



LATTERIE
inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA
STAMPA

30 GENNAIO – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 624MO MEETING VG @ CASUAL RISTORANTE BERGAMO PATRON ENRICO BARTOLINI, CHEF CRISTOPHE

La performance di Enrico Bartolini dell'anno appena trascorso è di quelle irripetibili, che fanno la storia della gastronomia italiana. Siamo a quattro stelle quattro in tre locali diversi, ognuno è un progetto fortemente caratterizzato, con la mano del talentuoso chef di Pescia sempre in evidenza, all'insegna del suo claim "contemporary classic". Quello di Enrico è ormai un repertorio di piatti da sogno, che lo chef Christopher Carraro propone e declina con autorevolezza: cucina concreta, d' impatto, ma con un' eleganza innata. Per il nostro pranzo si parte dal Verdura 100% in cui la grande concentrazione del consommé dona complessità a un piatto già vivacissimo; il virtuosistico Gambero mezzo fritto è forse il crostaceo definitivo, ma i locali firmati Bartolini si testano sul risotto e quest'ultimo con fegatini, melograno e castagne è decisamente all' altezza dei suoi omologhi... inutile dire non sarà l'unico. Dopo una doppietta di carne da cineteca e i golosissimi dessert, ci sarà ancora modo per i nostri associati di apprezzare uno dei signature dish della casa: il risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola.

Archivio storico reportage: La squadra Executive Chef: Cristopher Carraro Capopartita agli antipasti e secondi: Alessandro Menditto Capopartita ai primi: Marco Molteni Lo staff di sala Direttore e Sommelier: Marco Locatelli Chef de rang: Roberto Redolfi, Giovanna Danzo Sala e mise en place Dalla sala è possibile vedere la caratteristica funicolare che collega Città Alta e Bassa La sala distillati Alcuni dettagli della cantina La sala a noi riservata L'angolo dei nostri Premium Partner Il tavolo Dettagli del tavolo e mise en place Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Alcune etichette della selezione di VG che accompagneranno la nostra degustazione VG consegna ai nuovi senatori la black card Amici Gourmet Aperitivo Cannolo di pane all'olio farcito con formaggio di latte **inalpi** Airbag con crema di formaggio **inalpi** e guanciale affumicato Terrina di ceci con fettina **inalpi**, emulsione ai pinoli e cipolle di Tropea caramellate Prima bollicina di giornata per l'aperitivo Franciacorta Vintage Collection Brut 2008 Magnum – Ca' del Bosco Alcune nostre associate ... e il nostro presidente! Ci accomodiamo a tavola, dove il direttore e sommelier Marco Locatelli ci serve il prossimo calice in abbinamento Franciacorta Parosé Pas dosé rosé 2009 – Mosnel Un brindisi e si comincia! Pane Tipologie di pane: focaccia, schiaccia di mais, pane di Altamura, ai cereali antichi in macinatura fine e integrale. Burro **inalpi** con composta di rabarbaro e polvere di capperi in accompagnamento. Servizio: prima portata in arrivo! Piattoooo!!! Verdura 100% Verdure cotte, crude e marinate, in base alla stagionalità, servite con consommé di carota e pastinaca. Proseguiamo con la degustazione al calice Ribolla Gialla Ruttars 2013 – Villa Parens Capesante, nocciole e topinambur Scampi al vapore con crema di ceci Gamberi mezzi fritti con salsa agli agrumi Laudari Chardonnay 2014 – Baglio del Cristo di Campobello Ravioli di zucca al burro montato, cavolo cappuccio e foie gras Risotto con fegatini, melograno e castagne Facce da meeting! Virtus Langhe Doc 2005 Magnum – Marchesi di Grésy Barolo Vigna San Pietro Docg 2003 – Tenuta Rocca Prossimo piatto presentato da VG con lo chef Christopher Carraro Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Timo, lampone e yogurt Spuma di mascarpone e yogurt con lamponi disidratati e sorbetto al timo. Acqui Passito di Brachetto 2012 – Vini Passiti Bragagnolo "Cioccolato" soffice con gelato alla nocciola piemontese Marco Locatelli ci serve un liquore di chinotto dalla selezione privata del ristorante Liquore di chinotto – Distilleria Quaglia Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: torrone di pistacchi

2 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Aumentano le vendite e le esportazioni, trend positivo nel 2016

Borgna visita l'Inalpi

Il presidente della Provincia di Cuneo accolto negli stabilimenti

MORETTA Il presidente della Provincia di Cuneo, Federico Borgna, è stato ospite nello stabilimento Inalpi di Moretta mercoledì 25 gennaio.

