

RASSEGNA STAMPA



INDICE

Vicenda Centrale del Latte

- COMUNICATO STAMPA *14 Novembre 2022* pag. 6
- DIRE *15 Novembre 2022* pag. 11
- IL MESSAGGERO *15 Novembre 2022* pag. 14
- ROMATODAY *15 Novembre 2022* pag. 15
- TGR LAZIO *15 Novembre 2022* pag. 17
- TGR LAZIO *15 Novembre 2022* pag. 18
- LA VOCE DI ROMA *17 Novembre 2022* pag. 19
- DIRE *19 Novembre 2022* pag. 20
- CONQUISTE DEL LAVORO *23 Novembre 2022* pag. 22
- IL SOLE 24 ORE *25 Novembre 2022* pag. 24
- PAESE SERA *27 Novembre 2022* pag. 25

A-Roma ci piace

- MESSAGGERO *07 Agosto 2022* pag. 27
- COMUNICATO STAMPA pag. 29
- ROMATODAY *24 Ottobre 2022* pag. 31
- ROMATODAY *30 Ottobre 2022* pag. 33
- AGEN FOOD *09 Novembre 2022* pag. 35
- LA VOCE DEL LAZIO *09 Novembre 2022* pag. 36

INDICE

Festival dei giovani

- SOCIAL JOURNAL *30 Settembre 2022* pag. 39
- FOOD AFFAIRS *01 Ottobre 2022* pag. 40
- GAETA NEWS *03 Ottobre 2022* pag. 42
- GAETA NEWS SOCIAL *03 Ottobre 2022* pag. 43
- CORRIERE NAZIONALE *16 Ottobre 2022* pag. 44
- LA RADIO DEL GOLFO *03 Novembre 2022* pag. 46

Caro latte

- TG3 REGIONE LAZIO *11 Ottobre 2022* pag. 48

VICENDA CENTRALE DEL LATTE

COMUNICATO STAMPA

14 Novembre 2022

Ariete Fattoria Latte Sano In merito alle vicende relative alla Centrale del Latte di Roma

Preso atto di quanto riportato negli articoli apparsi in data odierna ed inerenti la ormai quasi trentennale vicenda relativa alla privatizzazione della Centrale del Latte di Roma, “per onor di cronaca” ed in particolare “ad onor del vero” ci corre l’obbligo di puntualizzare quanto segue:

La vertenza legale sulla validità della gara e quindi sulla titolarità del 75% delle azioni della CLR, è insorta nell’anno 2000, esclusivamente in ragione dell’azione legale proposta dalla Ariete Fattoria Latte Sano, società romana tra le quattro finaliste nella gara di privatizzazione posta a suo tempo in essere dal Comune di Roma.

Il ricorso presentato al TAR Lazio della Fattoria Latte Sano aveva come richiesta, la dichiarazione di nullità dell’intera gara di privatizzazione, in quanto la stessa era stata integralmente resa nulla dall’illecita rinegoziazione delle clausole degli accordi di cessione avvenuta successivamente all’aggiudicazione.

A seguito dell’aggiudicazione il Comune di Roma non poteva certamente effettuare alcuna rinegoziazione, in quanto contraria alle disposizioni di legge sulle privatizzazioni.

La legge di riferimento infatti stabilisce in maniera inequivocabile il diritto di tutti i partecipanti di conoscere le condizioni per partecipare alla gara, prima di presentare la propria offerta.

Infatti, le partecipazioni azionarie delle Pubbliche Amministrazioni così come la gestione di beni appartenenti ad esse, possono essere cedute/affidate a privati solo mediante una procedura di evidenza pubblica aperta a tutti gli operatori del settore che intendono parteciparvi, con regole precise che vanno rispettate prima e dopo l’aggiudicazione.

Tale passaggio è scolpito graniticamente nella legge 474/1994 ed altrettanto perentoriamente richiamato nella sentenza del Consiglio di Stato n° 1156/2010, passata in giudicato, che statuisce definitivamente l’assoluta nullità della gara di privatizzazione, retrocedendo il pacchetto di maggioranza del 75 % a Roma Capitale.

COMUNICATO STAMPA

Orbene, in riferimento a quanto leggiamo sulla maggior parte degli articoli in merito, che si susseguono in questi giorni ed anche nelle dichiarazioni in essi ascritte sia al Comune di Roma/Roma Capitale che a Parmalat, è opportuno evidenziare ancora una volta, che la vertenza legale in questione trae origine esclusivamente in conseguenza di una ben precisa azione giudiziale esperita dalla Fattoria Latte Sano nel lontano anno 2000. La società infatti, è stata l'unica, rispetto a tutti gli aventi diritto, Comune di Roma in primis, a lamentare tale gravissima violazione delle norme di legge.

E' bene precisare che, dopo la proposizione del ricorso da parte della Fattoria Latte Sano, il Comune di Roma, per quasi metà del percorso giudiziario che dal 2000 giunge fino ai giorni nostri, ha assunto una linea di condotta nell'ambito del giudizio, diametralmente opposta a quella seguita dalla Fattoria Latte Sano, asserendo l'assoluta legittimità giuridica di tutti gli atti posti in essere, inclusa l'illegittima transazione del 1999, posta in essere tra Comune di Roma, Cirio, Parmalat ed Eurolat.

Posizione questa incomprensibile se si considera la posta in gioco, ovvero il rientro nel proprio patrimonio di un bene e di tutti i suoi frutti dall'intercorsa privatizzazione (26/01/1998) ad oggi.

Il Comune di Roma, solo in prossimità della conclusione del giudizio di appello presso il Consiglio di Stato, si è avveduto di cambiare radicalmente la propria linea difensiva, facendo proprie le tesi della Fattoria Latte Sano sulla nullità della gara.

E' opportuno ricordare che sulla vicenda della nullità della gara e dell'obbligo di restituzione del bene "Centrale del Latte di Roma" al suo legittimo proprietario, Roma Capitale, vi sono già una doppia sentenza conforme Amministrativa (TAR e Consiglio di Stato) questione medio tempore vagliata già più volte dalla Suprema Corte di Cassazione ed una doppia sentenza conforme civile (Tribunale e Corte d'Appello), nelle quali vengono sancite sia la nullità della gara che l'obbligo di restituzione.

In questi 23 anni di battaglie legali (Gennaio 2000/Novembre 2022), non vi è mai stata una sola sentenza delle 32 già emesse a vario titolo e grado di giudizio sull'argomento, che abbia accolto la tesi della validità della gara o della proprietà delle bene in capo a Parmalat.

Orbene, Parmalat ha presentato nuovamente ricorso per Cassazione e per Revocazione, Ariete Fattoria Latte Sano, si è costituita in entrambe tali giudizi ma ha presentato anche un autonomo ricorso per Ottemperanza innanzi al TAR Lazio per l'esecuzione del giudicato del Consiglio di Stato.

COMUNICATO STAMPA

Tale giudizio per Ottemperanza è volto a stimolare Roma Capitale nell'assumere finalmente, dopo ben 23 anni, una posizione decisa ed in linea con le disposizioni normative in materia ed a procedere quindi all'indizione di una nuova gara per la vendita delle azioni della Centrale del Latte.

Eventuali accordi tra le parti, volti a gestire la tale vicenda con modalità diverse da quelle indicate nella normativa di riferimento sarebbero lesive di tale normativa e del diritto soggettivo di Fattoria Latte Sano, come riconosciuto dai precedenti giudicati rimasti ineseguiti a causa dell'inerzia di Roma Capitale, come espressamente sottolineato dal Consiglio di Stato nella sentenza n.1570/2012, nella sua qualità di operatore da lungo tempo sul mercato del latte locale ed oggi tra i principali player sul mercato del latte fresco italiano,

Vi è infine un passaggio che abbiamo avuto modo di leggere più volte, in riferimento ad affermazioni fatte sull'argomento da parte del Sindaco Gualtieri ed è quello relativo al "potenziale" mancato interesse per gli operatori del settore, di concorrere alla gara per l'acquisizione od alla gara per la gestione della Centrale del Latte di Roma. Tali affermazioni, abbiamo assoluto motivo di ritenere non poter provenire da puntuali dichiarazioni del Sindaco stesso ma piuttosto da errori d'interpretazione di sue dichiarazioni in merito, in quanto la Fattoria Latte Sano ha ripetutamente espresso la propria piena disponibilità sia a partecipare alla futura gara di privatizzazione, come anche all'eventuale gara per la sua temporanea gestione.

Tale disponibilità è stata ribadita peraltro in specifico incontro tenutosi in Campidoglio ed è contenuta in molteplici PEC inviate dalla Fattoria Latte Sano all'Amministrazione Capitolina per mezzo anche di apposita diffida e messa in mora stante l'inerzia manifestata in tutto questo tempo dal Campidoglio.

Per quanto concerne i "positivi benefici" della gestione da parte di Parmalat della Centrale del Latte di Roma, di proprietà di Roma Capitale, ci corre l'obbligo di sottolineare quanto segue:

Al tempo dell'intercorsa privatizzazione, la C.L.R. trasformava a proprio marchio circa 130 milioni di litri di latte locale/anno, prevalentemente in latte fresco ad in forma assai più marginale in UHT; Panna, Burro e Yogurt.

COMUNICATO STAMPA

Attualmente la C.L.R. trasforma circa 100 milioni di litri/anno ma ben circa 50 milioni sarebbero, da informazioni apprese dai media, costituiti da lavorazioni per conto legate al gruppo Parmalat ergo il “positivo contributo” di Parmalat sulle vendite della CLR sarebbero riassumibili in un vertiginoso crollo delle stesse, da 130 milioni circa a 50 milioni/anno circa.

Inoltre è opportuno rilevare, in vista della preannunciata “volontaria uscita” di Parmalat dalla gestione della CLR, che da dichiarazioni della stessa Parmalat avverrà il 23 Novembre pv mediante riconsegna delle azioni e dimissioni del C. di A., come ciò avvenga invece con gravissimo ritardo rispetto alle statuizioni giudiziali che l’hanno imposta.

