laziale presso le attività di somministrazione, è indirizzata in modo particolare a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e della Gelateria, a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base per offrire ai propri clienti un servizio altamente qualificato oltre che ad apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime per avere massima resa offrendo al tempo stesso ai propri clienti preparazioni di altissima qualità.

Latte Sano e il corso di formazione nel mondo della Latte Art

Per il mondo BAR Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di Latte Art, i brand ambassador Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, gli unici Latte Artist del Lazio certificati LAGS ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman. Il LAGS Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all'interno dello stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.). Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i Lags Judge, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le gare di Latte Art si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad HostMilano, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dopo la competizione nazionale c'è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

ROMATODAY

Latte Sano e il corso di formazione nel mondo del gelato

Per il mondo del gelato la collaborazione è con il brand ambassador Stefano Ferrara, Maestro Gelatiere e titolare di Stefano Ferrara Gelato Lab. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l'attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un gelato "funzionale". Con l'ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco. Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere Stefano Ferrara è nato anche il "Gelato di Fattoria", un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Gelato Lab e nelle gelaterie Neve di Latte.

Sui Profili Social di Fattoria Latte Sano (impresa agroalimentare dotata di 6 macchine in grado di confezionare 75.000 litri all'ora con una capacità produttiva per il latte UHT ed ESL in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora) si possono trovare informazioni sulla formazione professionale. È in preparazione una newsletter sulla tematica.

Maggiori informazioni sui corsi si possono ottenere scrivendo a marketing@lattesano.it

**TRE TOP BRAND AMBASSADOR
PER GARANTIRE UNA
FORMAZIONE ALTAMENTE
QUALIFICATA**

14 SETTEMBRE 2023



Fattoria Latte Sano, Tre Top Brand Ambassador per garantire una formazione altamente qualificata

L'azienda lattiero casearia laziale attiva una collaborazione con i Latte Artist Luca Lasalandra e Fabiano Bucci e con il Maestro Gelatiere Stefano Ferrara per fare acquisire tecniche di base e nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime relative a Latte Art e Gelateria.

Tre Top Ambassador accreditati per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale. È quanto propone Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) con un'iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant'altro.

L'attività di formazione, organizzata dall'azienda lattiero casearia laziale presso le attività di somministrazione, è indirizzata in modo particolare a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e della Gelateria, a chi fosse interessato ad acquisire le **tecniche di base** per offrire ai propri clienti un servizio altamente qualificato oltre che ad apprendere nozioni fondamentali sul **trattamento delle materie prime** per avere massima resa offrendo al tempo stesso ai propri clienti **preparazioni di altissima qualità**. Maggiori informazioni sui corsi si possono ottenere scrivendo a marketing@lattesano.it

Per il mondo **BAR** Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di **Latte Art**, i brand ambassador **Luca Lasalandra** e **Fabiano Bucci**, gli unici Latte Artist del Lazio certificati LAGS ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

la VOCE del LAZIO.it

Il **LAGS Latte Art Grading System** certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all'interno dello stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.)

Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i **LAGS JUDGE**, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le **legare di Latte Art** si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad **Host Milano**, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dopo la competizione nazionale c'è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Per il mondo del **GELATO** la collaborazione è con il brand ambassador **Stefano Ferrara**, Maestro Gelatiere e titolare di **Stefano Ferrara Gelato Lab**. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l'attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un **gelato "funzionale"**. Con l'ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco.

Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere Stefano Ferrara è nato anche il "**Gelato di Fattoria**", un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita **Stefano Ferrara Gelato Lab** e nelle gelaterie **Neve di Latte**.

Sui **Profili Social** di Fattoria Latte Sano (impresa agroalimentare dotata di 6 macchine in grado di confezionare 75.000 litri all'ora con una capacità produttiva per il latte UHT ed ESL in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora) si possono trovare informazioni sulla formazione professionale. È in preparazione una newsletter sulla tematica.

Tre Top Ambassador per riposizionare Ariete Fattoria Latte Sano

14 SETTEMBRE 2023



Tre Top Ambassador accreditati per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale. È quanto propone Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) con un’iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant’altro.

L’attività di formazione, organizzata dall’azienda lattiero casearia laziale presso le attività di somministrazione, è indirizzata in modo particolare a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e della Gelateria, a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base per offrire ai propri clienti un servizio altamente qualificato oltre che ad apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime per avere massima resa offrendo al tempo stesso ai propri clienti preparazioni di altissima qualità. Maggiori informazioni sui corsi si possono ottenere scrivendo a

marketing@lattesano.it

Per il mondo BAR Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di Latte Art, i brand ambassador Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, gli unici Latte Artist del Lazio certificati LAGS ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il LAGS Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti “grading”: Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle “Battle”, vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all’interno dello stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.)



Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i LAGS JUDGE, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le gare di Latte Art si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad HostMilano, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dopo la competizione nazionale c'è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Per il mondo del GELATO la collaborazione è con il brand ambassador Stefano Ferrara, Maestro Gelatiere e titolare di Stefano Ferrara Gelato Lab. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l'attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un gelato "funzionale". Con l'ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco.

Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere Stefano Ferrara è nato anche il "Gelato di Fattoria", un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Gelato Lab e nelle gelaterie Neve di Latte.

Sui Profili Social di Fattoria Latte Sano (impresa agroalimentare dotata di 6 macchine in grado di confezionare 75.000 litri all'ora con una capacità produttiva per il latte UHT ed ESL in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora) si possono trovare informazioni sulla formazione professionale. È in preparazione una newsletter sulla tematica.

Latte Sano, tre top ambassador per il terzo operatore italiano del mercato

14 SETTEMBRE 2023

Tre top ambassador per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale: è la scelta di Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) per un'iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant'altro. L'attività è indirizzata a chi vuole avvicinarsi al mondo della Latte Art e della Gelateria, a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base per offrire ai propri clienti un servizio altamente qualificato oltre che ad apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime per avere massima resa offrendo al tempo stesso ai propri clienti preparazioni di altissima qualità. Per il mondo bar, Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di Latte Art, i brand ambassador Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, gli unici Latte Artist del Lazio certificati Lags ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman. Il Lags Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all'interno dello stesso livello. Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i Lags Judge, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le gare di Latte Art si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad HostMilano, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dopo la competizione nazionale c'è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi. Per il mondo del gelato la collaborazione è con il brand ambassador Stefano Ferrara, Maestro Gelatiere e titolare di Stefano Ferrara Gelato Lab. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l'attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un gelato "funzionale". Con l'ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco. Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e Ferrara è nato anche il "Gelato di Fattoria", un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Gelato Lab e nelle gelaterie Neve di Latte.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Fattoria Latte Sano, nuove collaborazioni per la formazione

14 SETTEMBRE 2023

Agen Food) – Roma, 14 set. – Tre Top Ambassador accreditati per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale. È quanto propone Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) con un’iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant’altro. L’attività di formazione, organizzata dall’azienda lattiero casearia laziale presso le attività di somministrazione, è indirizzata in modo particolare a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e della Gelateria, a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base per offrire ai propri clienti un servizio altamente qualificato oltre che ad apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime per avere massima resa offrendo al tempo stesso ai propri clienti preparazioni di altissima qualità. Maggiori informazioni sui corsi si possono ottenere scrivendo a marketing@lattesano.it Per il mondo BAR Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di Latte Art, i brand ambassador Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, gli unici Latte Artist del Lazio certificati LAGS ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman. Il LAGS Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti “grading”: Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle “Battle”, vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all’interno dello stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i LAGS JUDGE, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le gare di Latte Art si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad HostMilano, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell’accoglienza. Dopo la competizione nazionale c’è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi. Per il mondo del GELATO la collaborazione è con il brand ambassador Stefano Ferrara, Maestro Gelatiere e titolare di Stefano Ferrara Gelato Lab. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l’attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un gelato “funzionale”. Con l’ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco. Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere Stefano Ferrara è nato anche il “Gelato di Fattoria”, un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Gelato Lab e nelle gelaterie Neve di Latte. Sui Profili Social di Fattoria Latte Sano (impresa agroalimentare dotata di 6 macchine in grado di confezionare 75.000 litri all’ora con una capacità produttiva per il latte UHT ed ESL in bottiglia di 12.000 litri l’ora per un totale di 87 mila litri l’ora) si possono trovare informazioni sulla formazione professionale. È in preparazione una newsletter sulla tematica.



COMUNICATO STAMPA FATTORIA LATTE SANO, TRE TOP BRAND AMBASSADOR PER GARANTIRE UNA FORMAZIONE ALTAMENTE QUALIFICATA

14 AGOSTO 2023

AGENPARL) – gio 14 settembre 2023 COMUNICATO STAMPA
FATTORIA LATTE SANO, TRE TOP BRAND AMBASSADOR PER GARANTIRE UNA FORMAZIONE
ALTAMENTE QUALIFICATA

L'azienda lattiero casearia laziale attiva una collaborazione con i Latte Artist Luca Lasalandra e Fabiano Bucci e con il Maestro Gelatiere Stefano Ferrara per fare acquisire tecniche di base e nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime relative a Latte Art e Gelateria.

Roma, 14 settembre 2023 – Tre Top Ambassador accreditati per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale. È quanto propone Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) con un'iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant'altro.