Borgna ha ritenuto opportuno approfondire la conoscenza di questa importante realtà industriale del cuneese. Un gradito riconoscimento per il forte impulso dato, dal lavoro di Inalpi, alla raccolta e valorizzazione del latte alpino piemontese.

Spiegano dall'azienda morettese: «Inalpi oggi rappresenta un fiore all'occhiello per l'economia del territorio, è leader indiscusso della trasformazione del latte alpino. Nel 2015 le vendite consumer a marchio sono aumentate del 41,7%, l'export del 72%. Per i prodotti industriali (polvere di latte e butter oil) l'aumento è stato del 4,2%. Il trend positivo è proseguito nel 2016, con un considerevole aumento di acquisizione di materia prima, che conferma la bontà delle scelte aziendali».

Proprio questi sono stati i principali argomenti trattati dai dirigenti dell'azienda di Moretta con il presidente della Provincia, oltre ad aver approfondito il discorso sui lavori in corso di ampliamento dello stabilimento, che comprendono anche l'installazione di un cogeneratore che consentirà un forte risparmio energetico.

Il presidente Borgna ha infine dimostrato grande interesse per le linee di produzione e per i metodi di controllo e lavorazione di Inalpi e ha concluso la visita apprezzando l'alta qualità e il sapore genuino dei prodotti.



3 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

**CARTOLINE DAL 625MO MEETING VG @ RISTORANTE AL PORTICCIOLO 84 LECCO
PATRON E CHEF FABRIZIO FERRARI**

Fabrizio rappresenta la seconda generazione di Ferrari alla guida del Porticciolo, aperto – manco a dirlo – nell' 84: si è insediato in cucina nel 2003, portando rapidamente il ristorante di famiglia alla stella Michelin. La sua è una cucina complessa, dalle infinite sfaccettature, affinata in molteplici esperienze in giro per il mondo, e il suo talento è quello dei grandi, la capacità di creare ordine dal caos. La naturalezza con cui riesce a far convivere oriente e occidente, Mediterraneo e Scandinavia, tradizioni italiane e classici internazionali è disarmante, riuscendo sempre a creare armonia tra una moltitudine di diversi elementi. Nel nostro menu la Ricciola cruda alla griglia, pomodoro secco, pimentòn affumicato, limone salato è un crudo di grande carattere, con un'infinita serie di contrappunti sferzanti; il Polpo, indivia, radicchio tardivo, sedano fermentato, salsa romesco, pesto di capperi coniuga Catalogna e resto del mondo, in un funambolico equilibrio vegetale di acidità e note amare... potremmo continuare all' infinito, sapendo di trovare sempre una carta rivoluzionata e una crescita esponenziale a ogni nuova visita.

Archivio storico reportage: Accogliamo i nostri associati con la consegna delle Black Card ai nuovi senatori Qui con gli altri Senatori Il nostro menu personalizzato
Aperitivo Franciacorta Cuvée '61 Magnum – Berlucchi Un brindisi e che il pranzo abbia inizio!
Crema di legumi con uova di lompo e fettina croccante **inalpi** Soffice di arachidi, crema di formaggino **inalpi** e ostriche, pickle di ravanello Cialda di polenta frita, fonduta di caciotta Kremina **inalpi**, polvere di alghe Pane Tipologie di pane: in cassetta alla segale, pagnotta di grano duro, grissini ai tre cereali e schiacciatine di farina di tipo 2.
Franciacorta Parosé Pas dosé 2007 – Mosnel Un bel brindisi tutti insieme