Da quanto appreso da fonti di stampa poi, a fronte di tale “spontanea restituzione”, Parmalat pretenderebbe anche una congrua riduzione sull’importo dei dividendi che in base alla sentenza della Corte di Appello è tenuta a restituire. Tale somma, sempre secondo fonti di stampa, potrebbe aggirarsi, tra dividendi percepiti, interessi e rivalutazione in circa 110 milioni di Euro che potrebbero entrare direttamente nelle bisognose casse di Roma Capitale.

E’ inoltre di fondamentale importanza che Roma Capitale abbia contezza dell’effettiva situazione relativa alla rete distributiva della C.L.R., poiché, qualora le notizie che girano nel settore fossero attendibili, la C.L.R., a seguito della fuoriuscita della Parmalat dalla gestione della Società, potrebbe non avere a disposizione una rete vendita adeguata a rifornire i propri clienti nell’intero territorio Laziale.

In tal senso è opportuno rammentare che ante privatizzazione, la quota di mercato detenuta dalla Parmalat relativamente al settore del latte fresco nella Regione Lazio, come ben individuata nell’indagine del Garante della Concorrenza e del Mercato del 1997, era pari a 3,4 % a valore. Parmalat pertanto solo grazie all’acquisizione della C.L.R. /Eurolat, è assurta quale operatore qualificato in tale settore, sia a livello regionale che nazionale.

Nei tanti anni di immobilismo delle varie amministrazioni comunali che si sono susseguite alla guida del Comune di Rome, la Parmalat ha potuto ampiamente rafforzare le proprie quote di mercato e la propria struttura operativa, con ovvie negative conseguenze su C.L.R. e sugli altri operatori del settore.

COMUNICATO STAMPA

Da quanto si è appreso in questi anni poi, l'attività di rilancio aziendale portata avanti da Parmalat nei confronti della C.L.R., onde razionalizzare i costi del gruppo e quindi massimizzarne gli utili, si sarebbe sostanziata nella dismissione delle produzioni dello Yogurt, del burro e del latte UHT tre asset assai importanti per qualunque azienda di trasformazione di latte.

La C.L.R. pertanto oggi sarebbe necessariamente dipendente da Parmalat per la prosecuzione della vendita di tali prodotti.

ROMA. FATTORIA LATTE SANO: NOI DISPONIBILI A GESTIONE CENTRALE LATTE "CON PARMALAT VENDITE CROLLATE DA 130 A 50 MILIONI DI LITRI L'ANNO"

15 Novembre 2022

"La Fattoria Latte Sano ha ripetutamente espresso la propria piena disponibilità sia a partecipare alla futura gara di privatizzazione, come anche all'eventuale gara per la sua temporanea gestione. Tale disponibilità è stata ribadita peraltro in specifico incontro tenutosi in Campidoglio ed è contenuta in molteplici Pec inviate dalla Fattoria Latte Sano all'Amministrazione Capitolina per mezzo anche di apposita diffida e messa in mora stante l'inerzia manifestata in tutto questo tempo dal Campidoglio". È la linea espressa dalla società Ariete Fattoria Latte Sano, in merito alle vicende relative alla Centrale del Latte di Roma, dopo la sentenza della Corte di Appello che ha respinto il ricorso di Parmalat, oggi detenuta dal gruppo francese Lactalis, obbligandola alla restituzione del 75% delle azioni e a tutta la parte di dividendi distribuiti dal 2005 al 2012.

Per l'azienda "è opportuno ricordare che sulla vicenda della nullità della gara e dell'obbligo di restituzione del bene 'Centrale del Latte di Roma' al suo legittimo proprietario, Roma Capitale, vi sono già una doppia sentenza conforme Amministrativa (Tar e Consiglio di Stato) questione medio tempore vagliata già più volte dalla Suprema Corte di Cassazione ed una doppia sentenza conforme civile (Tribunale e Corte d'Appello), nelle quali vengono sancite sia la nullità della gara che l'obbligo di restituzione". E ancora: "In questi 23 anni di battaglie legali (Gennaio 2000/Novembre 2022), non vi è mai stata una sola sentenza delle 32 già emesse a vario titolo e grado di giudizio sull'argomento, che abbia accolto la tesi della validità della gara o della proprietà delle bene in capo a Parmalat. La vertenza legale sulla validità della gara e quindi sulla titolarità del 75% delle azioni della CLR, è insorta nell'anno 2000, esclusivamente in ragione dell'azione legale proposta dalla Ariete Fattoria Latte Sano, società romana tra le quattro finaliste nella gara di privatizzazione posta a suo tempo in essere dal Comune di Roma. Il ricorso presentato al Tar Lazio della Fattoria Latte Sano aveva come richiesta, la dichiarazione di nullità dell'intera gara di privatizzazione, in quanto la stessa era stata integralmente resa nulla dall'illecita rinegoziazione delle clausole degli accordi di cessione avvenuta successivamente all'aggiudicazione".

Per quanto concerne i 'positivi benefici' della gestione da parte di Parmalat della Centrale del Latte di Roma, di proprietà di Roma Capitale- prosegue la nota- ci corre l'obbligo di sottolineare quanto segue: al tempo dell'intercorsa privatizzazione, la C.L.R. trasformava a proprio marchio circa 130 milioni di litri di latte locale/anno, prevalentemente in latte fresco ad in forma assai più marginale in Uht; Panna, Burro e Yogurt. Attualmente la C.L.R. trasforma circa 100 milioni di litri/anno ma ben circa 50 milioni sarebbero, da informazioni apprese dai media, costituiti da lavorazioni per conto legate al gruppo Parmalat ergo il 'positivo contributo' di Parmalat sulle vendite della CLR sarebbero riassumibili in un vertiginoso crollo delle stesse, da 130 milioni circa a 50 milioni/anno circa.

Inoltre è opportuno rilevare, in vista della preannunciata 'volontaria uscita' di Parmalat dalla gestione della CLR, che da dichiarazioni della stessa Parmalat avverrà il 23 Novembre mediante riconsegna delle azioni e dimissioni del Cda, come ciò avvenga invece con gravissimo ritardo rispetto alle statuizioni giudiziali che l'hanno imposta. Da quanto appreso da fonti di stampa poi, a fronte di tale 'spontanea restituzione', Parmalat pretenderebbe anche una congrua riduzione sull'importo dei dividendi che in base alla sentenza della Corte di Appello è tenuta a restituire. Tale somma, sempre secondo fonti di stampa, potrebbe aggirarsi, tra dividendi percepiti, interessi e rivalutazione in circa 110 milioni di euro che potrebbero entrare direttamente nelle bisognose casse di Roma Capitale".

"E' inoltre di fondamentale importanza che Roma Capitale abbia contezza dell'effettiva situazione relativa alla rete distributiva della C.L.R., poiché, qualora le notizie che girano nel settore fossero attendibili, la C.L.R., a seguito della fuoriuscita della Parmalat dalla gestione della Società, potrebbe non avere a disposizione una rete vendita adeguata a rifornire il propri clienti nell'intero territorio Laziale. In tal senso è opportuno rammentare che ante privatizzazione, la quota di mercato detenuta dalla Parmalat relativamente al settore del latte fresco nella Regione Lazio, come ben individuata nell'indagine del Garante della Concorrenza e del Mercato del 1997, era pari a 3,4% a valore. Parmalat pertanto solo grazie all'acquisizione della C.L.R./Eurolat, è assurta quale operatore qualificato in tale settore, sia a livello regionale che nazionale.

Nei tanti anni di immobilismo delle varie amministrazioni comunali che si sono susseguite alla guida del Comune di Roma, la Parmalat ha potuto ampiamente rafforzare le proprie quote di mercato e la propria struttura operativa, con ovvie negative conseguenze su C.L.R. e sugli altri operatori del settore. Da quanto si è appreso in questi anni poi, l'attività di rilancio aziendale portata avanti da Parmalat nei confronti della C.L.R., onde razionalizzare i costi del gruppo e quindi massimizzarne gli utili, si sarebbe sostanziata nella dismissione delle produzioni dello Yogurt, del burro e del latte Uht tre asset assai importanti per qualunque azienda di trasformazione di latte. La C.L.R. pertanto oggi sarebbe necessariamente dipendente da Parmalat per la prosecuzione della vendita di tali prodotti", conclude l'azienda.

(Com/Red/Dire)

Il Messaggero

15 Novembre 2022

Centrale-Parmalat, sciopero il 22 Latte Sano: «Pronti a subentrare»

Ancora incertezze per il futuro della Centrale del latte di Roma: nel consiglio di amministrazione di ieri si è parlato dell'uscita di Lactalis-Parmalat - come stabilito nello scorso maggio da una sentenza della Corte d'Appello che ha imposto di restituire al vecchio proprietario (il Campidoglio) il 75 per cento del pacchetto azionario - mentre i sindacati Flai-Cgil, Fai-Cisl e Uila-Uil proclamano lo sciopero dei lavoratori, martedì 22 novembre, per protestare «contro

le decisioni assunte dalla Parmalat» e per avere dal Comune «immediate rassicurazioni per la salvaguardia dell'occupazione e la tutela e valorizzazione di un marchio storico per il territorio».

Pronta a rilevare l'attività c'è Ariete Fattoria Latte Sano - azienda leader sul territorio Roma e nel Lazio, tra le quattro finaliste nella gara di privatizzazione avviata all'epoca dal Comune - che «ha ripetutamente espresso la propria piena disponibilità sia a partecipare alla futura gara di privatizzazione, come anche all'eventuale gara per la sua temporanea gestione», sottolinea il presidente Marco Lorenzoni. Una disponibilità ribadita peraltro «in un incontro tenutosi in Campidoglio ed è contenuta in molteplici Pec inviate dalla Fattoria Latte Sano all'amministrazione capitolina», sostiene il manager. «La vertenza legale in questione trae origine esclusivamente in conseguenza di una ben precisa azione giudiziale esperita dalla

Fattoria Latte Sano, nel lontano anno 2000 - ricorda Lorenzoni - In questi 23 anni di battaglie legali non vi è mai stata una sola sentenza, delle 32 già emesse a vario titolo e grado di giudizio sull'argomento, che abbia accolto la tesi della validità della gara o della proprietà delle bene in capo a Parmalat».