Per il mondo BAR Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di Latte Art, i brand ambassador Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, gli unici Latte Artist del Lazio certificati LAGS ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman.

Il LAGS Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all'interno dello stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.)

Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i LAGS JUDGE, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le gare di Latte Art si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad HostMilano, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dopo la competizione nazionale c'è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi.

Per il mondo del GELATO la collaborazione è con il brand ambassador Stefano Ferrara, Maestro Gelatiere e titolare di Stefano Ferrara Gelato Lab. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l'attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un gelato "funzionale". Con l'ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco.

Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere Stefano Ferrara è nato anche il "Gelato di Fattoria", un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Gelato Lab e nelle gelaterie Neve di Latte.

Fattoria Latte Sano, tre Top Brand Ambassador per garantire una formazione altamente qualificata

15 SETTEMBRE 2023

L'azienda lattiero casearia laziale attiva una collaborazione con i Latte Artist Luca Lasalandra e Fabiano Bucci e con il Maestro Gelatiere Stefano Ferrara per fare acquisire tecniche di base e nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime relative a Latte Art e Gelateria.

Tre Top Ambassador accreditati per una formazione professionale garantita, certa e utile al miglioramento della propria attività, del proprio posizionamento e dei servizi offerti al consumatore finale. È quanto propone Ariete Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato e una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,3%) con un'iniziativa di formazione, al momento unica in Italia e diretta ai baristi e al personale delle attività di somministrazione di caffè, cappuccini, gelati e quant'altro. L'attività di formazione, organizzata dall'azienda lattiero casearia laziale presso le attività di somministrazione, è indirizzata in modo particolare a chi volesse avvicinarsi al mondo della Latte Art e della Gelateria, a chi fosse interessato ad acquisire le tecniche di base per offrire ai propri clienti un servizio altamente qualificato oltre che ad apprendere nozioni fondamentali sul trattamento delle materie prime per avere massima resa offrendo al tempo stesso ai propri clienti preparazioni di altissima qualità. Maggiori informazioni sui corsi si possono ottenere scrivendo a marketing@lattesano.it Per il mondo BAR Fattoria Latte Sano ha scelto e chiesto la collaborazione di tre noti specialisti di Latte Art, i brand ambassador Luca Lasalandra e Fabiano Bucci, gli unici Latte Artist del Lazio certificati LAGS ad aver conseguito il Latte Art Grading Advanced o Black Grading, accreditati anche come examiner nella disciplina per certificare a loro volta altri barman. Il LAGS Latte Art Grading System certifica le capacità dei baristi valutando competenza tecnica e creativa nella preparazione e decorazione delle bevande di caffetteria con la tecnica della Latte Art. È strutturato in 6 livelli consecutivi detti "grading": Bianco, Arancio, Verde, Rosso, Nero e Oro. Il percorso prevede che una volta raggiunto il livello verde i baristi possano partecipare alle "Battle", vere e proprie gare che si svolgono a livello internazionale dove ci si sfida nella creazione di cappuccini all'interno dello stesso livello (verde con verde, rosso con rosso etc.) Dal 2021 è stata formata una squadra di giudici, i LAGS JUDGE, che si occupano di competizioni a livello internazionale e Fabiano Bucci è uno di loro. In Italia le gare di Latte Art si svolgono ogni anno in tre tappe: nord, centro e sud. I vincitori dei vari livelli si sfidano per la finalissima che si tiene ad HostMilano, la più importante fiera mondiale di settore per il caffè, dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dopo la competizione nazionale c'è il mondiale che nel 2022 si è svolto alla fiera di Abu Dhabi. Per il mondo del GELATO la collaborazione è con il brand ambassador Stefano Ferrara, Maestro Gelatiere e titolare di Stefano Ferrara Gelato Lab. Ferrara opera nel settore della gelateria artigianale da circa 20 anni e l'attività principale del suo laboratorio è la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche e nuove materie prime finalizzate alla produzione di un gelato "funzionale". Con l'ausilio di un medico, Ferrara è impegnato da circa 15 anni nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco.



Dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere Stefano Ferrara è nato anche il “Gelato di Fattoria”, un gusto artigianale realizzato con pochi ingredienti locali: latte, panna, ricotta, un solo zucchero, aggiunta di amarena e crumble di mandorle che può essere degustato in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Gelato Lab e nelle gelaterie Neve di Latte. Sui Profili Social di Fattoria Latte Sano (impresa agroalimentare dotata di 6 macchine in grado di confezionare 75.000 litri all'ora con una capacità produttiva per il latte UHT ed ESL in bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora) si possono trovare informazioni sulla formazione professionale. È in preparazione una newsletter sulla tematica.

A TUTTA PANNA

A TuttaPanna - Pitupitum-pah!

