

RASSEGNA STAMPA



2023

DATA	TESTATA	GIORNALISTA	PDF - LINK	MOTIVO
07/03/23	Enocibario	Redazione	http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=11683:blonde-d-aquitaine-a-cibus-parma-scoprire-un-eccellenza-europea-insieme-a-davide-oldani&catid=273&Itemid=182	Comunicato Stampa Pre-evento
08/03/23	Fooday	Redazione	https://www.fooday.it/blonde-daquitaine-a-cibus-parma-scoprire-uneccellenza-europea-insieme-a-davide-oldani.html	Comunicato Stampa Pre-evento
08/03/23	Grandi Storie di Piccoli Borghi	Alessio Dalla Barba	https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2023/03/blonde-daquitaine-cibus-parma-scoprire.html	Comunicato Stampa Pre-evento
08/03/23	Edizioni Pubblicità Italia	Redazione	https://pubblicitaitalia.com/it/carne/a-cibus-connecting-italy-2023-blonde-daquitaine-e-lo-chef-davide-oldani	Comunicato Stampa Pre-evento
26/03/23	Virtu Quotidiane	Redazione	https://www.virtuquotidiane.it/eventi-fiere-ed-appuntamenti/blonde-daquitaine-al-cibus-un-workshop-con-lo-chef-davide-oldani.html	Comunicato Stampa Pre-evento
27/03/23	Osservatore Meneghino	Michelangelo Bonessa	https://www.osservatoremeneghino.info/27/03/2023/blonde-daquitaine-a-cibus-parma-scoprire-uneccellenza-europea-insieme-a-davide-oldani/	Comunicato Stampa Pre-evento
30/03/23	Gazzetta di Parma	Redazione	https://www.gazzettadiparma.it/parma/2023/03/30/gallery/cibus-connecting-italy-parata-di-gusti-volti-colori-e-competenze-alle-fiere-di-parma-tra-gli-ospiti-lo-chef-oldani-le-foto-703906/	Invito
30/03/23	instagram	Martino Tornaghi		Invito
30/03/23	instagram	Carmen Tamburo		Invito
30/03/23	instagram	Federico Lorefice		Invito
30/03/23	instagram	Nadia Toppino		Invito
31/03/23	Grandi Storie di Piccoli Borghi	Redazione	https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2023/03/davide-oldani-cibus-parma-valorizzare.html	Comunicato Stampa Post-evento
31/03/23	Sala e Cucina	Luigi Franchi	https://www.salaecucina.it/it-it/la-blonde-daquitaine.aspx	Invito
31/03/23	Gazzetta di Parma	Sandro Piovani	https://www.gazzettadiparma.it/home/2023/03/31/news/la-cucina-di-oldani-sceglie-carne-di-qualita-703957/?user_canRead=false&id=0	Invito
02/04/23	24orenews	Redazione	https://www.24orenews.it/eventi/109063-blonde-daquitaine	Comunicato Stampa Post-evento
02/04/23	Cibi e Sapori	Mariella Belloni	https://cibiesapori.it/eventi/blonde-daquitaine-bella-bionda-e-muscolosa-e-la-grande-protagonista-a-cibus-parma/	Invito
03/04/23	Horeca news	Redazione	https://horecanews.it/leccellenza-di-blonde-daquitaine-e-davide-oldani-protagonisti-a-cibus/	Comunicato Stampa Post-evento



24 ore News.it

BLONDE D'AQUITAINE A CIBUS PARMA: SCOPRIRE UN'ECCELLENZA EUROPEA



Blonde D'Aquitaine

Parma. A Cibus La Blonde d'Aquitaine

redazione • 2 Aprile 2023



24ore News.it

Il Magazine sull'Enogastronomia



Cibi & Sapori



A Cibus Connecting Italy 2023 riflettori accesi sulla carne **Blonde D'Aquitaine** e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di **Davide Oldani**. Promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde D'Aquitaine Sélection, l'incontro ha fatto luce sull'importanza della sostenibilità, a garanzia del consumatore e del benessere animale.