Fabio Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**I SINDACATI CHIEDONO
GARANZIE PER L'USCITA
DEL GRUPPO FRANCESE
L'AZIENDA ROMANA:
«DISPONIBILI ANCHE ALLA
GESTIONE TEMPORANEA»**



**FUTURO INCERTO
PER UN'ECCellenza
DELLA CAPITALE**

Ieri, nel consiglio di amministrazione della Centrale del Latte di Roma si è parlato dell'uscita di Lactalis-Parmalat

15 Novembre 2022

Centrale del Latte di Roma, c'è chi (da oltre vent'anni) è pronto ad acquisirla

Lattesano, che con la sua azione legale ha dato il via al lungo contenzioso con Parmalat, ha ribadito la propria disponibilità a gestione temporanea e partecipazione a nuova gara per la privatizzazione

Sara Mechelli
15 novembre 2022



Sulla Centrale del Latte di Roma c'è chi si fa avanti, oggi come ventiquattro anni fa. Ariete Fattoria Latte Sano, tra le cinque società che parteciparono nel '98 all'avviso di manifestazione d'interesse per l'acquisizione dell'allora azienda comunale, ha ribadito "la propria piena disponibilità sia a partecipare alla futura gara di privatizzazione, come anche all'eventuale gara per la sua temporanea gestione".

Il contenzioso legale che dura da oltre vent'anni

D'altronde l'*affaire* Centrale del Latte di Roma è nato proprio in seguito all'azione legale di Ariete Fattoria Latte Sano che nei tribunali ha combattuto per far dichiarare nulla l'intera gara di privatizzazione, "vista l'illecita rinegoziazione delle clausole degli accordi di cessione avvenuta successivamente all'aggiudicazione". Ossia quella cessione della Centrale del Latte della Cirio di Sergio Cragnotti alla Parmalat di Calisto Tanzi prima dei cinque anni previsti nell'accordo di vendita con il Comune.

Un calvario giudiziario che va avanti dal Duemila: "In questi 23 anni di battaglie legali - scrivono dalla Latte Sano - non vi è mai stata una sola sentenza delle 32 già emesse a vario titolo e grado di giudizio sull'argomento, che abbia accolto la tesi della validità della gara o della proprietà delle bene in capo a Parmalat". L'ultima quella della Corte d'Appello di Roma che ha confermato la restituzione delle quote della Centrale a Roma Capitale, condannando Parmalat a restituire pure tutti i dividendi distribuiti dal 2005 al 2012, più di 41 milioni di euro oltre interessi.

LEGGI ANCHE

■ **La Centrale del Latte di Roma rischia di scomparire. 162 lavoratori temono il licenziamento**

Parmalat stacca la spina alla Centrale del Latte di Roma

In attesa della pronuncia della Cassazione Parmalat, oggi controllata dal gruppo francese Lactalis, ha deciso di procedere alla spontanea riconsegna delle azioni. Questo dopo aver annunciato, da gennaio 2023, il ritiro della produzione dei prodotti a suo marchio dal sito romano che si ritroverebbe dunque senza il 48% della produzione totale.

Così intorno alla Centrale del Latte di Roma regna l'incertezza. I lavoratori, 162 in tutto, temono il collasso dell'intero stabilimento, il tramonto di un marchio storico della città e un'ondata di esuberanti: [per questo il 22 novembre incroceranno le braccia](#). Quella di Parmalat per i sindacati è "una scelta grave ed inaccettabile perché presa senza alcun confronto preventivo volto a garantire la continuità produttiva del sito e la conseguente tenuta occupazionale. Si è così scelto di abbandonare al proprio destino quelle lavoratrici e quei lavoratori che per anni - hanno scritto in una nota i segretari generali di Fai-Cisl, Flai-Cgil e Uila-Uil di Roma Marco Pasti, Giuseppe Cappucci ed Antonio Mattei - avevano contribuito, con la loro professionalità ed il loro lavoro, ad assicurare all'azienda utili e profitti, una decisione scellerata che condanniamo fermamente". C'è anche la richiesta al Campidoglio, che per adesso rimane silente, di farsi sin da subito garante dell'occupazione e della difesa del marchio presentando un piano di interventi "che sappia rispondere alle complessità insite nella gestione di un sito industriale come quello della Centrale".

La Centrale del Latte di Roma legata a Parmalat

E' l'Ariete Fattoria Latte Sano a sottolineare come "l'attività di rilancio aziendale portata avanti da Parmalat nei confronti della Centrale del Latte di Roma, onde razionalizzare i costi del gruppo e quindi massimizzarne gli utili, si sarebbe sostanziata nella dismissione delle produzioni dello Yogurt, del burro e del latte UHT tre asset assai importanti per qualunque azienda di trasformazione di latte. La Centrale del Latte di Roma pertanto oggi - scrive l'azienda della Muratella - sarebbe necessariamente dipendente da Parmalat per la prosecuzione della vendita di tali prodotti".

15 Novembre 2022

EDIZIONE 14:30



15 Novembre 2022

EDIZIONE 19:30





17 Novembre 2022



ROMA. CENTRALE LATTE, C'È UN ACQUIRENTE: FATTORIA LATTE SANO PRONTA A JOINT VENTURE

19 Novembre 2022

ROMA. CENTRALE LATTE, C'È UN ACQUIRENTE: FATTORIA LATTE SANO PRONTA A JOINT VENTURE /FOTO (DIRE) Roma, 19 nov. - C'è una svolta nella vertenza della Centrale del Latte di Roma, dopo l'annunciata uscita di Parmalat e il ritorno al Campidoglio del 75% delle quote di sua proprietà. Ai circa 160 lavoratori preoccupati per la chiusura arriva un segnale positivo. C'è infatti un possibile acquirente pronto al rilancio: "Ariete fattoria Latte Sano è un'azienda locale che si è caratterizzata negli anni nella trasformazione del buon latte fresco. Una joint venture tra Comune di Roma, la Fattoria Latte Sano e l'intera produzione della nostra regione con i loro rappresentanti e i presidenti delle varie cooperative sarebbe la soluzione migliore per far uscire dall'impasse il Comune di Roma che da domani si troverebbe a gestire un'azienda che non ha mai gestito negli ultimi trent'anni", dice ai microfoni dell'agenzia Dire Marco Lorenzoni, presidente del gruppo che si occupa da 75 anni di lavorare il latte del territorio romano e laziale. Cosa ne pensa il Campidoglio di questa proposta? "Il sindaco di Roma Roberto Gualtieri è pienamente consapevole di questa nostra disponibilità, perché in un incontro che ho avuto con l'allora capo di gabinetto Albino Ruberti ho espresso chiaramente la mia posizione, concetto da noi sempre ribadito anche nelle innumerevoli PEC inviate alle varie giunte che si sono susseguite alla guida di Roma, di cui le ultime 3 inviate al Sindaco Gualtieri con specifica richiesta di dare esecuzione alle sentenze giudiziali e di procedere ad indire la gara", aggiunge Lorenzoni.

Il gruppo, spiega Lorenzoni, dunque è pronto a partecipare sia alla nuova gara di cessione che a quella eventualmente indetta per la fase transitoria in vista della cessione stessa. La vicenda della Centrale del Latte è arrivata al capolinea dopo una lunga battaglia giudiziaria iniziata alla fine del 2000, quattro anni dopo la privatizzazione lanciata dall'allora sindaco Francesco Rutelli e aggiudicata alla Cirio per la cifra di 80 miliardi di lire, per il 75% delle azioni.

"Cirio ha completamente disatteso gli obblighi che erano stati assunti con il contratto di cessione della Centrale. Per questo la Fattoria Latte Sano", che era tra le finaliste della gara di privatizzazione (oltre a Cirio, Granarolo e Parmalat), "ritenendo assolutamente illegittima tale rinegoziazione post-aggiudicazione, ha richiesto al TAR la dichiarazione di nullità della gara", ricorda Lorenzoni. Cruciale l'irregolarità denunciata del passaggio delle quote - vietato dalla gara del Campidoglio - tra la Cirio di Sergio Cragnotti e la società Dalmata due, controllata dalla Parmalat di Callisto Tanzi. "Da gennaio del 2000 al novembre del 2022 sono passati 23 anni di battaglie legali, durante i quali abbiamo avuto 32 sentenze aventi lo stesso oggetto ovvero la nullità della gara di privatizzazione e l'obbligo di restituzione delle azioni. Ma non è finita: perché la Parmalat ha proposto due ulteriori ricorsi, uno alla Corte di Cassazione e uno per revocazione presso la Corte d'Appello. Quindi avremo 34 giudizi in merito, con la Suprema Corte che già si è espressa per sette volte ed è chiamata a pronunciarsi per l'ottava volta. Mi auguro che si ponga fine a questo calvario giudiziario che dura da 23 anni e che qualcuno, finalmente venga condannato per lite temeraria, perché non è giusto che il popolo italiano paghi i costi di una attività giudiziaria che è stata costretta a dover riprendere il caso per ben 34 volte", continua Lorenzoni. Ora Parmalat, detenuta dal colosso francese Lactalis, è stata condannata, per la quarta volta, a restituire il 75% delle azioni e a versare nelle casse del Campidoglio i dividendi distribuiti nel corso degli anni, per una somma di circa 100 milioni. "Nei tempi d'oro si lavoravano oltre 130 milioni di litri di latte l'anno, attualmente apprendo dagli organi di stampa e dagli operatori del settore che a marchio Centrale del Latte di Roma se ne lavorano circa 50 milioni di litri. Quindi i restanti 50 milioni sono a marchio Parmalat o collegate. Se Parmalat uscisse la Centrale resterebbe con un prodotto lavorato di 50 milioni di litri. E' giusto il grande allarme dei sindacati, ma il Comune di Roma si deve mettere ampiamente le mani sulla coscienza per i lavoratori della Centrale del Latte perché ha fortissime responsabilità, non da ultimo bisogna ricordare che in questa fase i dipendenti passerebbero da una realtà privata, ad una pubblica pertanto sembra estremamente difficile parlare di esubero quanto eventualmente nella peggiore delle ipotesi di ricollocamento di tutto il personale al quale deve essere garantito un posto di lavoro, come già accaduto subito dopo la privatizzazione", conclude il presidente di Ariete Fattoria Latte Sano. (Enu/ Dire)

23 Novembre 2022

Centrale del latte Vertenza forse ad una svolta: nuovo acquirente all'orizzonte e sciopero revocato

Segnale positivo per i 160 lavoratori e per i sindacati che però restano vigili. Si attende ora l'avvio del tavolo di confronto con le istituzioni

Cecilia Augella

PAGINA

5

SEGNALE positivo, dopo uscita di Parmalat, ma non basta

Centrale del Latte Forse un nuovo acquirente

Potrebbe arrivare la svolta per la vertenza della Centrale del latte di Roma dopo l'annunciata uscita di Parmalat e il ritorno al Campidoglio del 75% delle quote di sua proprietà. Ieri, intanto, i sindacati hanno deciso di revocare lo sciopero indetto a fronte della convocazione di un tavolo di confronto con le istituzioni. "Un segnale positivo per i 160 lavoratori - soggiungono - ma restiamo vigili per intervenire nuovamente qualora non dovessimo ricevere le necessarie rassicurazioni sulla continuità produttiva del si-

to e la tenuta occupazionale dei dipendenti".