19 SETTEMBRE 2023



La panna sul gelato è come la ciliegina sulla torta, deve essere ben fatta, fresca, non eccessivamente zuccherata e realizzata a regola d'arte, può diventare protagonista tanto quanto il gelato, soprattutto se diventa parte dell'esperienza degustativa. La panna fresca, conserva gran parte delle proprietà organolettiche e nutrizionali del latte, è ricca di proteine, sali minerali, grassi e vitamine. La sua consistenza è morbida, il suo gusto è delicato, diventa il giusto complemento dell'esperienza e ne esalta il gusto. Alessandro Giuffrè di Giuffrè forno&Gelato e Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Lab, la pensano esattamente così: la panna fresca, come quella prodotta da Fattoria LatteSano, ci permette di realizzare una panna per il gelato perfetta. Saranno loro i protagonisti di "A TuttaPanna - Pitupitum-pah!", l'evento che riprende lo slogan della deliziosa bambina Susanna Tuttapanna, protagonista di una serie di caroselli degli anni sessanta. Nel 2023 Susanna Tuttapanna direbbe in un carosello mai più il gelato senza la panna e a Roma la panna è un omaggio all'esperienza e al gusto. A TuttaPanna - Pitupitum-pah! L'evento si svolgerà il 19 settembre alle 18. I Maestri Gelatieri Alessandro Giuffrè - Giuffrè forno & Gelato - e il maestro Gelatiere Stefano Ferrara - Stefano Ferrara LAB - realizzeranno Virtuosismi sulla Panna.

Ecco cosa si potrà assaggiare:

- Gelato alla Panna - Stefano Ferrara;
- Semifreddo alla Panna - Stefano Ferrara e Alessandro Giuffrè
- Cono ripieno di Panna, Zabaione, Cannella e Cioccolato - Alessandro Giuffrè;
- A TuttaPanna - Pitupitum-pah! Panna Aromatizzata e Granita alla frutta - Alessandro Giuffrè e Stefano Ferrara;
- La versatilità della Panna: Cocktail alla panna a cura di Fattoria Latte Sano



La rivincita di Roma Sud: il gelato migliore e la panna più squisita si trovano nella zona sud della Capitale

20 SETTEMBRE 2023



(Agen Food) – Roma, 20 set. – Ieri i due maestri gelatieri, Stefano Ferrara di Gelato Lab e Alessandro Giuffrè di Forno&Gelato insieme a Francesco Dioletta di Gelateria Duomo a L'Aquila, hanno dato vita all'evento "A Tutta Panna" presso il borgo di Ripa Grande a Trastevere con la panna della Fattoria Latte Sano. Alessandro Giuffrè e Stefano Ferrara sono due gelatieri appassionati che hanno creato un vero e proprio fenomeno del gelato e della panna nel sud di Roma. In questo contesto, la panna, da sempre un semplice accessorio nell'esperienza di gustare un gelato, assume un ruolo di primo piano. Alessandro Giuffrè, con la sua maestria, la trasforma in deliziose variazioni allo Zabaione, al Cioccolato e alla Cannella, utilizzandola persino per riempire i coni o come base per la granita, e persino all'interno delle brioche alla siciliana. Dall'altra parte, Stefano Ferrara crea un gelato che combina una morbida mousse, in cui la panna montata è l'ingrediente principale, con un gelato alla meringa e un croccante di mandorla tostata. In entrambe le gelaterie, e in generale in tutta Roma, la panna è un omaggio speciale per i clienti. Questo gesto non è casuale, ma segue la filosofia di entrambi i gelatieri: il gelato è un vero piacere per il palato, e l'omaggio della panna è un modo per coccolare i clienti con grande attenzione. La panna diventa anche il legame tra la capitale, Roma, e la Gelateria Duomo all'Aquila, in Abruzzo. Il maestro gelatiere Francesco Dioletta, ospite gradito a sorpresa all'evento "Tutta Panna", ci ha raccontato come, grazie a Roma, anche lui abbia iniziato a omaggiare la panna ai suoi clienti. Francesco condivide: "Il 'contagio' della panna gratuita è quasi inevitabile: Lazio e Abruzzo sono vicini, e nelle nostre gelaterie abbiamo molti clienti romani". Francesco Dioletta ha presentato un suo gelato al tiramisù con Mascarpone e Panna, arricchito dallo Zafferano dell'Aquila DOP, un dolce classico con un tocco abruzzese che ne sottolinea l'identità. In Italia, Francesco Dioletta è uno dei grandi maestri del gelato, e insieme ad Alessandro e Stefano sembrano formare una sorta di trio dei gelatieri che collega il Lazio all'Abruzzo attraverso l'autostrada dei parchi. Il fulcro di questo evento è la Fattoria Latte Sano, che rappresenta la qualità del latte e della panna nel Lazio, grazie alla sua filiera corta e al processo di trasformazione rapido. In soli 24 ore, il prodotto viene conferito e distribuito in tutto il Lazio, e poi arriva anche all'Abruzzo per Francesco Dioletta alla Gelateria Duomo. Fattoria Latte Sano offre due tipi di panna, con diverse percentuali di grassi, per adattarsi alle esigenze della gelateria e della pasticceria. In sintesi, Alessandro Giuffrè, Stefano Ferrara e Francesco Dioletta sono veri artisti del gelato, e la Fattoria Latte Sano è il fulcro di questa deliziosa connessione tra il Lazio e l'Abruzzo, creando prodotti lattiero-caseari su misura per i professionisti del settore.

