

RASSEGNA STAMPA



NOVEMBRE 2024

Fattoria Latte Sano è sponsor tecnico del Team Italy alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025

16 novembre 2024 di Elvia Gregorace

Gli allenamenti in vista della finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, il grande evento che si terrà a Lione il 23 e 24 gennaio 2025, procedono senza sosta. E tra i prodotti utilizzati dai tre pasticciieri del Team Italy, Raimondo Esposito, Vincenzo Daloisio e Alessandro Fiorucci, ci sono anche il latte fresco e la panna fresca di Fattoria La e Sano, quest'ultima disponibile nelle sue due versioni: la prima, con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni, e la seconda, la 38%, nuova linea professional dalla maggior massa grassa che, garantendo più stabilità, risulta perfetta per la mantecature.

Non a caso gli allenamenti in corso si focalizzano in questo momento proprio sullo sviluppo di nuove tecniche artistiche e nuovi abbinamenti di gusti, in grado di stupire la giuria internazionale e incidere sull'evoluzione del settore.

“Siamo onorati di supportare la squadra italiana che rappresenterà il nostro paese nella competizione mondiale più importante del settore”, ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria La e Sano. “E siamo contenti di farlo con prodotti di eccellenza, espressione del nostro territorio. Da sempre crediamo fermamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri allevatori, delle materie prime locali, della filiera corta. Che rappresentano al meglio il settore caseario italiano”.

Su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di più protagonisti che credono nell'iniziativa, in primo luogo i soci fondatori del Club Italia, nonché i vari partner e sponsor tecnici. Tra cui quest'anno anche Fattoria Latte Sano.



Fattoria Latte Sano è sponsor tecnico del Team Italy alla Coupe du Monde 2025

(Agen Food) – Lione, 16 nov. – Gli allenamenti in vista della finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, il grande evento che si terrà a Lione il 23 e 24 gennaio 2025, procedono senza sosta.

E tra i prodotti utilizzati dai tre pasticceri del Team Italy, Raimondo Esposito, Vincenzo Daloiso e Alessandro Fiorucci, ci sono anche il latte fresco e la panna fresca di Fattoria Latte Sano, quest'ultima disponibile nelle sue due versioni: la prima, con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni, e la seconda, la 38%, nuova linea professional dalla maggior massa grassa che, garantendo più stabilità, risulta perfetta per la mantecature.

Non a caso gli allenamenti in corso si focalizzano in questo momento proprio sullo sviluppo di nuove tecniche artistiche e nuovi abbinamenti di gusti, in grado di stupire la giuria internazionale e incidere sull'evoluzione del settore.

“Siamo onorati di supportare la squadra italiana che rappresenterà il nostro paese nella competizione mondiale più importante del settore”, ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. “E siamo contenti di farlo con prodotti di eccellenza, espressione del nostro territorio. Da sempre crediamo fermamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri allevatori, delle materie prime locali, della filiera corta. Che rappresentano al meglio il settore lattiero-caseario italiano”.

Su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di più protagonisti che credono nell'iniziativa, in primo luogo i soci fondatori del Club Italia, nonché i vari partner e sponsor tecnici. Tra cui quest'anno anche Fattoria Latte Sano.

laVOCEdeLLAZIO.it



Fattoria Latte Sano è sponsor tecnico del Team Italy alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025

15 NOVEMBRE 2024

Gli allenamenti in vista della

Lione il 23 e 24 gennaio 2025, procedono senza sosta. E tra i prodotti utilizzati dai tre pasticceri del Team Italy, Raimondo Esposito, Vincenzo Daloiso e Alessandro Fiorucci, ci sono anche il latte fresco e la panna fresca di Fattoria Latte Sano, quest'ultima disponibile nelle sue due versioni: la prima, con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni, e la seconda, la 38%, nuova linea professional dalla maggior massa grassa che, garantendo più stabilità, risulta perfetta per la mantecature.

Non a caso gli allenamenti in corso si focalizzano in questo momento proprio sullo sviluppo di nuove tecniche artistiche e nuovi abbinamenti di gusti, in grado di stupire la giuria internazionale e incidere sull'evoluzione del settore

“Siamo onorati di supportare la squadra italiana che rappresenterà il nostro paese nella competizione mondiale più importante del settore”, ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. “E siamo contenti di farlo con prodotti di eccellenza, espressione del nostro territorio. Da sempre crediamo fermamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri allevatori, delle materie prime locali, della liera corta. Che rappresentano al meglio il settore lattiero-caseario italiano”.