C'è infatti un possibile acquirente pronto per il rilancio: "Si tratta di Ariete fattoria Latte Sano, un'azienda locale che si è caratterizzata negli anni nella trasformazione del buon latte fresco. Una joint venture tra [Comune di Roma](#), la Fattoria Latte Sano e l'intera produzione della nostra regione, con i loro rap-

presentanti e i presidenti delle varie cooperative, sarebbe la soluzione migliore per far uscire dall'impasse il **Comune di Roma** che da domani si troverebbe a gestire un'azienda che non ha mai gestito negli ultimi trent'anni", afferma il presidente del gruppo, Marco Lorenzoni.

La vicenda della Centrale del Latte è arrivata al capolinea dopo una lunga battaglia giudiziaria iniziata alla fine del 2000, quattro anni dopo la privatizzazione lanciata dall'allora sindaco Francesco Rutelli e aggiudicata alla Cirio per la cifra di 80 miliardi di lire, per il 75% delle azioni. "Cirio ha completamente disatteso gli obblighi che erano stati assunti con il contratto di cessione della Centrale. Per questo la Fattoria Latte Sano, che era tra le finaliste della gara di privatizza-

zione (oltre a Cirio, Granarolo e Parmalat) - ricorda il presidente, ritenendo assolutamente illegittima tale rinegoziazione post-aggiudicazione, ha richiesto al TAR la dichiarazione di nullità della gara". Cruciale l'irregolarità denunciata del passaggio delle quote - vietato dalla gara del Campidoglio - tra la Cirio di Sergio Cragnotti e la società Dalmata due, controllata dalla Parmalat di Callisto Tanzi. "Da gennaio del 2000 al novembre del 2022 sono passati 23 anni di battaglie legali durante i quali abbiamo avuto 32 sentenze aventi lo stesso oggetto ovvero la nullità della gara di privatizzazione e l'obbligo di restituzione delle azioni. Ma non è finita - conclude Lorenzoni: perché la Parmalat ha proposto due ulteriori ricorsi, uno alla Corte di Cassazione e uno per revocazione pres-

so la Corte d'Appello".

Ora Parmalat, detenuta dal colosso francese Lactalis, è stata condannata, per la quarta volta, a restituire il 75% delle azioni e a versare nelle casse del Campidoglio i dividendi distribuiti nel corso degli anni, per una somma di circa 100 milioni. Nei tempi d'oro si lavoravano oltre 130 milioni di litri di latte l'anno - ricordano allarmati i sindacati - attualmente a marchio Centrale del Latte di Roma se ne lavorano circa 50 milioni di litri. Quindi i restanti 50 milioni sono a marchio Parmalat o collegate. Se Parmalat uscisse la Centrale resterebbe con un prodotto lavorato di 50 milioni di litri.

Ce.Au.



Centrale del Latte di Roma in cerca di soci dopo l'uscita di Parmalat

La restituzione del 75% delle quote porterà allo stop di tutti i prodotti del Gruppo Lactalis per una contrazione dei volumi dell'azienda del 40%

25 Novembre 2022

Restituzione spontanea del 75% delle proprie quote e ritiro di tutta la produzione a marchio a partire dal gennaio 2023. È la strada che **Parmalat (gruppo Lactalis)** intende intraprendere rispetto alla **Centrale del Latte di Roma**, dopo che la Cassazione ha condannato l'azienda – da anni in contenzioso con il Campidoglio – a restituire 23 anni di dividendi.

Già dalla scorsa estate – dicono i sindacati – alcuni prodotti core, come **Zymil**, sono stati trasferiti nei siti di Bergamo e Piana di Monte Verna, e la disdetta di tutta la produzione porterà a una **contrazione dei volumi prodotti nella Centrale del Latte romana del 40%**.

A partita chiusa con Parmalat, si procederà alla riassegnazione delle quote tramite bando: al momento – stando a fonti interne – sono pervenute dichiarazioni di interesse da parte di **Finlatte** e di **Latte Sano**.

La querelle sulla Centrale del Latte di Roma va avanti da anni: **ceduta nel 1998 alla Cirio di Sergio Cragnotti** che a sua volta (a solo un anno dall'acquisto) si trovò costretto a cedere il gruppo alla **Parmalat di Calisto Tanzi**, fu oggetto nel 2012 di una sentenza del Consiglio di Stato, che dichiarò nulla la vendita avvenuta quattordici anni prima e che proclamò come unico proprietario legittimo il Comune.

Ma **il Campidoglio non ha mai fatto valere il diritto di proprietà**, in attesa della sentenza definitiva sulla titolarità delle quote. In assenza di contestazioni è rimasta quindi a Parmalat, che ha sempre fatto valere il suo 75 per cento.

Tra udienze e pronunce giurisdizionali, si è arrivati a oggi. La manifestazione proclamata dai sindacati per la giornata del 22 novembre a Roma è rientrata dopo le rassicurazioni fornite dal **capo di gabinetto del sindaco Gualtieri**. Il Comune ha ribadito ai sindacati che l'uscita di Parmalat sarà graduale e di aver diffidato l'azienda dall'intraprendere azioni dannose.

Si è fatto garante sulla **tenuta occupazionale** e, all'interno del Consiglio di amministrazione, sulle dinamiche produttive e commerciali. L'interlocuzione dunque è ripresa, nonostante ci sia un altro ricorso pendente presentato dalla controllata di Lactalis dopo l'ultima sentenza di Cassazione. Un tavolo di confronto permanente permetterà di monitorare la situazione.

NUOVO



C'è un acquirente, la Centrale del Latte di Roma verso una soluzione

27 Novembre 2022

C'è una svolta nella vertenza della Centrale del Latte di Roma, dopo l'annunciata uscita di Parmalat e il ritorno al Campidoglio del 75% delle quote di sua proprietà. Ai circa 160 lavoratori preoccupati per la chiusura arriva un segnale positivo.

A volte anche le trasmissioni televisive servono a dare una soluzione ai problemi, giovedì scorso nella trasmissione La Voce di Roma, con la magistrale conduzione di Luca Bedini si è parlato della Centrale del latte e dei problemi che si rinnovano da un trentennio circa e della disponibilità di un imprenditore ad acquisire e del comune di Roma attraverso alcuni consiglieri, Giorgio Trabucco tutti presenti, compreso me, a dare una continuità, salvezza e prospettiva alla centrale del latte e ai dipendenti che vi operano, alla fine nel mio intervento suggerisco di mettere in piedi un tavolo presso il Campidoglio avendo la soluzione a portata di mano.

I giudici con 23 anni di battaglie legali e 32 sentenze finalmente hanno stabilito il ritorno del 75% delle azioni nelle mani del Campidoglio.

Il dott. Lorenzoni del gruppo Ariete Latte Sano in quella trasmissione ha dichiarato che intende partecipare al rilancio dello storico marchio, una joint venture tra Comune di Roma, la Fattoria Latte Sano e l'intera produzione della regione con i loro rappresentanti e i presidenti delle varie cooperative sarebbe la soluzione migliore per far uscire dall'impasse il Comune di Roma che da domani si troverebbe a gestire un'azienda che non ha mai gestito negli ultimi trent'anni".

La vicenda della Centrale del Latte è arrivata al capolinea dopo una lunga battaglia giudiziaria iniziata alla fine del 2000, quattro anni dopo la privatizzazione lanciata dall'allora sindaco Francesco Rutelli e aggiudicata alla Cirio per la cifra di 80 miliardi di lire, per il 75% delle azioni.

Parmalat, detenuta dal colosso francese Lactalis, è stata condannata, per la quarta volta, a restituire il 75% delle azioni e a versare nelle casse del Campidoglio i dividendi distribuiti nel corso degli anni, per una somma di circa 100 milioni.

"Nei tempi d'oro si lavoravano oltre 130 milioni di litri di latte l'anno, attualmente se ne lavorano circa 50 milioni di litri, i restanti 50 milioni sono a marchio Parmalat o collegate.

Se Parmalat uscisse la Centrale resterebbe con un prodotto lavorato di 50 milioni di litri. E' giusto il grande allarme dei sindacati, ma il Comune di Roma si deve mettere ampiamente le mani sulla coscienza per i lavoratori della Centrale del Latte perché ha fortissime responsabilità, non da ultimo bisogna ricordare che in questa fase i dipendenti passerebbero da una realtà privata, ad una pubblica pertanto sembra estremamente difficile parlare di esubero quanto eventualmente nella peggiore delle ipotesi di ricollocamento di tutto il personale al quale deve essere garantito un posto di lavoro, come già accaduto subito dopo la privatizzazione.

A volte anche una trasmissione portata avanti con le persone giuste e con argomenti non campati in aria può aiutare a risolvere problemi che si trascinano da anni.

