

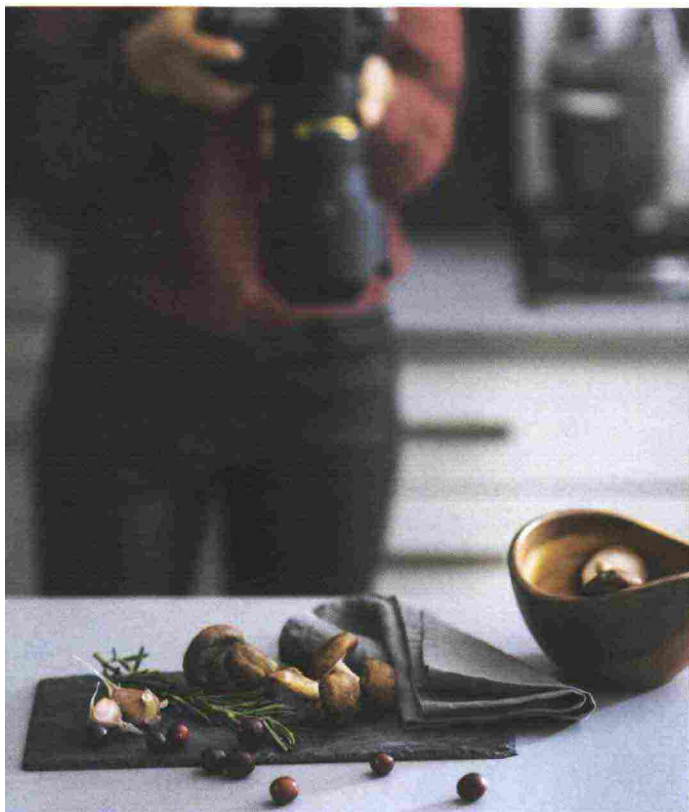
# Social

di Elena

## 1. I rischi alimentari nel web: un percorso formativo per food blogger

L'ISTITUTO ZOOFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE COORDINERÀ A BREVE UN PROGETTO CHE PROMUOVE LA CIRCOLAZIONE DI INFORMAZIONI UTILI E CORRETTE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE TRA I CONSUMATORI CHE UTILIZZANO IL WEB PER DOCUMENTARSI, TROVARE CONSIGLI E RICETTE DI CUCINA E INFORMAZIONI SULLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI. IN PARTICOLARE, LE ATTIVITÀ DEL PROGETTO COINVOLGERANNO IL PUBBLICO DEI FOOD BLOGGER, DIVENUTI FIGURE DI RIFERIMENTO PER LA CONDIVISIONE RAPIDA E CAPILLARE NELLA RETE DI INFORMAZIONI PRATICHE SULLA CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI. Per info: [www.izsvenezie.it/i-rischi-alimentari-nel-web](http://www.izsvenezie.it/i-rischi-alimentari-nel-web)

1



## 2. Vinci l'Alto Adige, riparte il concorso

Dopo il successo dello scorso anno, è ripartito il concorso "Vinci l'Alto Adige" promosso dal CONSORZIO DI TUTELA SPECK ALTO ADIGE IGP. Partecipare è semplicissimo: a partire dal 1° marzo e fino al 31 dicembre 2015 basta collegarsi al sito [www.speck.it](http://www.speck.it) e rispondere a tre domande sullo Speck Alto Adige IGP. Per avere la possibilità di scoprire tante particolarità relative al salume per eccellenza di questa terra, le domande cambieranno di mese in mese. I premi in palio sono golosissimi: ogni mese infatti un fortunato potrà vincere una bafra di Speck Alto Adige IGP e, a fine anno, l'estrazione finale regalerà al vincitore una settimana di vacanza in Alto Adige per due persone in un hotel del gruppo Vitalpina a sua scelta.



2

# food

Benedetti

### 3. Food in Italy, la piattaforma delle Dop e Igp italiane che punta all'e-commerce

FoodInItaly.com: segnatevi questo sito. Si tratta del nuovo progetto sviluppato da *Italiaonline* che mette in rete tutte le eccellenze agroalimentari del Belpaese, con l'obiettivo di diventare un'importante vetrina internazionale, oltre che il punto di riferimento digitale e, in divenire, anche una piattaforma di e-commerce, a supporto delle migliaia tra operatori e consorzi di tutela che compongono le filiere dei prodotti certificati. La piattaforma, realizzata con la collaborazione editoriale e scientifica di Fondazione Qualivita, raccoglie tutti i prodotti agroalimentari italiani di qualità certificata (DOP, IGP, STG), sia *food* che *wine*, oltre ai prodotti agroalimentari tradizionali. L'internazionalità è una delle chiavi di FoodInItaly: il sito è da subito disponibile anche in lingua inglese e sarà successivamente tradotto in cinese, russo e spagnolo. Sfruttando il volano offerto da Expo 2015, FoodInItaly rappresenta una "vetrina virtuale" attraverso la quale migliaia di produttori locali possono disporre di una straordinaria opportunità di business in un settore strategico per il nostro Paese, ancor più sotto i riflettori durante i mesi dell'Esposizione Universale.

### 4. Il Salumaio di Montenapoleone, la Milano da mangiare

"Il maestro disse: non è grave se gli uomini non ti conoscono, è grave se tu non li conosci" (CONFUCIO). Questo l'incipit della sezione "Chi siamo" di una delle botteghe di salumeria più raffinate di Milano. Il SALUMAIO DI MONTENAPOLEONE non è solo una gran bella gastronomia, è anche un pezzo di storia della capitale della moda che quest'anno catalizzerà l'attenzione di migliaia di visitatori in arrivo da tutto il mondo. La salumeria è nella centralissima via Santo Spirito e anche a Lugano. Sul web la visitate (virtualmente) all'indirizzo [www.ilsalumaiodimontenapoleone.it](http://www.ilsalumaiodimontenapoleone.it).

4



3