Ricciola cruda alla griglia, pomodoro secco, pimentòn affumicato, limone salato
Capasanta, remoulade, emulsione di mela verde & prezzemolo, cima di rapa croccante, bottarga di uovo Polpo, indivia, radicchio tardivo, sedano fermentato, salsa romesco, pesto di capperi Lo chef si assicura che tutto proceda per il meglio Chardonnay Elijo Collezione 2013 – Villa Parens Code di mazzancolla, pelle di latte, olandese e carciofi alla piastra Calamaro marinato a la plancha, vellutata di zucchine, melanzane, pancetta croccante, pomodori confit Lo chef Fabrizio Ferrari con il sous chef Shim Won Hyouk preparano il prossimo piatto nella pentola d'oro Baldassarre Agnelli Il piatto viene presentato con VG Risotto e passera di mare, pasta di fagioli neri, salvia frita, lime candito e corallo di capasanta Carpino grigio Veneto igt 2009 – Terre di San Rocco Gnocchi di patate arrostiti purea di cavolfiore, cozze, vongole, seppie, cuore di tonno e arachidi Ornati Langhe Doc 2003 – Tenuta Rocca Sgombro salsa di mandorle, zucca affumicata al forno, robiolina fresca e spinacini Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Millefoglie di crepes di castagne Con carote marinate, latte di mandorle e pelle di barbabietola. Caffè e coccole finali

Tipologie di piccola pasticceria: bigné con crema alla papaya; mela infusa alla Sambuca; melone bianco infuso al Martini bianco; tartufino di cioccolato fondente ricoperto al tè verde. La Patron e Sommelier Anna Valsecchi VG con tutta la brigata Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della seicentoventicinquesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Porticciolo 84 23900 Lecco Via Fausto Valsecchi, 5 Tel. 0341 498103 Chiuso lunedì e martedì E-mail: info@porticciolo84.it Sito internet: www.porticciolo84.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni



di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

4 FEBBRAIO – LA FEDELTA'

Nuovi lavori di ampliamento al caseificio Inalpi

■ **MORETTA.** Nuovi lavori di ampliamento dello stabilimento, al caseificio Inalpi, importante realtà industriale del Cuneese, che ritira una parte notevole del latte della nostra zona attraverso la cooperativa Compral latte e lo trasforma in polvere per l'industria alimentare Ferrero. Un progetto, questo, che ha dato forte respiro al settore lattiero caseario piemontese, consentendo la realizzazione del primo vero programma di filiera a livello nazionale del comparto. Un progetto che ha fatto da traino per gli stessi prodotti Inalpi: nel 2015 le vendite con marchio Inalpi sono aumentate del 41,7%, l'export del 72%. Per i prodotti industriali (polvere di latte e butter oil) l'aumento è stato del 4,2%. Mercoledì scorso è stato in visita al caseificio il presidente della Provincia, Federico Borgna, che si è informato anche sul nuovo ampliamento, che comprende l'istallazione di un co-generatore grazie al quale si otterrà un forte risparmio energetico.

6 FEBBRAIO – CORRIERE LAZIALE

“Marca 2017”: eccellenze nel settore Food e non solo



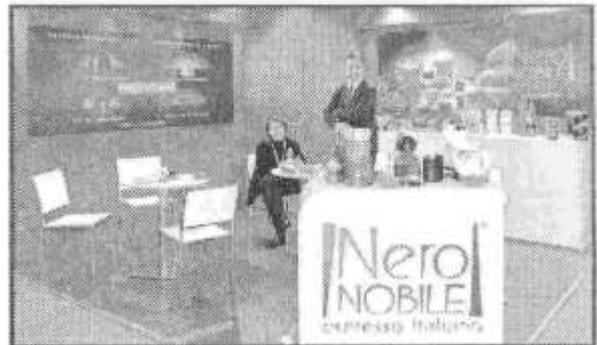
 **Birra Castello S.p.A.** - Via E. Fermi, 42 33058 S.Giorgio di Nogaro