Alfredo Magnifico

A-ROMA CI PIACE

07 Agosto 2022

Il latte fresco al bar? Un'idea nata nel 1949 e cresciuta nel Lazio

Il 6,3% del latte fresco pastorizzato italiano viene prodotto da una sola azienda. Ed è romana: Ariete Fattoria Latte Sano. E, solo nel Lazio, ha una quota di mercato del 35%. Ogni anno, dallo stabilimento di via della Muratella, escono 49 milioni di litri di latte. Aggiungendo lo stabilimento di Rieti, l'azienda ne trasforma circa 60 milioni. Il segreto del suo successo? «Senza dubbio la qualità e l'efficiente rete di distribuzione nella Regione, costituita da più di 160 automezzi isotermitici refrigerati, oltre che dai depositi a Tivoli, Terracina, Latina e Viterbo», spiega Marco Lorenzoni, presidente di Latte Sano, una vita passata tra vacche e mondo della produzione del latte. La sua famiglia, infatti, aveva un'azienda zootecnica a Rieti. Nel 1949 fu il suo padrino di battesimo, Goffredo Cozzi, ad avere l'intuizione di un allevamento nei 100 ettari di quella fetta di Agro Romano che porta verso il mare. Ed Enrico Lorenzoni, suo papà, forte anche della sua esperienza in Sabina, lo sviluppò fino a farlo diventare uno stabilimento di produzione. Da quel momento mai si sono fermati e raggiungono una lavorazione di 180 mila litri al giorno di latte provenienti da vacche di Roma.

LA TRADIZIONE

Il segreto della storia di Latte

Sano è passato dalle tante latterie e dai bar della Capitale. Forse, ed è una tradizione della città, si deve un po' anche a loro se ancora oggi, prima di tornare a casa, si trova qualcuno che in tutta fretta si ferma al bar per comprare un litro di latte. Un rito che, sempre con maggiore difficoltà, si trova fuori dal Lazio. «I piccoli bar venivano snobbati, noi avevamo deciso di entrare nel mercato e nella vita dei consumatori con una distribuzione capillare con le bottiglie di vetro che, nella soffiatura, avevano stampato il bollo di Latte Sano - aggiunge Lorenzoni - In sostanza,

abbiamo contribuito anche noi allo sviluppo del latte in vendita nei bar di Roma. Una capillarità nella distribuzione è stata la nostra ricetta e continuiamo a mantenerla perché sappiamo che viene apprezzata dai clienti. Anche il più lontano può contare proprio su questa rete che abbiamo organizzato nel Lazio». Più di settemila sono i punti vendita nella Regione.

LE ABITUDINI

L'Italia è un po' come se fosse

divisa in due. Lorenzoni traccia questo confine ideale che parte dal Centro e arriva al Sud Italia dove si predilige di più il latte fresco. «È per questa ragione che il latte "a più giorni" e quello a lunga conservazione sono una parte marginale del nostro fatturato», racconta il presidente di Latte Sano.

La vera espansione imprenditoriale è avvenuta a metà degli anni Settanta, con il deposito di Tivoli. E poi con l'acquisizione della Centrale del latte di Rieti. Dagli stabilimenti dell'azienda escono anche i prodotti con marchio Centrale del Latte di Latina, Centrale del Latte di Frosinone e Alta Sabina. In sostanza, i brick più legati alle province del Lazio. Ed è appunto qui che si concentra il piano di sviluppo dell'impresa, che sta affrontando le nuove sfide di un mercato che sta cambiando oltre che per i maggiori costi di distribuzione e dell'energia anche per i cambiamenti climatici che stanno mettendo a dura prova le vacche e gli allevatori. «La differenza la vogliamo fare proprio sul territorio. Roma e Provincia tra residenti e non, ha più di 5 milioni di presenze giornaliere - aggiunge - Quindi, per noi è il mercato dove possiamo rafforzarcene sempre di più». La sfida è crescere dopo la pandemia. «Durante la fase d'emergenza del Covid il settore del latte fresco aveva avuto una contrazione perché si andava meno a fare la spesa. Quindi, si



I MARCHI

Il Messaggero

prende il latte a più giorni. Ora le cose stanno cambiando e il mercato si sta riprendendo».

Giampiero Valenza

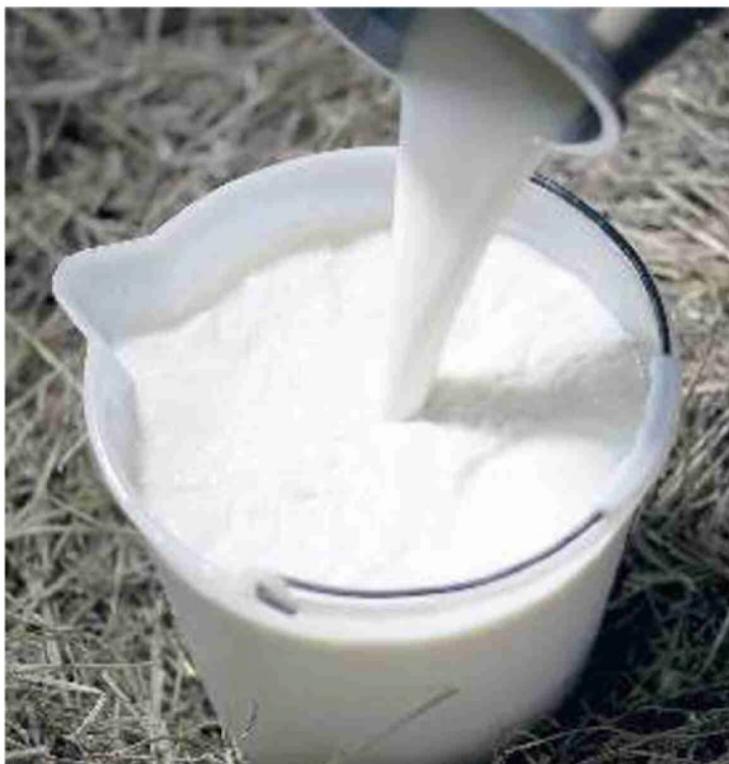
IL PRESIDENTE LORENZONI: «IL NOSTRO SEGRETO? LA QUALITÀ E L'EFFICIENTE RETE DI DISTRIBUZIONE IN TUTTA LA REGIONE»

DALLE VACCHE DELLA CAPITALE ARRIVANO OGNI GIORNO 180MILA LITRI PIÙ DI SETTEMILA I PUNTI VENDITA

Il latte prodotto dall'azienda romana



Marco Lorenzoni



COMUNICATO STAMPA

LATTE SANO: AZIENDA PROMUOVE CIBO E TERRITORIO CON LA CONVIVIALITA'

Continuano le iniziative dell'Impresa lattiero casearia a sostegno del tessuto produttivo e sociale Terminato il contest #aromaci piace si inizia a lavorare su "Chef di Classe"- 'progetto del Festival dei Giovani e su "Latte Sano Art Team".

Roma, xxxx- Per un caffè, cappuccino o caffelatte Roma sceglie come "posto del cuore" [Caffetteria Montello 12](#), locale presente nel quartiere Prati della città. Il risultato, ottenuto con il voto dei romani e che ha fatto riscoprire l'importanza del bar come luogo sociale e di convivialità, è emerso con #aromaci piace, contest **per scegliere il miglior bar della Capitale**. L'iniziativa è stata organizzata da **Roma Today** con il sostegno di **"Ariete Fattoria Latte Sano"**, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 28% nel Lazio e da sempre operante in **attività di sostegno, riqualificazione e promozione del territorio laziale** e non solo.

Inizia inoltre ad entrare nel vivo il progetto "chef di Classe", contest di Festivaldeigiovani che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z, in programma il **23 novembre una diretta streaming** con tutte le scuole del territorio attraverso il quale verrà presentato il contest e l'istituzione del **Premio speciale Latte Sano** con il quale i ragazzi vincitori sono chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma, ricette che saranno pubblicate sui canali Latte Sano (social, web e altro.), questo proprio con il fine di sostenere i giovani e il loro talento.

COMUNICATO STAMPA

“Al centro delle nostre iniziative- commenta il **presidente di Latte Sano, Marco Lorenzoni**- c’è sempre il concetto della convivialità che può essere collegata alla tavola e al cibo. Il motivo di tale scelta è perché crediamo che la frenesia della vita quotidiana ci fa mancare quei momenti che riscaldano il cuore e fanno tanto bene alle famiglie, agli amici, momenti preziosi in cui non solo si “consuma” una ricetta, ma in cui si può condividere un pensiero o un’emozione.”

Partito anche il progetto ***Latte Sano Art Team*** con il coinvolgimento di Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer a professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il LAGS. Il Team Latte Sano è specializzato nella disciplina del Latte Art, e svilupperà insieme a Latte Sano un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda. Saranno organizzati inoltre momenti di formazione dedicati per gli addetti del settore.

24 Ottobre 2022

#Aromacipiace - Il Bar | Chi ha vinto il contest? La classifica finale

Ci siamo. Dopo tre settimane intense, siamo arrivate all'atto finale di "#ARomacipiace - Il Bar", il contest con cui RomaToday, in collaborazione con [Latte Sano](#), vuole incoronare il miglior bar della Capitale. La finale, dieci bar e i lettori di RomaToday come giudici.

Si è arrivati sin qui dopo una lunga scrematura. Migliaia di nomination hanno fatto emergere cinque locali che ritroviamo qui in finale. Altri venti bar, pur molto votati, si sono dovuti sfidare in una semifinale dalla quale sono emersi altri cinque nomi. I due gruppi saranno ora in sfida qui in questa finale.

