



LATTERIE  
**inalpi**  
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA  
**STAMPA**



## 10 GENNAIO – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 619MO MEETING VG @IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE  
CHEF VITO MOLLIKA

Se nel 2015 quello al Palagio era stato votato come miglior meeting dell'anno dai nostri associati, per la tappa invernale 2016 le aspettative erano a livelli massimi. Vito Mollica quest'anno è stato ancor di più irresistibile, mattatore trascinante e generoso, ci ha accompagnati piatto per piatto in una degustazione da sogno. Vero tour de force gastronomico di preparazioni ambiziose e regali, affrontate con tecnica e autorevolezza stellari, in cui lo chef e la sua numerosa e organizzatissima brigata hanno potuto esprimere al massimo quel mix di golosa grandeur francese e irresistibile carattere mediterraneo che sta facendo del Palagio un tappa gourmet sempre più ambita. La Tartare di palamita con avocado, gamberi rossi e caviale è una composizione moderna e complessa, ideale contraltare per la smaccata rusticità del Tonno sottolio con ciambotta, cime di rape e salsa di 'nduja. La Variazione di anatra è il preludio a un percorso di carni da antologia, un trionfo di lepre, capriolo, agnello, vero menù nel menù, in cui una salsa al foie gras e un "cacio e ova" convivono in un emozionante crescendo di gola. Il servizio, diretto perfettamente da Gabriele Fedeli, è stato anche in quest'occasione di livello altissimo, perché come sempre riesce a far sentire speciali gli ospiti con cortesia e professionalità. La splendida cornice del Four Seasons Firenze, forse l'hotel che sa trasmettere meglio lo spirito natalizio con i suoi sensazionali addobbi, ha reso come sempre la nostra tappa al Palagio indimenticabile. Archivio storico reportage:

La squadra Lo staff in cucina Executive Chef: Vito Mollica; Executive Pastry Chef: Domenico Di Clemente; Senior Sous Chef: Giuseppe Muttoni; Executive Chef Administrative Assistant: Patrizia Borgarelli; Sous Chef: Nicola Salvo; Sous Chef: Filippo Fiorentini; Sous Chef: Stefano Umberti; Sous Chef: Roberto Ceccherini; Pastry Junior Sous Chef: Mariano Dileo; Junior Sous Chef: Alessio Scarola; Chef de partie: Stefano Campanelli; Chef de partie: Silvia Albani; Chef de partie: Simone Quattrini; Chef de partie: Fernan Morales; Chef de partie: Elmer Sangalang; Demi chef de partie: Giulio Barducci; Demi chef de partie: Tessa Belmestieri; Demi chef de partie: Rosario Bernardo; Demi chef de partie: Nalaka Perera Ellage; Demi chef de partie: Luigi Piscopo; Demi chef de partie: Leonardo Ciccione; Commis di cucina: Alessandro Cangioli; Commis di cucina: Eleonora Scaggion; Commis di cucina: Camilla Testa; Commis di cucina: Giuseppe Tortora; Commis di cucina: Ludovica Dellaria

Lo staff in sala Restaurant manager: Gabriele Fedeli; Restaurant supervisor: Daniele Bilancetti; Restaurant guest relations: Patrizia Dell'Imperatore; Restaurant guest relations: Giulia Donati; Sommelier: Walter Meccia; Sommelier: Marco Lami; Sommelier: Lorenzo Scapecchi; Chef de rang: Marco Tofani; Chef de rang: Costanza D'Avanzo; Chef de rang: Alberto Faggi; Commis: Marta Cecchetti; Commis: Raffaella Casucci; Commis: Cristiana Roman; Commis: Niccolò Innocenti L'ingresso del Palagio

Dettaglio delle decorazioni natalizie L'angolo riservato ai prodotti del nostro Partner Frantoio Muraglia Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Arrivano anche i nostri associati

Lo chef Vito Mollica ci dà il suo personale benvenuto Aperitivo Franciacorta Vintage Collection Satèn 2010 – Ca' del Bosco Un brindisi tutti insieme!