La rivincita della panna montata. Uno dei migliori gelatieri di Italia ci spiega quando prendere la panna montata (e quando no)

21 SETTEMBRE 2023



I PURISTI CONSIGLIANO UN GUSTO ALLA VOLTA, RIGOROSAMENTE IN COPPETTA. IL NOSTRO SUGGERIMENTO (SEMPRE SE NON SIETE GLI ISPETTORI DELLA GUIDA GELATERIE D'ITALIA) È DI GUSTARVI UN GELATO IN RELAX, LASCIANDOVI ANDARE ALL'ABBINAMENTO PREFERITO. E SENELLA COMBO VOLETE AGGIUNGERE LA PANNA MONTATA, BEH SENTITEVI (QUASI) LIBERI.

Prendiamo spunto da un evento che si è tenuto a Roma Sud - "ATutta Panna" con la complicità di Francesco Dioletta di Gelateria Duomo a L'Aquila (3 Coni nella nostra [guida Gelateried'Italia](#)), Alessandro Giuffrè di Giuffrè Forno&Gelato a Roma (2 Coni) e Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab (3).

Una, dieci, cento panne montate differenti

Ora, la panna montata spray potrà anche piacere (a noi non piace) ma non veniteci a dire che la preferite alla panna montata fatta come si deve, che sia montata nel montapanna elettronico o nella planetaria. "Sono validi entrambi gli strumenti, solo che consegnano due panne montate differenti", ci spiega Stefano Ferrara, gelatiere, tra i migliori d'Italia, che coniuga il mestiere dell'artigiano con un approccio scientifico alla materia. "Prima di comprendere la differenza tra le due, bisognerebbe capire perché la panna monta". Perché la panna monta?! "Se noi facessimo una meringa sarebbero le proteine degli albumi a stabilizzare l'aria - la proteina si allunga e stabilizza la bolla d'aria - nel caso della panna, che ha un'percentuale di grasso che va dal 35 al 38%, sono proprio i grassi a far montare il tutto. Mi spiego: quando noi andiamo a montare la panna il grasso parzialmente cristallizzato stabilizza la bolla d'aria, sia nella planetaria che in un montapanna elettronico".



Qual è la differenza tra le due pannemontate?

“Nel montapanna c'è una spirale nella quale corre la panna e che le fa inglobare aria, in questo caso l'aria è regolabile tramite una pompa, e ovviamente questa panna, che monta molto bene, ha una texture molto ariosa. Diversa da una panna montata in planetaria (Ferrara nella sua gelateria usa la planetaria anche per un fattore nostalgico) dove è solo la forza dell'aria che gira a far inglobare l'aria all'interno del liquido. È una montatura completamente diversa, che rende la panna un po' meno 'ariosa' optare per la planetaria, preferisce utilizzare una panna con il 38% di grasso, senza aggiungere alcuno zucchero.

Panna montata nel gelato, sì o no?

È anche per questo che il gelatiere romano reputa la (sua) panna montata (dunque con un alta percentuale di grassi e non dolcificata) un valore aggiunto per il gelato: “Credo che una sensazione di grasso unita alla sensazione del freddo edell'acidità possa far bene al sapore finale”. C'è un però? “Io quello che consiglio, dato che noi la regaliamo - siamo **pur sempre a Roma** – è di non prenderla necessariamente sempre, ma di preferirla assieme ad alcuni gusti in cui può dare davvero una rotondità corretta. Penso alla nostra crema alle fragoline di bosco dove andiamo a lavorare sulle acidità, sia acetica che citrica”. In questo caso la panna montata è perfetta.

Come riconoscere una panna montata fatta come si deve?

“Purtroppo se è fatta con il montapanna, la si vede uscire al momento del servizio e finché non la assaggi non puoi dire se è fatta bene o meno. Mentre quella con la planetaria viene servita con la paletta, in questo caso non deve risultare estremamente rigida (se troppo rigida c'è una buona probabilità che siano stati utilizzati degli stabilizzanti) né deve “traballare” sulla paletta: se è così o è stata montata male oppure troppo prima”. Ultima domanda: quanto incide la panna montata gratis nel fatturato?