Quali sono i bar in sfida

Di seguito, in ordine di qualificazione i bar più votati

Lumen Bar - "Caffè, simpatia e bella location. Cos'altro?". È raggianti Arianna quando parla del suo Lumen Bar a Monteverde a piazza Carlo Forlanini. Il Lumen Bar è un bar a gestione familiare che dall'11 novembre 2013 Arianna gestisce con suo fratello e suo padre. Lo staff è completato da un altro ragazzo che aiuta per la grande mole di lavoro che dalle 6 del mattino fino alle 19 riempie le giornate del bar. Infatti il locale non è un semplice bar ma è molto di più. [\[continua a leggere\]](#)

Caffetteria Montello - "Siamo piccoli ma grandi nell'animo". Parola di Stefano titolare della Caffetteria Montello, in via Montello 12. Il 15 ottobre il bar nel pieno centro di Prati ha compiuto 4 anni. Prelevato da un'altra gestione, il locale da 48 mesi vive di passione, perché Stefano e Giancarlo, il barista, ogni giorno dalle 6 alle 20 aprono ed iniziano a lavorare col cuore per i propri clienti, che siano vip come Fiorello o De Rossi e non. [\[continua a leggere\]](#)

Underground - Il locale, il prossimo 7 gennaio, compirà 10 anni. In questo punto di via Gela - siamo ai civici 9,11 e 13 - non c'era mai stato un vero e proprio bar. Era nato come pizzeria, poi si sono insediate varie realtà, fino al 2013 quando il locale ha cambiato volto, è diventato bar e ha iniziato a raccontare, nell'arredamento interno, la passione per i viaggi di Cristian e in particolar modo per Londra. [\[continua a leggere\]](#)

Bar dei Garbati - "Il nostro biglietto da visita è un caffè e un sorriso". Si presenta così Marco uno dei due soci e titolare del Bar dei Garbati, in via Rialto a Valle Aurelia a pochi passi dalla fermata metro Cipro. Il bar è di proprietà di Marco ed Edoardo mentre da un annetto lavora con loro Massimiliano. Il locale è aperto da quasi 12 anni ed è un punto di riferimento per il quartiere che ha vissuto vari periodi. [\[continua a leggere\]](#)

77Caffè - Siamo in via Ostiense, al civico 77, da cui il locale prende nome. Un ex "Cornetto Notte" rilevato 10 anni fa da Rudnei Peres Canassa, originario del Brasile, che ha regalato al bar un volto nuovo. Gli ambienti sono stati ristrutturati 3 anni fa. Ci sono tavoli interni ed esterni e, ogni giorno, l'offerta è variegata sempre accompagnata da un sorriso e una battuta. [\[continua a leggere\]](#)

Bar La Licata - Una passione tramandata dai propri genitori, motore principale di un'attività che guarda al passato per stare al passo con i tempi. “Siamo nati nel 1982, abbiamo da poco festeggiato i 40 anni” dice Luigi La Licata. La sorella Paola, insieme alla nipote Chiara, gestiscono il bar La Licata di via dei Serpenti 165. Nel bar La Licata il caffè non è soltanto “caffaina” ma un momento di pausa, da godersi in un ambiente familiare e cordiale. [[continua a leggere](#)]

Caffetteria Ametista - “Questa è casa nostra e dei nostri clienti”. Flavia presenta così la Caffetteria Ametista, via Lucio Papirio 102 nel quartiere Appio Claudio. Flavia gestisce il bar con Claudia sua sorella gemella. A dicembre Caffetteria Ametista compirà 10 anni ma nel quartiere tutti conoscono le due sorelle letteralmente da una vita. [[continua a leggere](#)]

Bar Marchetti - “Se ti serve qualcosa vieni da me”. È sorridente, orgoglioso Daniele del suo Bar Marchetti, in piazza Gaetano Mosca in zona Trullo. Il Bar Marchetti infatti apre ogni mattina dalle 5 e chiude alle 21 (chiuso a pranzo, ndr), dal 1969 e con Daniele è arrivato alla terza generazione. “Il locale lo hanno aperto i miei nonni, e adesso ci sto io. Siamo un punto di riferimento del quartiere della zona. Qui non ci vieni per caso”. [[continua a leggere](#)]

Filly Caffè - “La gente apprezza il nostro impegno. Noi ce la mettiamo tutta, sempre”. Il Filly Caffè è nato poco prima dello scoppio della pandemia per Covid. Un momento difficile per molti locali, ma sul suo bar Francesco ha sempre puntato: “Siamo aperti da tre anni, abbiamo aperto poco prima del Covid. Nonostante la pandemia però abbiamo ottenuto ottimi risultati”. [[continua a leggere](#)]

Tram Depot - Prodotti biologici ed etici, convivialità e cura degli spazi pubblici. Sono questi i capi saldi che ispirano l'attività del bar Tram Depot di via Marmorata, nel cuore di Testaccio. Un concept nato nel 2013 e portato avanti da Giulio Amorosetti e Daniele Martelli. L'attività, portata avanti da altri sette lavoratori (che aumentano specialmente nei periodi estivi), si svolge dalla mattina alle 8 fino alla notte alle 2. [[continua a leggere](#)]

Come votare per la finale

In fondo a questo articolo o a [questo link](#) troverete un sondaggio. Basterà votare per il vostro bar preferito per spingerlo verso la vittoria. Potrete aggiungere tre punti lasciando un commento sotto questo articolo (nb: i voti con lo stesso account saranno ritenuti validi una sola volta). Per farlo però è necessario essere iscritti ed avere l'app di RomaToday che potete [scaricare qui](#). Le votazioni si chiuderanno sabato 29 alle 19.30.

30 Ottobre 2022

#Aromacipiace - Il Bar | Chi ha vinto il contest? La classifica finale

Oltre 14.000 voti nei sondaggi, 600 commenti da 3 punti e tante, tantissime condivisioni social e non solo. La [finale](#) per incoronare il miglior bar nell'ambito del contest #aromacipiace, realizzato da RomaToday in collaborazione con [LatteSano](#), si è trasformata in una lotta all'ultimo sangue, fatta di appelli social, qr code, vip "ingaggiati" per votare e far votare e volantinaggi. Tutto nonostante in palio non vi fosse nulla di materiale, se non la "gloria".

A trionfare alla fine è stato [Caffetteria Montello 12](#), piccolo bar di Prati, nei pressi della sede Rai, ma anche della caserma dei vigili del fuoco e delle Poste. Una microcomunità che si è attivata per votare in massa, tanto nel sondaggio quanto nei commenti. E proprio questa seconda parte alla fine è risultata decisiva. Sì perché con 128 commenti (validi), equivalenti a 384 voti (ogni commento valeva infatti 3 punti), Montello ha colmato il gap accumulato nel sondaggio, parte in cui a primeggiare è stato [Tram Depot, bar di via Marmorata](#) a Testaccio che ha usufruito anche della spinta del "gemello" di Talenti. Una spinta social che gli ha fatto raccogliere oltre 3000 voti nei sondaggi, ma che ha dimenticato la parte dove in pochissimi hanno regalato i tre punti.

Il risultato finale è stato 3167 per Montello a 3061 per Tram Depot. Un duello combattutissimo che fino ad un certo punto ha visto coinvolto anche [77Caffè di via Ostiense](#), bar terzo classificato, votatissimo nei commenti (lì è arrivato secondo), meno nel sondaggio dove si è classificato terzo. Quarto posto per [caffetteria Ametista](#), l'ultimo sopra i 2000 voti.

Quinto posto per [Lumen Bar](#), primo a raggiungere la finale, e inizialmente in testa a questa finale. Non ha retto però l'urto con la propaganda social dei due primi in classifica. Più distaccati gli altri, con [Bar dei Garbati](#) a guidare la compagnia al sesto posto. Settimo [Bar La Licata](#), a pari merito con [Bar Filly](#). Chiudono la classifica [Underground caffè](#) e [Bar Marchetti](#).

Di seguito la classifica finale.

	VOTI DAI COMMENTI	VOTI SONDAGGIO	VOTI TOTALI
Caffetteria Montello	384	2793	3177
Tram Depot	42	3.019	3061
77Caffè	399	2127	2526
Caffetteria Ametista	99	1977	2076
Lumen Bar	243	1755	1998
Bar dei Garbati	195	856	1051
Bar La Licata	9	569	578
Filly caffè	9	569	578
Underground caffè	186	222	408
Bar Marchetti	6	343	349

Nella fase di conteggio abbiamo dovuto non considerare diversi voti nei commenti, in quanto realizzati dallo stesso account. Bar Montello, ad esempio, ha raccolto 228 commenti, ma 81 di questi venivano da un'unica cliente, evidentemente particolarmente affezionata. Altri 11 da un altro, altri 5 da un altro e altri 7 da un'altra: ne abbiamo valutato solo uno in tutti e quattro i casi. Numero di commenti annullati minori per Depot (5), 77Caffè (3) e Garbati (2).

09 Novembre 2022

Latte Sano: promuove cibo e territorio con la convivialità

🕒 09/11/2022 11:30 📍 Redazione Agenfood 📁 CIBO

(Agen Food) – Roma, 09 nov. – Per un caffè, cappuccino o caffelatte Roma sceglie come “posto del cuore” Caffetteria Montello 12, locale presente nel quartiere Prati della città. Il risultato, ottenuto con il voto dei romani e che ha fatto riscoprire l'importanza del bar come luogo sociale e di convivialità, è emerso con #aromaci piace, contest per scegliere il miglior bar della Capitale. L'iniziativa è stata organizzata da Roma Today con il sostegno di “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 28% nel Lazio e da sempre operante in attività di sostegno, riqualificazione e promozione del territorio laziale e non solo.

Inizia inoltre ad entrare nel vivo il progetto “Chef di Classe”, contest di Festivaldeigiovani che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z, in programma il 23 novembre. Una diretta streaming con tutte le scuole del territorio attraverso il quale verrà presentato il contest e l'istituzione del Premio speciale Latte Sano con il quale i ragazzi vincitori sono chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma, ricette che saranno pubblicate sui canali Latte Sano (social, web e altro.), questo proprio con il fine di sostenere i giovani e il loro talento.

Partito anche il progetto “Latte Sano Art Team” con il coinvolgimento di Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags. Il Team Latte Sano è specializzato nella disciplina del Latte Art e svilupperà insieme a Latte Sano un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda. Saranno organizzati inoltre momenti di formazione dedicati per gli addetti del settore.

#LatteSano #convivialità

09 Novembre 2022

Latte Sano: azienda promuove cibo e territorio con la convivialità

Continuano le iniziative dell'Impresa lattiero casearia a sostegno del tessuto produttivo e sociale. Terminato il contest #aromacipiace. Si inizia a lavorare su "Chef di Classe"- progetto del Festival dei giovani e su "Latte Sano Art Team".