 **Ficacci Olive Company** - Via Empolitana, Km 6,350 00024 Castel Madama (RM)



 **IN.AL.PI. S.p.A.** - Via Cuneo, 38 12033 Moretta (CN) - Latte, burro e altri prodotti lattiero



 **Nerobile S.r.l. Espresso Italiano** - Via della Tecnica, 18/B 36030 Sarcedo (VI)



 **Salumificio Scarlino S.r.l.** - b S.P. 360 per Casarano, 30 73056 Taurisano (LE)

Roberto Riccioli e Fabio Riccioli

CAPOVICINE SCARLINO

Al “Marca 2017”, che si è concluso lo scorso 19 gennaio, fiera leader nel settore Food tradizionale e biologico. Tra le varie eccellenze presentate dalle aziende private, vanno seg-

nalate alcune in particolare che si sono distinte per tipologia, qualità dei prodotti, per confezionamento ed allestimento di presentazione degli stessi.

6 FEBBRAIO – IDEAWEB

A Bra le note di Flight Music 2 accompagnano il decollo del Cuneo Tirana

Giovedì 16/2 il secondo concerto che celebra il gemellaggio con Lezha e il nuovo volo low cost di Fly Ernest da Levaldigi



Un decollo in musica per il Cuneo Tirana, il volo low cost da Levaldigi gestito dalla compagnia Fly Ernest. Dopo l'ottima partecipazione alla prima edizione dello scorso 2 dicembre, Flight Music ritorna il prossimo 16 febbraio, coincidendo in questa seconda occasione con l'ulteriore sviluppo del cammino di amicizia e gemellaggio fra la città di Bra e quella albanese di Lezha.

Il convegno Concerto, patrocinato come di consueto dal Comune di Bra, riconferma come protagonista canora, direttamente da Tirana, la Soprano internazionale Alisa Katroshti, che proporrà un repertorio binazionale

dal mitico al popolare con avvincenti mix innovativi.

Alle interpretazioni vocali dell'artista si alterneranno gli interventi dei relatori che, coordinati dall'inviato braidese in Albania e Kosovo Alessandro Zorogniotti, illustreranno i nuovi collegamenti aerei fra Piemonte e Balcani del Sud, i rinnovati servizi aeroportuali da Levaldigi e i vari progetti di cooperazione sociale e turistica resi possibili dalle partnership che legano sempre più strettamente le città di Bra e di Fossano con la municipalità albanese di Lezha, quest'ultima presente con la delegazione capitanata dalla vice sindaco Alfrida Marku per la terza volta nel comune della Zizzola e in quello degli Acaja.

L'associazione A Cuore Aperto, rappresentativa della comunità italo albanese attiva in Bra, collaborando con il Comune al buon esito del gemellaggio in generale e degli eventi singoli in particolare, con il referente Giulio Celiku illustrerà le proposte di convenzione con le associazioni imprenditoriali, scolastiche e pensionistiche volte a istituzionalizzare la meta dell'Albania valorizzando i voli di Fly Ernest.

Confermati gli sponsor storici, da Confapi a **inalpi**, da Cna ad Ascom, novero a cui si aggiunge anche il gruppo energetico ambientale Egea di Alba che, con il proprio Amministratore delegato Ingegnere Pier Paolo Carini, ha contribuito alla copertura delle spese di utilizzo della prestigiosa Sala auditorium della chiesa di Santa Chiara che tornerà a ospitare il convegno concerto a partire dalle ore 20,30.

La cittadinanza tutta è invitata a partecipare. Gli organizzatori ringraziano il sindaco di Bra Bruna Sibille, il direttore di Fly Ernest Steve Mc Crumb, la direttrice di Levaldigi Anna Milanese, il Cavalier Amileare Merlo, il componente del Cda di Geac Dott. Massimo Cugnasco, il presidente di Confapi Pierantonio Invernizzi, la direttrice Cna Patrizia Dalmasso, il presidente di Confartigianato Domenico Massimino, il direttore Ascom Luigi Barbero, il presidente di banca Crf Beppe Ghisolfi.