Su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie, con la accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di più protagonisti che credono nell'iniziativa, in primo luogo i soci fondatori del Club Italia, nonché i vari partner e sponsor tecnici. Tra cui quest'anno anche Fattoria Latte Sano.

cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella, ricotta formaggi freschi e stagionati) che commercializza regolarmente, offrendo un paniere di oltre 160 referenze.

Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori.



Coupe du Monde de la Pâtisserie, Latte Sano sponsor tecnico Team Italy Il grande evento si terrà a Lione il 23 e 24 gennaio 2025

Roma, 15 nov. (askanews) – Gli allenamenti in vista della finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, il grande evento che si terrà a Lione il 23 e 24 gennaio 2025, procedono senza sosta. E tra i prodotti utilizzati dai tre pasticciieri del Team Italy, Raimondo Esposito, Vincenzo Daloiso e Alessandro Fiorucci, ci sono anche il latte fresco e la panna fresca di Fattoria Latte Sano, quest'ultima disponibile nelle sue due versioni: la prima, con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni, e la seconda, la 38%, nuova linea professional dalla maggior massa grassa che, garantendo più stabilità, risulta perfetta per la mantecature. Non a caso gli allenamenti in corso si focalizzano in questo momento proprio sullo sviluppo di nuove tecniche artistiche e nuovi abbinamenti di gusti, in grado di stupire la giuria internazionale e incidere sull'evoluzione del settore.

"Siamo onorati di supportare la squadra italiana che rappresenterà il nostro paese nella competizione mondiale più importante del settore", ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. "E siamo contenti di farlo con prodotti di eccellenza, espressione del nostro territorio. Da sempre crediamo fermamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri allevatori, delle materie prime locali, della filiera corta. Che rappresentano al meglio il settore lattiero-caseario italiano".

Su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di più protagonisti che credono nell'iniziativa, in primo luogo i soci fondatori del Club Italia, nonché i vari partner e sponsor tecnici. Tra cui quest'anno anche Fattoria Latte Sano.

Pizzerie

Dove gustare la pizza più buona della Capitale, al via il nuovo contest

Roma Today invita i lettori a segnalare la propria pizzeria preferita tramite un concorso ad hoc. Partner dell'iniziativa Fattoria Latte Sano

Ariete Fattoria Latte Sano

15 novembre 2024 13:30

C'è quella napoletana, interpretata oggi nella Capitale da uno stuolo di pizzaioli emergenti, in versione gourmet e non. E poi la classica romana, bassa, fragrante e scrocchiarella. Ma anche la pinsa, croccante fuori e morbida dentro, frutto di un mix di farine di frumento-soia - riso opportunamente miscelate.

A Roma insomma, come in tutta Italia e nel mondo, è possibile gustare la pizza, patrimonio UNESCO dal 2017, in un'incredibile quantità di varianti, tra farciture originali, miscele innovative e cotture calibrate.

I nuovi professionisti del settore, sperimentando di continuo impasti e tecniche di lavorazione, sono oggi infatti in grado di andare incontro alle esigenze di un pubblico sempre più vasto, compreso quello di celiaci, vegetariani e vegani, pur nel rispetto dei fondamentali di quest'arte antica, combinando di continuo innovazione e tradizione.

All'insegna però di ingredienti base sempre di primissima qualità, dalle farine al pomodoro al fior di latte: laddove quest'ultimo, in ossequio al suo nome (fior di latte e cioè preparato con la prima lavorazione del latte fresco, la sua parte più pregiata) deve essere non solo eccellente ma anche con il giusto grado di umidità, per evitare che la pizza diventi acquosa durante la cottura.

Ed è proprio tra i protagonisti di questa arte che c'è sempre una spasmodica ricerca di materie prime eccellenti da utilizzare e la scelta molto spesso ricade appunto su prodotti locali che rendono la pizza ancora più gourmet.

Ma qual è la pizzeria preferita dagli abitanti della Capitale? E quale l'indirizzo assolutamente da consigliare? A scoprirlo ci prova "A Roma ci piace", il nuovo contest indetto da Roma Today, dedicato a scoprire quale sia la pizzeria più apprezzata dagli abitanti della Capitale.

Alla scoperta delle pizzerie della Capitale

A scegliere saranno i lettori, che potranno esprimere la propria preferenza attraverso il voto, seguendo le fasi del concorso, arrivando alla fine a decretare la pizzeria vincitrice.

La **fase di nomination** si terrà dal 18 al 23 novembre: sulle pagine Facebook e Instagram di RomaToday, i lettori potranno nominare la loro pizzeria preferita. Le prime 5 più votate accederanno direttamente alla finale, mentre le successive 20 andranno in semifinale.