Per un caffè, cappuccino o caffelatte Roma sceglie come "posto del cuore" Caffetteria Montello 12, locale presente nel quartiere Prati della città. Il risultato, ottenuto con il voto dei romani e che ha fatto riscoprire l'importanza del bar come luogo sociale e di convivialità, è emerso con #aromacipiace, contest per scegliere il miglior bar della Capitale. L'iniziativa è stata organizzata da Roma Today con il sostegno di "Ariete Fattoria Latte Sano", prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 28% nel Lazio e da sempre operante in attività di sostegno, riqualificazione e promozione del territorio laziale e non solo.

Inizia inoltre ad entrare nel vivo il progetto "Chef di Classe", contest di Festival dei giovani che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z, in programma il 23 novembre. Una diretta streaming con tutte le scuole del territorio attraverso il quale verrà presentato il contest e l'istituzione del Premio speciale Latte Sano con il quale i ragazzi vincitori sono chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma, ricette che saranno pubblicate sui canali Latte Sano (social, web e altro.), questo proprio con il fine di sostenere i giovani e il loro talento.

Partito anche il progetto "Latte Sano Art Team" con il coinvolgimento di Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags. Il Team Latte Sano è specializzato nella disciplina del Latte Art e svilupperà insieme a Latte Sano un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda. Saranno organizzati inoltre momenti di formazione dedicati per gli addetti del settore.

FESTIVAL DEI GIOVANI

Chef di Classe, le generazioni si incontrano in cucina!

La valorizzazione della tradizione in cucina tra alimentazione sostenibile e dialogo generazionale e multiculturale. Ecco gli ingredienti base con cui gli studenti degli Istituti alberghieri d'Italia, ma anche i giovani appassionati di cucina, sono chiamati a confrontarsi per la sfida Chef di Classe, uno dei contesti di Festivaldeigiovani® che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z.

Con Chef di Classe si creeranno ricette originali partendo da un ricordo o da una sensazione.

Saranno ricette ispirate da nonne, zie, insegnanti, chef, chiunque sia per noi una fonte di ispirazione, e legate a dei momenti di convivialità importanti che hanno lasciato in ognuno di noi quei ricordi indelebili che sanno tanto di "buono". Ricette che ci riportano indietro e che ci permettono di condividere oggi quelle emozioni che i nostri punti di riferimento ci hanno donato ieri.

Si può partire da piatti della tradizione del proprio territorio rivisitandoli in chiave contemporanea, oppure da ricette tipiche della tradizione familiare in cui protagonista era l'arte del riciclo, con una forte attenzione a evitare tutti gli sprechi che sono oggi tanto attuali.

L'ingrediente da inserire: latte e derivati del latte (Fattoria Latte Sano), in tutte le sue possibili declinazioni. Il latte e i latticini sono alimenti alla base della nostra alimentazione e facilmente adoperabili per ricette dolci, salate e anche cocktail analcolici.

"Il linguaggio del cibo è universale e non ha bisogno di traduzioni. Un profumo, un sapore, un accostamento di ingredienti consentono di entrare in relazione con se stessi e con gli altri, conducono in un viaggio di riscoperta delle proprie radici e tradizioni, di conoscenza di nuove culture. L'attività di ricerca e studi ed il lavoro in team in cucina inoltre consentono ai giovani partecipanti lo sviluppo di competenze utili per la crescita personale, ma anche per un corretto rapporto con il cibo. Del resto l'obiettivo del Festivaldeigiovani®, con tutti i suoi contesti, progetti ed eventi è l'orientamento, anche attraverso la valorizzazione dei talenti e la creatività, dei giovani per la costruzione del loro futuro". Dichiarata Fulvia Guazzone, Founder di Festivaldeigiovani®.

“Per noi è stato molto importante centralizzare il tema del contest sul concetto della “convivialità” che al cibo può essere collegata – dichiara Marco Lorenzoni, Presidente di Fattoria Latte Sano. La frenesia della vita quotidiana spesso ci fa mancare quei momenti che fanno tanto bene alle famiglie, agli amici, momenti preziosi in cui non solo si “consuma” una ricetta, ma in cui si può condividere un pensiero o un’emozione. Questo specialmente dopo gli anni difficili della pandemia che hanno aggravato la capacità/possibilità di socializzazione. Ci piacerà vedere ricette che evocano ai ragazzi ricordi che “sanno tanto di buono” ispirati loro da momenti trascorsi insieme a qualcuno che ha trasmesso loro una emozione oltre che una ricetta preziosa da “custodire”.

Gli studenti da tutt’Italia, di età compresa tra i 15 ed i 20 anni, potranno partecipare singolarmente o in gruppi, coinvolgendo però sempre un testimone del tempo, una persona che ha tramandato loro la ricetta che verrà rivisitata dai giovani cuochi con fantasia e creatività.

Per partecipare è necessario collegarsi a www.festivaldeigiovani.it, effettuare la registrazione compilando il form in tutte le sue parti.

Gli aspiranti chef o barman dovranno illustrare le fasi di preparazione, documentando le operazioni sul portale web attraverso foto e testi, con un occhio di riguardo all’origine dei prodotti utilizzati ed alla storia (famigliare o territoriale) della ricetta.

I piatti ed i drink, e la loro preparazione, saranno descritti con foto, testi e video e caricati su www.festivaldeigiovani.it nella sezione Chef di Classe dove andranno a costituire un vero e proprio ricettario realizzato dalla Generazione Z.

Le ricette saranno poi votate da una “giuria tecnica”, composta da chef ed esperti di settore espressi da Fattoria Latte Sano e Noisiamofuturo®, e dalla “giuria popolare”, ovvero la community di centinaia di migliaia di giovani e studenti di Festivaldeigiovani®.

Le squadre si sfideranno dunque anche a colpi di “like” invitando i follower a sperimentare la ricetta ed esprimere la propria preferenza.

I finalisti si esibiranno in show cooking e show drinking nel grande Village del Festivaldeigiovani® ad Aprile (19-21) a Gaeta con degustazione dei piatti e dei drink da parte dei partecipanti e proclamazione dei vincitori.

Premio speciale Fattoria Latte Sano: I ragazzi vincitori saranno chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma che saranno pubblicate sui canali Fattoria Latte Sano (social, web, etc.)

Via A Chef Di Classe, Contest Dove La Generazione Z Si Sfida Ai Fornelli

La valorizzazione della tradizione in cucina tra alimentazione sostenibile e dialogo generazionale e multiculturale. Ecco gli ingredienti base con cui gli studenti degli Istituti alberghieri d'Italia, ma anche i giovani appassionati di cucina, sono chiamati a confrontarsi per la sfida Chef di Classe, uno dei contest di Festivaldeigiovani® che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z.

Con Chef di Classe si creeranno ricette originali partendo da un ricordo o da una sensazione.

Saranno ricette ispirate da nonne, zie, insegnanti, chef, chiunque sia per noi una fonte di ispirazione, e legate a dei momenti di convivialità importanti che hanno lasciato in ognuno di noi quei ricordi indelebili che fanno tanto di "buono". Ricette che ci riportano indietro e che ci permettono di condividere oggi quelle emozioni che i nostri punti di riferimento ci hanno donato ieri.

Si può partire da piatti della tradizione del proprio territorio rivisitandoli in chiave contemporanea, oppure da ricette tipiche della tradizione familiare in cui protagonista era l'arte del riciclo, con una forte attenzione a evitare tutti gli sprechi che sono oggi tanto attuali.

L'ingrediente da inserire: latte e derivati del latte (Fattoria Latte Sano), in tutte le sue possibili declinazioni. Il latte e i latticini sono alimenti alla base della nostra alimentazione e facilmente adoperabili per ricette dolci, salate e anche cocktail analcolici.

"Il linguaggio del cibo è universale e non ha bisogno di traduzioni. Un profumo, un sapore, un accostamento di ingredienti consentono di entrare in relazione con se stessi e con gli altri, conducono in un viaggio di riscoperta delle proprie radici e tradizioni, di conoscenza di nuove culture. L'attività di ricerca e studi ed il lavoro in team in cucina inoltre consentono ai giovani partecipanti lo sviluppo di competenze utili per la crescita personale, ma anche per un corretto rapporto con il cibo. Del resto l'obiettivo del Festivaldeigiovani®, con tutti i suoi contest, pcto ed eventi è l'orientamento, anche attraverso la valorizzazione dei talenti e la creatività, dei giovani per la costruzione del loro futuro". Dichiarata Fulvia Guazzone, Founder di Festivaldeigiovani®.

“Per noi è stato molto importante centralizzare il tema del contest sul concetto della “convivialità” che al cibo può essere collegata – dichiara Marco Lorenzoni, Presidente di Fattoria Latte Sano. La frenesia della vita quotidiana spesso ci fa mancare quei momenti che fanno tanto bene alle famiglie, agli amici, momenti preziosi in cui non solo si “consuma” una ricetta, ma in cui si può condividere un pensiero o un’emozione. Questo specialmente dopo gli anni difficili della pandemia che hanno aggravato la capacità/possibilità di socializzazione. Ci piacerà vedere ricette che evocano ai ragazzi ricordi che “sanno tanto di buono” ispirati loro da momenti trascorsi insieme a qualcuno che ha trasmesso loro una emozione oltre che una ricetta preziosa da “custodire”.

Gli studenti da tutt'Italia, di età compresa tra i 15 ed i 20 anni, potranno partecipare singolarmente o in gruppi, coinvolgendo però sempre un testimone del tempo, una persona che ha tramandato loro la ricetta che verrà rivisitata dai giovani cuochi con fantasia e creatività.

Per partecipare è necessario collegarsi a www.festivaldeigiovani.it, effettuare la registrazione compilando il form in tutte le sue parti.

Gli aspiranti chef o barman dovranno illustrare le fasi di preparazione, documentando le operazioni sul portale web attraverso foto e testi, con un occhio di riguardo all'origine dei prodotti utilizzati ed alla storia (famigliare o territoriale) della ricetta.