Arrivano i finger food Pan brioche con parfait di Pata negra e pistacchio Mousse di fegatini glassati alla barbabietola Chips di tapioca al nero di seppia e tartare di scampi

Lo chef Vito Mollica con Savino Muraglia, patron dell'omonimo Frantoio, sul vassoio pane caldo con pecorino, limone e olio extravergine Muraglia Sfera di caciotta kremina **inalpi** ricotta e olive Spugna al cavolo nero con branzino marinato Blinis

al salmone e formaggini cremosi **inalpi** Langhe Sauvignon 2010 – Matteo Correggia

Pane Tipologie di pane: focaccia di patate, panino integrale, sfogliatina alla cipolla





accompagnati da burro montato di panna **inalpi** Olio affumicato con legno naturale Fumo – Frantoio Muraglia La parola allo chef per l'introduzione alla degustazione Piattooo!! Tartare di palamita con avocado, gamberi rossi e caviale

Lo chef Mollica in sala con la Pentola d'oro Agnelli in cui prepara il prossimo piatto Per la ricetta viene utilizzato l'olio del Frantoio Muraglia ... lo stesso Savino Muraglia partecipa alla preparazione con il suo olio! Astice con crema di soffritto e cavolfiori

Fuori pista: tonno sottolio con ciambotta, cime di rape e salsa di 'nduja Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2005 – Ca' del Bosco Servizio della prossima portata... ... con l'introduzione dello chef Variazione di anatra con lenticchie e salsa al foie gras

Secondo fuori pista... Zuppa di farro, rossetti e tartufo bianco ' Virtus Langhe Doc Magnum 2005 – Marchesi di Grèsy Il servizio della prossima portata Maurizio Zannella Rosso del Sebino Igt Magnum 2006 – Ca' del Bosco Carré di agnello alle cime di rapa

Lo chef torna in sala con la Pentola d'oro Agnelli per un altro fuori pista Agnello cacio e ova Pre-dessert: sorbetto al frutto della passione con zuppeta tropicale

Strevi Passione Doc 2007 – Bragagnolo Vini Passiti Il pastry chef Domenico Di Clemente ci ha preparato un dessert che ricorda le nostre tradizioni natalizie Tombola di mandarino Momento defaticante: cocktail "Aviation" servito dal Restaurant Manager Gabriele Fedeli Sorbetto al limone ricoperto da Dolo gin (gin delle Dolomiti), maraschino Driol e Liquore alla violetta Bitter Thruth. Caffè e coccole finali

Tipologie di piccola pasticceria: cupoline al lampone, bigné croccante al caramello, torrone gianduia, biscottini alle mandorle. Caffè El Salvador 100% arabica della Torrefazione Giada di Pistoia e Etiopia Harena 100% arabica della torrefazione Trinci di Cascine di Buti. Le etichette dei nostri Partner protagoniste della giornata Cadeau **inalpi** La brigata al gran completo con i nostri Amici Gourmet! Chiudiamo il nostro racconto con la colazione a buffet del Four Seasons Hotel

## 13 GENNAIO ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 620MO MEETING VG @ RISTORANTE BERTON MILANO CHEF ANDREA BERTON

La ricerca della perfezione di Andrea Berton prosegue, garbata e ossessiva, nel solco della sua linea autoriale, ormai riconoscibilissima. Piatti dalla concezione totalmente materica, ma che non possono prescindere dalla sua tecnica stellare, che dietro all' essenzialità estetica nascondono grande complessità e sensibilità. Ventresca di tonno lattuga, capperi e olive è un gioco sull' umami dai molteplici spunti, moltiplicando il sesto gusto tramite la sovrapposizione di Mallard, disidratazione e salamoia. Gli Spaghetti al pepe, patata e crema di scalogno rendono elegantissimo, grazie alla preparazione virtuosistica, il più rustico degli abbinamenti. Le ormai celebri sperimentazioni sui brodi hanno portato al clamoroso Brodo di gallina, seppioline cotte e crude, crema allo zafferano e caviale Calvisius Oscietra Royal, piatto dal coefficiente di difficoltà elevatissimo, sintesi di concretezza e sfarzo. L' aspetto che ci ha colpiti sicuramente di più durante la degustazione con i nostri associati è senza ombra di dubbio la spiccata golosità che ogni piatto dello chef ci ha trasmesso. La consueta, attesissima, merenda in cucina è per i ragazzi del Berton l'occasione per divertirsi con dei grandi classici e stavolta è toccato alle moeche fritte, sontuosamente servite dalla pentola d'oro Baldassare Agnelli. Archivio storico reportage: Il nuovo salottino all'ingresso Sala e mise en place Alcuni dettagli della sala Il panettone firmato da Andrea Berton Il tavolo L'omaggio di uno dei nostri partner, le Cantine Ferrari Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Metodo classico Blanc de Blancs extra brut – Villa Parens Un brindisi tutti insieme! Anna Soleti di Villa Parens Fingerfood Tipologie di stuzzichini: Pane Tipologie di pane: Piattoo!! Brodo di gallina, seppioline cotte e crude, crema allo zafferano e caviale Calvisius Oscietra Royal Sauvignon Ruttars 2013 – Villa Parens Gamberi, salsa al cocco, schie e daikon Laudari Chardonnay 2014 – Baglio del Cristo di Campobello Risotto pizzaiola e acqua di mozzarella Spaghetti al pepe, patata e crema di scalogno Prossima etichetta messa a disposizione dal nostro Partner Gambardella Gagnano Penisola Sorrentina 2015 – Cantine Gambardella Anguilla, barbabetola con yogurt di capra e popcorn di amaranto Percristina Barolo Docg 2003 – Domenico Chierico Nocetta di capriolo con verza e melagrana Al nostro tavolo Pierantonio Invernizzi, Direzione commerciale di **inalpi** Il nostro formaggio: fonduta di Grana Padano, polenta morbida, burro di panna fresca **inalpi** al mais e Tartufo Bianco d'Alba Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Champagne Cuvée Louise 2002 – Pommery Cin-cin! Champagne Blanc de Noir Premier Cru – Gonet-Medeville Tubo di cioccolato e gelato al caffè Cremoso alla nocciola, crema di latte di bufala e meringhe Andrea Berton ci ospita in cucina VG con lo chef e la Pentola d'oro Agnelli presentano un inatteso fuoripista Moeche fritte Trento Doc Perlé 2009 Magnum – Ferrari Un applauso allo chef Berton Un dolce finale... Panettone Andrea berton VG con lo chef Andrea Berton e Anna Soleti di Villa Parens Qui con Pierantonio Invernizzi ed Enzo Fulginiti, presidente degli Amici Gourmet Chiudiamo il pranzo con un infuso preparato dalla cucina Distribuiamo i cadeau **inalpi** ai nostri Amici Gourmet, con lo chef Andrea Berton, VG e Pierantonio Invernizzi, della Direzione commerciale di **inalpi** Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 620ma edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Berton 20124 Milano Via Mike Bongiorno, 13 Tel. +39 02 67075801 Chiuso domenica tutto il giorno, lunedì e sabato a pranzo. E-mail: [info@ristoranteberton.com](mailto:info@ristoranteberton.com) Sito internet:





[www.ristoranteberton.it](http://www.ristoranteberton.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.



14 GENNAIO – RIVISTA IDEA

## IL GIGANTESCO FIOCCO ROSSO SUI SILOS DELLA “INALPI”

L'azienda di Moretta, in occasione dei cinquant'anni della fondazione, augura così buone feste e nel contempo conferma il legame col territorio che l'ospita

Un grande fiocco rosso spicca sui silos della raccolta latte dell'Inalpi a Moretta e regala al panorama un'insolita quanto efficace immagine (foto a destra). Il fiocco rosso augurare a tutti buone feste ed è stato allestito dall'azienda lattiero-casearia per ringraziare, in modo inequivocabile e molto ben visibile, il territorio, per un anno che si sta chiudendo in modo positivo. L'Inalpi ha festeggiato nel 2016 il cinquantesimo anniversario di fondazione.

Ha condiviso questo rilevante traguardo con tutti quanti hanno avuto e hanno a che fare con questa importante realtà industriale: dipendenti, collaboratori, conferitori, clienti, media e molti altri ancora, senza dimenticare i semplici amici.

È stato un anno straordinario, quindi, che non poteva concludersi senza un dato straordinario: l'Inalpi ha aumentato del 14% la raccolta di latte piemontese. È senza dubbio una notizia positiva e densa di signi-

ficato, la quale rappresenta un valore importante per questo settore che ha attraversato, e in parte ancora attraversa, non poche difficoltà.

Il fiocco rosso non è un semplice simbolo; ha altresì un forte significato, perché, attraverso una maggiore raccolta latte, l'Inalpi ha potuto sostenere tutti coloro i quali hanno rapporti e sono essenziali per



l'azienda. La ricaduta di benessere è stata maggiore, e il lavoro svolto, da e per l'Inalpi, è diventato un grande regalo per il territorio. L'azienda crede però che nessun re-

galo arrivi per caso, ma sia frutto di grande impegno, serietà e passione, elementi fondamentali che l'Inalpi applica in tutto ciò che fa e produce.