“Considerando che noi regaliamo solo la panna montata nei coni, mentre quella in vaschetta la facciamo pagare, non incide moltissimo”. Quello che incide, ci racconta Ferrara, è sicuramente l'aumento dei prezzi delle materie prime: “In media abbiamo registrato un aumento del 20%, un 10% lo abbiamo assorbito noi e per l'altro 10% siamo stati costretti a rivedere i prezzi”.

la VOCE del LAZIO.it

La rivincita di Roma Sud, il gelato più buono e la panna piùbuona di Roma sono nella zona sud della Capitale

21 SETTEMBRE 2023



In via Portuense e in viale Trastevere, rispettivamente da Stefano Ferrara GelatoLab e da Giuffrè Forno&Gelato la panna è protagonista. E ieri i due maestri gelatieri, insieme a Francesco Dioletta di Gelateria Duomo a L'Aquila, hanno dato vita all'evento "A Tutta Panna" presso il borgo di Ripa Grande a Trastevere. Con la panna della Fattoria Latte Sano.

Alessandro Giuffrè e Stefano Ferrara, gelatieri per passione, hanno creato a RomaSud il caso del gelato e della panna.

La **panna**, da sempre componente accessorio dell'esperienza del gustare un gelato, diventa qui protagonista grazie alle variegature allo **Zabaione**, al **Cioccolato** e alla **Cannella** di Alessandro Giuffrè che la utilizza persino dentro il cono o come base nella granita o infine dentro la brioche alla siciliana. Stefano Ferrara invece ne realizza un gelato che è composto da **una parte di mousse**, dove la panna montata è l'attrice principale, e **una parte di gelato di meringa con un croccante di mandorla tostata**. In entrambe le gelaterie, come in tutta Roma, la panna viene in genere omaggiata. E non può essere altrimenti, se si segue quello che dicono entrambi i gelatieri: **il gelato è la coccola per il palato e noi, con l'omaggio della panna, coccoliamo con grande attenzione il nostro cliente.**

La panna è anche il filo conduttore che unisce la Capitale alla **Gelateria Duomo**, all'Aquila in Abruzzo: il maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, graditissimo ospite a sorpresa dell'evento **a Tutta Panna**, ci ha raccontato che grazie a Roma lui omaggia la panna ai suoi clienti.

Francesco ci dice: **"il "contagio" della panna gratis è quasi dovuto: il Lazio e l'Abruzzo si toccano, e noi nelle nostre gelaterie abbiamo tantissimi clienti romani"**.

Francesco Dioletta ci ha proposto il suo **gelato al tiramisù con Mascarpone e Panna e con lo Zafferano dell'Aquila DOP**, un dolce classico con un tocco abruzzese che ne connota l'identità.

Francesco Dioletta è uno dei grandi maestri del gelato in Italia. E con Alessandro e Stefano potrebbero essere una sorta di tre moschettieri del gelato che collega tramite l'autostrada dei parchi il Lazio all'Abruzzo.

la VOCE del LAZIO.it

Nello stesso anno, si interessa al mondo della gelateria ed inizia così a frequentare svariati corsi di Gelato Artigianale. In breve tempo apre la sua prima Gelateria in Piazza del Duomo a L'Aquila a cui seguiranno negli anni altre aperture. Oggi infatti la **Gelateria Duomo** conta ben **5 punti vendita**: 4 quattro a L'Aquila e una ad Avezzano. In questi 36 anni di produzione e ricerca continua, Francesco Dioletta è diventato uno dei più importanti Maestri Gelatieri d'Italia. Francesco gestisce insieme a sua moglie e ai suoi figli le sue gelaterie e i suoi bar. Nella sua carriera, il nostro Maestro Gelatiere, ha ricevuto diversi premi nell'ambito della gelateria artigianale, fino a ricevere per 3 anni di fila i prestigiosi conigli dal **Gambero Rosso** che ha assegnato alle sue gelaterie ben 3 Coni (per il Gambero Rosso, le migliori gelaterie sono contraddistinte da uno a tre conigli a seconda del grado di eccellenza). È membro dell'associazione **Gelatieri per il Gelato** e nel 2020 diventa socio fondatore e vice presidente dell'associazione **I Gelatieri Artigiani** che si propone di rivendicare la complessità del gelato, le sfumature, le diverse tecniche e il principio per il quale la diversità è ricchezza e ogni gelato ha la sua storia da raccontare. Oggi è chiamato a intervenire e dare consulenze in varie parti del mondo per la sua capacità creativa, la sua tecnica e21/09/23, 14:47 La rivincita di Roma Sud, il gelato più buono e la panna più buona di Roma sono nella zona sud della Capitale la sua esperienza nella ricerca attenta delle materie prime che contribuiscono a dare al suo gelato un gusto unico.