I piatti ed i drink, e la loro preparazione, saranno descritti con foto, testi e video e caricati su www.festivaldeigiovani.it nella sezione Chef di Classe dove andranno a costituire un vero e proprio ricettario realizzato dalla Generazione Z.

Le ricette saranno poi votate da una “giuria tecnica”, composta da chef ed esperti di settore espressi da Fattoria Latte Sano e Noisiamofuturo®, e dalla “giuria popolare”, ovvero la community di centinaia di migliaia di giovani e studenti di Festivaldeigiovani®.

Le squadre si sfideranno dunque anche a colpi di “like” invitando i follower a sperimentare la ricetta ed esprimere la propria preferenza.

I finalisti si esibiranno in show cooking e show drinking nel grande Village del Festivaldeigiovani® ad Aprile (19-21) a Gaeta con degustazione dei piatti e dei drink da parte dei partecipanti e proclamazione dei vincitori.

Premio speciale Fattoria Latte Sano: I ragazzi vincitori saranno chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma che saranno pubblicate sui canali Fattoria Latte Sano (social, web, etc.)

Chef di Classe, le generazioni si incontrano in cucina

La valorizzazione della tradizione in cucina tra alimentazione sostenibile e dialogo generazionale e multiculturale. Ecco gli ingredienti base con cui gli studenti degli Istituti alberghieri d'Italia, ma anche i giovani appassionati di cucina, sono chiamati a confrontarsi per la sfida Chef di Classe, uno dei contesti di Festivaldeigiovani® che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z.

Con Chef di Classe si creeranno ricette originali partendo da un ricordo o da una sensazione.

Saranno ricette ispirate da nonne, zie, insegnanti, chef, chiunque sia per noi una fonte di ispirazione, e legate a dei momenti di convivialità importanti che hanno lasciato in ognuno di noi quei ricordi indelebili che sanno tanto di "buono". Ricette che ci riportano indietro e che ci permettono di condividere oggi quelle emozioni che i nostri punti di riferimento ci hanno donato ieri.

Si può partire da piatti della tradizione del proprio territorio rivisitandoli in chiave contemporanea, oppure da ricette tipiche della tradizione familiare in cui protagonista era l'arte del riciclo, con una forte attenzione a evitare tutti gli sprechi che sono oggi tanto attuali.

L'ingrediente da inserire: latte e derivati del latte (Fattoria Latte Sano), in tutte le sue possibili declinazioni. Il latte e i latticini sono alimenti alla base della nostra alimentazione e facilmente adoperabili per ricette dolci, salate e anche cocktail analcolici.

"Il linguaggio del cibo è universale e non ha bisogno di traduzioni. Un profumo, un sapore, un accostamento di ingredienti consentono di entrare in relazione con se stessi e con gli altri, conducono in un viaggio di riscoperta delle proprie radici e tradizioni, di conoscenza di nuove culture. L'attività di ricerca e studi ed il lavoro in team in cucina inoltre consentono ai giovani partecipanti lo sviluppo di competenze utili per la crescita personale, ma anche per un corretto rapporto con il cibo. Del resto l'obiettivo del Festivaldeigiovani®, con tutti i suoi contesti, pcto ed eventi è l'orientamento, anche attraverso la valorizzazione dei talenti e la creatività, dei giovani per la costruzione del loro futuro". Dichiarata Fulvia Guazzone, Founder di Festivaldeigiovani®.

Social Media

Data di pubblicazione:
03/10/2022



CHEF DI CLASSE

FATTORIA LATTE SANO ROMA

LA GEN Z SI SFIDA AI FORNELLI
PARTECIPA ANCHE TU!

FESTIVAL DE I GIOVANI

gaetanews24 • Segui

gaetanews24 Festivaldeigiovani® e Ariete Fattoria Latte Sano SpA CHEF di CLASSE - un contest dedicato agli studenti delle scuole superiori e degli Istituti alberghieri per valorizzare giovani talenti, sviluppare nuove idee in cucina e condividere esperienze formative

L'iniziativa è dedicata ai ragazzi di età compresa tra i 15 ed i 20 anni che potranno partecipare singolarmente o in gruppi presentando al concorso ricette originali di piatti o cocktail preparati con almeno un ingrediente Latte Sano

Tema centrale del contest è sviluppare una ricetta che rimanda ad un momento conviviale: un ricordo "che sa di buono" ispirato da un oggetto, un colore o un profumo che ci fa tornare indietro nel tempo verso situazioni piacevoli o persone con cui lo abbiamo condiviso

Finale a Festivaldeigiovani® (19-21 Aprile 2023) con show cooking ed incontri con chef ed esperti di settore

Premio speciale Fattoria Latte Sano

Info in direct o scrivi a segreteria@noisiamofuturo.it

Placce a fulviaguazzone e altri 6

OCTOBRE 3

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

Chef di Classe: gli Alberghieri si sfidano ai fornelli

Partito Chef di Classe la gara tra studenti degli Istituti Alberghieri ed appassionati di cucina che si racconteranno attraverso accostamenti di ingredienti e sapori

La valorizzazione della tradizione in cucina tra alimentazione sostenibile e dialogo generazionale e multiculturale. Ecco gli ingredienti base con cui gli studenti degli Istituti alberghieri d'Italia, ma anche i giovani appassionati di cucina, sono chiamati a confrontarsi per la sfida Chef di Classe, uno dei contesti di Festivaldeigiovani® che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z.

Con Chef di Classe si creeranno ricette originali partendo da un ricordo o da una sensazione.

Saranno ricette ispirate da nonne, zie, insegnanti, chef, chiunque sia per noi una fonte di ispirazione, e legate a dei momenti di convivialità importanti che hanno lasciato in ognuno di noi quei ricordi indelebili che fanno tanto di "buono". Ricette che ci riportano indietro e che ci permettono di condividere oggi quelle emozioni che i nostri punti di riferimento ci hanno donato ieri.

Si può partire da piatti della tradizione del proprio territorio rivisitandoli in chiave contemporanea, oppure da ricette tipiche della tradizione familiare in cui protagonista era l'arte del riciclo, con una forte attenzione a evitare tutti gli sprechi che sono oggi tanto attuali.

L'ingrediente da inserire: latte e derivati del latte (Fattoria Latte Sano), in tutte le sue possibili declinazioni. Il latte e i latticini sono alimenti alla base della nostra alimentazione e facilmente adoperabili per ricette dolci, salate e anche cocktail analcolici.

"Il linguaggio del cibo è universale e non ha bisogno di traduzioni. Un profumo, un sapore, un accostamento di ingredienti consentono di entrare in relazione con se stessi e con gli altri, conducono in un viaggio di riscoperta delle proprie radici e tradizioni, di conoscenza di nuove culture. L'attività di ricerca e studi ed il lavoro in team in cucina inoltre consentono ai giovani partecipanti lo sviluppo di competenze utili per la crescita personale, ma anche per un corretto rapporto con il cibo. Del resto l'obiettivo del Festivaldeigiovani®, con tutti i suoi contesti, pcto ed eventi è l'orientamento, anche attraverso la valorizzazione dei talenti e la creatività, dei giovani per la costruzione del loro futuro". Dichiarata Fulvia Guazzone, Founder di Festivaldeigiovani®.

“Per noi è stato molto importante centralizzare il tema del contest sul concetto della “convivialità” che al cibo può essere collegata – dichiara Marco Lorenzoni, Presidente di Fattoria Latte Sano. La frenesia della vita quotidiana spesso ci fa mancare quei momenti che fanno tanto bene alle famiglie, agli amici, momenti preziosi in cui non solo si “consuma” una ricetta, ma in cui si può condividere un pensiero o un’emozione. Questo specialmente dopo gli anni difficili della pandemia che hanno aggravato la capacità/possibilità di socializzazione. Ci piacerà vedere ricette che evocano ai ragazzi ricordi che “sanno tanto di buono” ispirati loro da momenti trascorsi insieme a qualcuno che ha trasmesso loro una emozione oltre che una ricetta preziosa da “custodire”.

Gli studenti da tutt’Italia, di età compresa tra i 15 ed i 20 anni, potranno partecipare singolarmente o in gruppi, coinvolgendo però sempre un testimone del tempo, una persona che ha tramandato loro la ricetta che verrà rivisitata dai giovani cuochi con fantasia e creatività.

Per partecipare è necessario collegarsi a www.festivaldeigiovani.it, effettuare la registrazione compilando il form in tutte le sue parti.

Gli aspiranti chef o barman dovranno illustrare le fasi di preparazione, documentando le operazioni sul portale web attraverso foto e testi, con un occhio di riguardo all’origine dei prodotti utilizzati ed alla storia (famigliare o territoriale) della ricetta.

I piatti ed i drink, e la loro preparazione, saranno descritti con foto, testi e video e caricati su www.festivaldeigiovani.it nella sezione Chef di Classe dove andranno a costituire un vero e proprio ricettario realizzato dalla Generazione Z.

Le ricette saranno poi votate da una “giuria tecnica”, composta da chef ed esperti di settore espressi da Fattoria Latte Sano e Noisiamofuturo®, e dalla “giuria popolare”, ovvero la community di centinaia di migliaia di giovani e studenti di Festivaldeigiovani®.

Le squadre si sfideranno dunque anche a colpi di “like” invitando i follower a sperimentare la ricetta ed esprimere la propria preferenza.

I finalisti si esibiranno in show cooking e show drinking nel grande Village del Festivaldeigiovani® ad Aprile (19-21) a Gaeta con degustazione dei piatti e dei drink da parte dei partecipanti e proclamazione dei vincitori.

Premio speciale Fattoria Latte Sano: I ragazzi vincitori saranno chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma che saranno pubblicate sui canali Fattoria Latte Sano (social, web, etc.)

03 Novembre 2022

Festivaldeigiovani - Chef di Classe Video in diretta registrato

Radio Spazio Blu

**LA RADIO
DEL GOLFO
+ ASCOLTATA
NEL GOLFO**



Danilo Liberace **Tiziana Belocchi - Fattoria Latte Sano**

CARO LATTE

11 Ottobre 2022

EDIZIONE 14:00

