



La mesa buta del Vigneto

L'esperienza si era già fatta al Vigneto di Roddi con una mezza bottiglia in vetro, gradevolissimo contenitore per un risotto, magistrale come sono sempre quelli di Manolo Allochis.

Ora i due fratelli del Vigneto hanno realizzato un progetto di design, brevettato in Europa e in parecchi altri paesi del mondo: un piatto, battezzato *mesa buta* (mezza bottiglia), realizzato in lega leggerissima e colorata, in vendita direttamente presso il ristorante nelle versioni bianco e nero.

«Oltre alla funzione di piat-

to in sé – commentano Manolo e Rossano – *due piatti chiusi a guscio possono contenere una bottiglia di vino all'interno e fungere da "contenitore-regalo" per la bottiglia stessa, diventando così una bella idea, per cui regalando una bottiglia di vino si ricevono due piatti di design originali! Poi ognuno è libero di decidere di contenerci quello che più desidera; quindi cioccolatini, caramelle, una bottiglia d'olio, ecc.».*

Per maggiori informazioni:
tel. 0173 615630
info@ilvignetodiroddi.com



Latte Alberti guarda al futuro con ottimismo e fatti concreti

L'azienda di Pontedassio consegue l'esclusiva certificazione ISO 22000 per le aziende alimentari.



«È un grande risultato per la nostra azienda e al tempo stesso un successo per la città di Imperia: la soddisfazione di avere una centrale del latte che vuole crescere, che vuole mettersi in gioco, riconosciuta come una vera eccellenza in Italia e nel mondo». È il commento soddisfatto di Matteo Alberti, esponente della nuova generazione della famiglia Alberti, sul recente conseguimento della certificazione ISO 22000, il massimo e più prestigioso standard internazionale in tema di sicurezza alimentare.

«È il punto di arrivo di un percorso nato nel 1948 – gli fa eco papà Alberto – con la nascita dell'azienda, che da sempre investe per il miglioramento dei propri standard produttivi. Ma soprattutto il punto di partenza verso nuovi mercati». Ogni anno Alberti distribuisce in Liguria e basso Piemonte 12 milioni di litri di latte e molti prodotti derivati, tra cui panna fresca e cotta, burro, mozzarella, yogurt. Una posizione di primo piano conquistata in 65 anni di impegno e di precise scelte operative. Alberti utilizza solo latte piemontese proveniente da allevamenti selezionati, nei pressi di Genola, nel cuneese, dove si trovano il centro di raccolta e lo stabilimento di produzione del Grana Padano dop.

L'azienda ha anche rinnovato la propria immagine on-line, con il nuovo sito web www.lattealberti.it.