Latte Sano, dal 1949 nel cuore di Roma

L'azienda lattiero casearia **Latte Sano**, con sede operativa nella Riserva del Litorale Romano, è la prima in assoluto nel Lazio ad utilizzare il contenitore in cartone. L'impresa ha una produzione annua di circa **60 milioni di litri**, provenienti da una filiera corta e controllata e prevalentemente di latte di alta qualità. Da oltre 70 anni Latte Sano porta la bontà sulla tavola dei romani. Il latte fresco dell'azienda lattiero casearia laziale **nata nel 1949**, è munto nelle campagne romane, percorre pochi chilometri, preservando l'ambiente e la freschezza del prodotto. L'impresa agroalimentare, grazie ai livelli di produzione raggiunti, occupa nel settore una posizione di estrema importanza se si considerano, due stabilimenti di produzione e tutti i marchi con cui presidia il mercato del Lazio e delle regioni limitrofe: **Fattoria Latte Sano, Centrale Latte Rieti, Alta Sabina, Centrale del Latte di Latina, Centrale del Latte di Frosinone, Antica Latteria**. La struttura distributiva può contare su 4 piattaforme logistiche e su oltre 180 mezzi isoterme refrigerati e raggiunge con i suoi prodotti le case dei consumatori attraverso la Grande distribuzione organizzata (Gdo) ed il canale "normal trade", garantendo una capillarità distributiva importante su tutta la regione Lazio e oltre. Fattoria Latte Sano ha il sito di produzione all'interno della Riserva del Litorale Romano e presenta una azienda di grande attrattiva, nello specifico, sui professionisti di settore che lavorano con il latte fresco locale. Ad oggi, l'azienda, secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36%, riesce a rispondere attentamente alle esigenze di mercato, anche grazie a una capacità produttiva elevata, oltre che alla varietà dei prodotti: per il latte fresco si utilizzano 6 macchine in grado di confezionare 75.000 litri all'ora oltre ad avere una capacità produttiva relativa al latte Uht e Eslin bottiglia di 12.000 litri l'ora per un totale di 87 mila litri l'ora. Fattoria Latte Sano promuove, attraverso attività e partecipazioni ad eventi, i propri prodotti mediante le "creazioni" di grandi professionisti del settore e *brand ambassador* che riescono a valorizzare al massimo latte, panna e i loro derivati quali ingredienti di ricette che fanno parte della tradizione, ma anche dell'innovazione della cucina italiana.

la VOCE del LAZIO.it

La panna Latte Sano

La **Panna Fresca Latte Sano** è prodotta in due tipologie:

- **con contenuto di grasso minimo al 35%**, che la rende delicata e morbida indicata per preparazioni al piatto o come guarnizioni per dessert

- la nuova linea professional **con grasso minimo al 38%**, perfetta per essere montata, omogenea, setosa e speciale per le preparazioni da banco. I prodotti, tutti realizzati con materia prima rigorosamente italiana, sono utilizzati nel mercato professionale a seconda delle esigenze, Fattoria Latte Sano in questo modo 21/09/23, 14:47 La rivincita di Roma Sud, il gelato più buono e la panna più buona di Roma sono nella zona sud della Capitale affianca il mondo dei bar, delle gelaterie e delle pasticcerie, garantendo loro un prodotto sempre adatto alle diverse lavorazioni

La rivincita della panna, a Roma è gratis sul gelato e di qualità

22 SETTEMBRE 2023



Latte Sano, nel fuori casa non si rinuncia al gelato ben guarnito.