Dal 25 al 30 novembre si svolgerà la **semifinale**, che prevede la pubblicazione di un sondaggio, il quale a sua volta determinerà chi tra le 20 semifinaliste si unirà alle 5 finaliste.

Dal 2 al 7 dicembre verranno quindi **presentati i finalisti**: una serie di interviste dedicate permetterà ai lettori di conoscerli meglio attraverso le loro storie e il racconto della loro attività.

A questo punto si arriverà alla **finale** (dal 9 al 13 dicembre).

L'ultima votazione decreterà quale pizzeria potrà fregiarsi del titolo di "migliore pizzeria di Roma" secondo i lettori di RomaToday.

Filiera corta per un risultato d'eccellenza

Partner di RomaToday in questa nuova iniziativa **Fattoria Latte Sano**, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, che proprio quest'anno festeggia i suoi 75 anni di attività. Gruppo che opera non solo nella produzione e promozione del latte fresco ma anche in quella dei suoi derivati, trattati come ingredienti di qualità. Presso lo stabilimento di Rieti vengono infatti prodotti fior di latte, ricotta e formaggi a bassa e media stagionatura, tutti realizzati con latte fresco rigorosamente locale.

Con più di 75 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 12.000 clienti serviti ogni giorno da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte d'Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora) un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne.

La parola ai lettori

Roma Today e Latte Sano sono pronti a dare il via al contest. Non rimane che dare la parola ai lettori.

Fattoria Latte Sano è sponsor tecnico alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025

La finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 a Lione vedrà il Team Italy supportato da Fattoria Latte Sano con prodotti di eccellenza



AZIENDE - Gli allenamenti in vista della finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, il grande evento che si terrà a Lione il 23 e 24 gennaio 2025, procedono senza sosta. E tra i prodotti utilizzati dai tre pasticciieri del Team Italy, Raimondo Esposito, Vincenzo Daloiso e Alessandro Fiorucci, ci sono anche il latte fresco e la panna fresca di Fattoria Latte Sano, quest'ultima disponibile nelle sue due versioni: la prima, con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni, e la seconda, la 38%, nuova linea professional dalla maggior massa grassa che, garantendo più stabilità, risulta perfetta per la mantecature. Non a caso gli allenamenti in corso si focalizzano in questo momento proprio sullo sviluppo di nuove tecniche artistiche e nuovi abbinamenti di gusti, in grado di stupire la giuria internazionale e incidere sull'evoluzione del settore.

“Siamo onorati di supportare la squadra italiana che rappresenterà il nostro paese nella competizione mondiale più importante del settore”, ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. “E siamo contenti di farlo con prodotti di eccellenza, espressione del nostro territorio. Da sempre crediamo fermamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri allevatori, delle materie prime locali, della filiera corta. Che rappresentano al meglio il settore lattiero-caseario italiano”.

Su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di più protagonisti che credono nell'iniziativa, in primo luogo i soci fondatori del Club Italia, nonché i vari partner e sponsor tecnici. Tra cui quest'anno anche Fattoria Latte Sano.

Fattoria Latte Sano è sponsor tecnico alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025

La finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 a Lione vedrà il Team Italy supportato da Fattoria Latte Sano con prodotti di eccellenza



AZIENDE - Gli allenamenti in vista della finale della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, il grande evento che si terrà a Lione il 23 e 24 gennaio 2025, procedono senza sosta. E tra i prodotti utilizzati dai tre pasticciieri del Team Italy, Raimondo Esposito, Vincenzo Daloiso e Alessandro Fiorucci, ci sono anche il latte fresco e la panna fresca di Fattoria Latte Sano, quest'ultima disponibile nelle sue due versioni: la prima, con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni, e la seconda, la 38%, nuova linea professional dalla maggior massa grassa che, garantendo più stabilità, risulta perfetta per la mantecature. Non a caso gli allenamenti in corso si focalizzano in questo momento proprio sullo sviluppo di nuove tecniche artistiche e nuovi abbinamenti di gusti, in grado di stupire la giuria internazionale e incidere sull'evoluzione del settore.

“Siamo onorati di supportare la squadra italiana che rappresenterà il nostro paese nella competizione mondiale più importante del settore”, ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. “E siamo contenti di farlo con prodotti di eccellenza, espressione del nostro territorio. Da sempre crediamo fermamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri allevatori, delle materie prime locali, della filiera corta. Che rappresentano al meglio il settore lattiero-caseario italiano”.

Su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di più protagonisti che credono nell'iniziativa, in primo luogo i soci fondatori del Club Italia, nonché i vari partner e sponsor tecnici. Tra cui quest'anno anche Fattoria Latte Sano.