Cibi & Sapori



Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

BLONDE D'AQUITAINE A CIBUS PARMA: SCOPRIRE UN'ECCELLENZA EUROPEA INSIEME A DAVIDE OLDANI

Asprocarne Piemonte presenta un workshop per la valorizzazione della filiera sostenibile di questa razza bovina nata in Francia e allevata in Italia

I riflettori di Cibus Parma si accendono sulla carne **Blonde D'Aquitaine** e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di **Davide Oldani**. Rivolto ai giornalisti, l'evento avrà luogo il 30 marzo alle ore 10:30 presso lo stand di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (UE) 1144/2014, promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

Oltre a preservare e far conoscere le caratteristiche della Blonde D'Aquitaine, il programma promuove **una zootecnia sostenibile e attenta al benessere animale**: questo impegno garantisce al consumatore un prodotto di qualità superiore e un elevato standard di sicurezza, certificato dal marchio Consorzio Sigillo Italiano. Sarà proprio il direttore di quest'ultimo, **Giuliano Marchesini**, a presentare i vantaggi del nuovo disciplinare Alimenti Sostenibili, mentre l'intervento del presidente

Enocibario



EDIZIONI
PUBBLICITÀ
ITALIA

CARNE

A Cibus Connecting Italy 2023 Blonde D'Aquitaine e lo chef Davide Oldani.

Asprocarne Piemonte presenta un workshop per la valorizzazione della filiera sostenibile di questa razza bovina nata in Francia e allevata in Italia

08, Mar 2023



I riflettori di **Cibus Connecting Italy 2023** si accendono sulla carne **Blonde D'Aquitaine** e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di **Davide Oldani**. Rivolto ai giornalisti, l'evento avrà luogo il **30 marzo alle ore 10:30** presso lo stand di **"Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence"**, il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (UE) 1144/2014, promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

epi

GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATO 1811 INFORMAZIONE NEL 1728



30 Marzo 2023, 17:14



Seconda e conclusiva giornata di Cibus Connecting Italy alle Fiere di Parma. Gusto, colori e tanta competenza, come quella dello chef Oldani ospite del Consorzio Sigillo Italiano per un workshop sulla carne Blonde d'Aquitaine.

Eventi Gazzetta di Parma



Blonde D'Aquitaine a Cibus Parma: scoprire un'eccellenza europea insieme a Davide Oldani

Asprocarne Piemonte presenta un workshop per la valorizzazione della filiera sostenibile di questa razza bovina nata in Francia e allevata in Italia.

I riflettori di Cibus Parma si accendono sulla carne Blonde D'Aquitaine e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di Davide Oldani. Rivolto ai giornalisti, l'evento avrà luogo il 30 marzo alle ore 10:30 presso lo stand di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (UE) 1144/2014, promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

Fooday



GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATAZIONE INFORMAZIONE NEL 1728

La cucina di Oldani sceglie carne di qualità

La cucina di Oldani sceglie carne di qualità



di Sandro Piovani - 31 Marzo 2023, 08:46



L'importanza della filiera controllata dalla stalla alla tavola: uno slogan che vale tanta qualità, garantita da allevatori seri e consumata nei ristoranti ma anche sulle tavole dei privati. Questo, in sintesi, hanno (orgogliosamente

Gazzetta di Parma

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT

L'eccellenza di Blonde D'Aquitaine e Davide Oldani protagonisti a Cibus

Promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, l'incontro ha fatto luce sull'importanza della sostenibilità, a garanzia del consumatore e del benessere animale

Redazione 5 - Pubblicato il 3 Aprile 2023 alle ore 9:11

Categoria: Cibus Categoria: Notizie Flash



Horeca

Grandi Storie di Piccoli Borghi

MERCOLEDÌ 8 MARZO 2023

BLONDE D'AQUITAINE A CIBUS PARMA: SCOPRIRE UN'ECCellenza EUROPEA INSIEME A DAVIDE OLDANI

Asprocarne Piemonte presenta un workshop per la valorizzazione della filiera sostenibile di questa razza bovina nata in Francia e allevata in Italia

Parma, 30 marzo 2023 – I riflettori di Cibus Parma si accendono sulla carne **Blonde D'Aquitaine** e sulla sua **filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di Davide Oldani**. Rivolto ai giornalisti, l'evento avrà luogo il 30 marzo alle ore 10:30 presso lo stand di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (UE) 1144/2014, promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