ROMA - "La panna e i derivati delle creme di latte hanno avuto negli ultimi anni una flessione nei consumi quotidiani tra le mura domestiche, come tutte le materie grasse, ma nel fuori casa non si rinuncia a un gelato o una brioche ben guarniti. A Roma inoltre per tradizione l'aggiunta di panna è gratuita, in quanto identitaria di un gusto imprescindibile nello stile di vita della Capitale. Anche i maritozzi con la panna, vero e proprio banco di prova per un pasticcere, hanno rischiato l'estinzione ma, anche grazie al gradimento dei tanti turisti stranieri, ora sono tornati in bella mostra nei migliori esercizi romani, un vero e proprio titolo di merito dei nostri artigiani". A dirlo è Marco Lorenzoni, presidente di Ariete Fattoria Latte Sano Spa, in occasione di "A tutta panna" che ha visto i due maestri gelatieri romani Stefano Ferrara e Alessandro Giuffrè, insieme a Francesco Dioletta, socio fondatore e vice presidente dell'associazione I Gelatieri Artigiani, preparare gelati, granite, tiramisù, mousse e persino il cocktail Alexander con la panna. Una vera e propria rivincita della panna che da componente accessorio del gelato, diventa protagonista grazie alle variegature allo zabaione, al cioccolato e alla cannella di Alessandro Giuffrè. Nelle gelaterie di Roma, e spesso nel centro Italia, la panna viene in genere omaggiata. "E non può essere altrimenti: il gelato è la coccola per il palato e noi, con l'omaggio della panna, coccoliamo con grande attenzione il nostro cliente" affermano i maestri gelatieri Stefano Ferrara e Alessandro Giuffrè. Idem in Abruzzo: "il "contagio" della panna gratis è quasi dovuto: il Lazio e l'Abruzzo si toccano, e noi nelle nostre gelaterie abbiamo tantissimi clienti romani" osserva Francesco Dioletta nel proporre il suo gelato al tiramisù con Mascarpone e Panna e con lo Zafferano dell'Aquila Dop, un dolce classico con un tocco abruzzese che ne connota l'identità territoriale.

Il trait d'union dell'incontro è Fattoria Latte Sano che, con la sua filiera cortissima, in 24 ore, assicura dal 1949 conferimento e distribuzione del prodotto fresco in tutto il Lazio, ma anche in altre regioni. Per gli operatori, ha ricordato il presidente Lorenzoni, "dopo aver ascoltato le esigenze dei professionisti abbiamo messo a punto due tipi di panna con percentuali di grassi differenti, al 35% e al 38%, per adattare il prodotto al mondo della gelateria e della pasticceria. Un lavoro sartoriale per soddisfare ogni esigenza professionale in una piazza come Roma che ci vede leader di mercato per il fresco, comparto in cui crediamo molto grazie a una platea di 5 milioni di consumatori che ogni giorno frequentano la Capitale". L'azienda lattiero casearia Latte Sano, con sede operativa nella Riserva del Litorale Romano, ha una produzione annua di circa 60 milioni di litri.



Cavolo Verde

cibo per il corpo e per la mente

I VIRTUOSI DELLA PANNA A RIPA GRANDE

2 OTTOBRE 2023



Martedì 19 settembre 2023, nella splendida location dei giardini di “Ripa Grande”, si è svolto l’evento più “pannoso” dell’anno. Protagonisti i Maestri **Gelatieri Alessandro Giuffrè’ della Gelateria Giuffrè Forno e Gelato, Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab, Francesco Dioletta delle Gelaterie Duomo, il Latte Artist Fabiano Bucci e chiaramente la panna di Fattorie Latte Sano Roma**. Fresca, delicata, versatile, la panna viene realizzata con latte di altissima qualità proveniente solo ed esclusivamente dalle fattorie della campagna romana e laziale. L’azienda Fattorie Latte Sano, porta da oltre 70 anni la freschezza e la qualità nelle case dei romani. Il latte viene prodotto in stalle selezionate, secondo i più elevati standard qualitativi, di conseguenza la panna che deriva da questo latte è un prodotto di eccellenza.

Essa viene realizzata in due tipologie:

- la panna fresca con contenuto di grasso minimo al 35% indicata per la preparazioni di dolci a cucchiaio o come guarnizioni per dessert;
- la panna fresca con grasso minimo al 38% perfetta per essere montata, omogena, setosa e speciale per le preparazioni di gelati.

Con una materia prima di grande qualità, come la panna delle Fattorie Latte Sano e la professionalità dei Maestri Gelatieri, riuniti a Ripa Grande, il risultato di gelati gustosi è garantito.

Il Maestro Francesco Dioletta della Gelateria Duomo, ci ha deliziato con un gelato al tiramisù allo zafferano dell’Aquila Dop, sua terra di origine, con panna e mascarpone. A seguire il Maestro Gelatiere Stefano Ferrara con un cono di panna montata e croccante di mandorle, ed è il caso di dire: “dulcis in fundo”, il cono ripieno di panna, zabaione, cannella e cioccolato, la granita di pesca tabacchiera o di fichi con panna alla cannella, la “briosche con il tupper” con panna montata del Maestro Gelatiere Alessandro Giuffrè, qui in veste di padrone di casa nella temporary location di Ripa Grande.

A concludere la serata un **cocktail Alexander alla panna** del latte Artist e coffee trainer, nonché brand Ambassador Fattorie Latte Sano, **Fabiano Bucci**, il quale, oltre a deliziare i palati con il suo Alexander, ha incantato gli ospiti presenti con tecnica e professionalità.