Grandi storie di piccoli borghi

Osservatore Meneghino

Home Politica Cronaca Economia e diritto Scienza e salute Cultura e Spettacoli Sport Città Metropolitana

Blonde d'aquitaine a Cibus Parma: scoprire un'eccellenza europea insieme a Davide Oldani

Di Michelangelo Bonessa



Prenom NOM – 9th Parliamentary term

Blonde d'aquitaine a Cibus Parma: scoprire un'eccellenza europea insieme a Davide Oldani. Asprocarne Piemonte presenta un workshop per la valorizzazione della filiera sostenibile di questa razza bovina nata in Francia e allevata in Italia. I riflettori di Cibus Parma si accendono sulla carne Blonde D'Aquitaine e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di Davide Oldani. Rivolto ai giornalisti, l'evento avrà luogo il 30 marzo alle ore 10:30 presso lo stand di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (UE) 1144/2014, promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

Osservatore Meneghino



Grandi Storie di Piccoli Borghi

VENERDÌ 31 MARZO 2023

DAVIDE OLDANI A CIBUS PARMA: VALORIZZARE L'ECCELLENZA BLONDE D'AQUITAINE PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection l'incontro ha fatto luce sull'importanza della sostenibilità, a garanzia del consumatore e del benessere animale

Parma, 31 marzo '23 - Non un marchio ma una vera e propria filosofia di eccellenza, Blonde D'Aquitaine è stata protagonista del workshop tenutosi a Cibus Parma il 30 marzo. Al microfono si sono dati il cambio tre protagonisti d'eccezione: lo chef **Davide Oldani**, il direttore del Consorzio Sigillo Italiano Giuliano Marchesin e il Presidente di Asprocarne Piemonte Franco Martini. Un momento di confronto che ha permesso a ciascuno di loro di dare la propria prospettiva su un settore in rapido cambiamento e un tema di riconosciuta rilevanza: la sostenibilità.

Parma, 31 marzo '23 - Non un marchio ma una vera e propria filosofia di eccellenza, Blonde D'Aquitaine è stata protagonista del workshop tenutosi a Cibus Parma il 30 marzo. Al microfono si sono dati il cambio tre protagonisti d'eccezione: lo chef **Davide Oldani**, il direttore del Consorzio Sigillo Italiano Giuliano Marchesin e il Presidente di Asprocarne Piemonte Franco Martini. Un momento di confronto che ha permesso a ciascuno di loro di dare la propria prospettiva su un settore in rapido cambiamento e un tema di riconosciuta rilevanza: la sostenibilità.

Grandi storie di piccoli borghi

VirtùQuotidiane

BLONDE D'AQUITAINE, AL CIBUS UN WORKSHOP CON LO CHEF DAVIDE OLDANI

© 26 MARZO 2023 - 19:11



PARMA - I riflettori di Cibus Parma si accendono sulla carne Blonde D'Aquitaine e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di **Davide Oldani**. Rivolto ai giornalisti, l'evento è in programma il 30 marzo alle ore 10,30 presso lo stand di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (Ue) 1144/2014, promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

Oltre a preservare e far conoscere le caratteristiche della Blonde D'Aquitaine, il programma promuove una zootecnia sostenibile e attenta al benessere animale: questo impegno garantisce al consumatore un prodotto di qualità superiore e un elevato standard di sicurezza, certificato dal marchio Consorzio Sigillo Italiano. Sarà proprio il direttore di quest'ultimo, **Giuliano Marchesin**, a presentare i vantaggi del nuovo disciplinare Allevamenti Sostenibili mentre l'intervento del presidente di Asprocarne **Franco Martini** illustrerà l'importanza dell'allevamento protetto in Italia.

Virtù Quotidiane

sala&cucina

MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

La Blonde d'Aquitaine

31/03/2023

Stampa



Chi conosce la razza bovina **Blonde d'Aquitaine**? In molti pensiamo, dal momento che è stata oggetto di una campagna d'informazione finanziata dall'Unione Europea con la misura 1144 negli ultimi tre anni.

In ogni caso *repetita iuvant* e, per questo, abbiamo assistito con grande interesse alla conferenza stampa che i **Consorzi Carni Qualità del Piemonte e Sigillo Italiano** hanno organizzato a Cibus Connecting.

Sala&Cucina



RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL

