



LATTERIE
inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA
STAMPA

14 AGOSTO - IDEAWEBTV

Canosio: un tuffo nella tradizione con la rievocazione storica della Bahio di San Laurens



Si è svolta nella borgata Preit di Canosio, domenica scorsa 06 agosto la rievocazione storica della Bahio di San Laurens. Una rievocazione all'insegna della tradizione (la Bahio risale alla metà del 1500) e della vita comunitaria di questa piccola borgata incastonata nella bellezza dell'Alta Valle Maira, ai piedi di Rocca La Meja.

In una giornata accompagnata da bel tempo, I villeggianti hanno partecipato numerosi: a seguito delle celebrazioni religiose del mattino, il pomeriggio è

stato caratterizzato dalla ricerca del nuovo Abba', che dopo l'usuale bussare di porta in porta nelle abitazioni del paese, è stato individuato nella persona di Salvatore Maligno.

"È un grande orgoglio, per me, essere stato scelto per rappresentare la continuità di questa tradizione. Fin da bambino la ricerca dell'abba' e lo scambio del cappello sono stati momenti di grande emozione e posso affermare di essere cresciuto con l'ambizione di essere un giorno l'abba' del Preit. Questo giorno è arrivato in occasione del 50° anniversario della rievocazione della Bahio: ciò non fa altro che aumentare la responsabilità che sento nel trasmettere alle nuove generazioni i valori racchiusi dentro la storia di questa magnifica tradizione".

Il passaggio del cappello dall'abba in carica Gabriella Bollino, che diventa Abba' vecchio per un anno, all'abba nuovo ha concluso la serata e congedato la Società Filarmonica Morettese che partecipa ai festeggiamenti sin dal 1974.

Il ricco programma, iniziato venerdì 04 agosto, è proseguito con alcune belle e partecipate iniziative per i più piccoli (i giochi di lunedì 07 e l'arrampicata di mercoledì 09, a cura delle guide Global Mountains di Cuneo, nella palestra di roccia del Preit) e con la fiaccolata della sera di San Lorenzo.

La Bahio sarà ancora impegnata a presenziare la commemorazione della tragedia della valanga del gennaio 1937 che travolse e uccise 23 giovani Alpini; la Santa Messa a ricordo verrà celebrata presso la lapide dedicata, mercoledì 16 agosto alle h 11.

Il presidente della Pro Loco Aldo Mellano, ringraziando tutti i partecipanti ricorda : *"Non potevasi svolgere meglio la 50 rievocazione storica della Bahio di San Laurens al Preit, alla quale hanno partecipato 38 degli Abba' di questi ultimi 50 anni o loro familiari, ai quali è stata consegnata una fascia ricordo. Hanno collaborato alla buona riuscita dei festeggiamenti tutti i componenti della Pro Loco, l'abba' uscente Gabriella Bollino per il prezioso contributo, i villeggianti, che ringrazio tutti. Sono altresì molto soddisfatto sulla scelta del nuovo Abba Salvatore Maligno e mi auguro che la Bahio possa continuare con l'entusiasmo e la partecipazione di questa edizione.*

Con l'occasione dei 50 anni di rievocazione e grazie al contributo dell'Inalpi è stato restaurato il labaro della Bahio, risalente ad inizio '900 e posto in una teca conservativa nella chiesa della borgata.

Mi preme ricordare che la buona riuscita delle festività si è potuta realizzare con i preziosi contributi di Regione Piemonte, Fondazione Cassa Risparmio Cuneo, Fondazione Cassa risparmio Savigliano, Inalpi S.p.A, cassa risparmio di Fossano, cassa risparmio di Savigliano, banca di Caraglio, Fondazione Banca Popolare di Novara, comune di Canosio, Acqua Eva, Nuxe Italia, AMLab unitamente a tanti, tanti altri amici del Preit."

Dalle parole del vice ministro Olivero, che ha partecipato alla rievocazione, cogliendone appieno il significato : *"Non è folklore ma un modo simpatico ed intelligente di far rivivere la comunità".*

15 AGOSTO - TARGATOCN

Successo per la "Bahio di San Laurens" a Preit di Canosio (FOTO)

Una rievocazione all'insegna della tradizione e della vita comunitaria di questa piccola borgata incastonata nella bellezza dell'Alta Valle Maira, ai piedi di Rocca La Meja



Le immagini della rievocazione

Si è svolta nella borgata Preit di Canosio, domenica scorsa, la rievocazione storica della Bahio di San Laurens.

Una rievocazione all'insegna della tradizione (la Bahio risale alla metà del 1500) e della vita comunitaria di questa piccola borgata incastonata nella bellezza dell'Alta Valle Maira, ai piedi di Rocca La Meja.

In una giornata accompagnata da bel tempo, I villeggianti hanno partecipato numerosi: a seguito delle celebrazioni religiose del mattino, il pomeriggio è stato caratterizzato dalla ricerca del nuovo Abba', che dopo l'usuale bussare di porta in porta nelle abitazioni del paese, è stato individuato nella persona di Salvatore Maligno.

" è un grande orgoglio, per me, essere stato scelto per rappresentare la continuità di questa tradizione. Fin da bambino la ricerca dell'abbà e lo scambio del cappello sono stati momenti di grande emozione e posso affermare di essere cresciuto con l'ambizione di essere un giorno l'abbà del Preit. Questo giorno è arrivato in occasione del 50° anniversario della rievocazione della Bahio: ciò non fa altro che aumentare la responsabilità che sento nel trasmettere alle nuove generazioni i valori racchiusi dentro la storia di questa magnifica tradizione . "

Il passaggio del cappello dall'abba in carica Gabriella Bollino, che diventa Abba' vecchio per un anno, all'abba nuovo ha concluso la serata e congedato la Società Filarmonica Morettese che partecipa ai festeggiamenti sin dal 1974.

Il ricco programma, iniziato venerdì 04 agosto, è proseguito con alcune belle e partecipate iniziative per i più piccoli (i giochi di lunedì 07 e l'arrampicata di mercoledì 09, a cura delle guide Global Mountains di Cuneo, nella palestra di roccia del Preit) e con la fiaccolata della sera di San Lorenzo.

La Bahio sarà ancora impegnata a presenziare la commemorazione della tragedia della valanga del gennaio 1937 che travolse e uccise 23 giovani Alpini; la Santa Messa a ricordo verrà celebrata presso la lapide dedicata, mercoledì 16 agosto alle h 11.

Il presidente della Pro Loco Aldo Mellano, ringraziando tutti i partecipanti ricorda : "non potevasi svolgere meglio la 50 rievocazione storica della Bahio di San Laurens al Preit, alla quale hanno partecipato 38 degli Abba' di questi ultimi 50 anni o loro familiari, ai quali è stata consegnata una fascia ricordo. Hanno collaborato alla buona riuscita dei festeggiamenti tutti i componenti della Pro Loco, l'abbà uscente Gabriella Bollino per il prezioso contributo, i villeggianti, che ringrazio tutti. Sono altresì molto soddisfatto sulla scelta del nuovo Abba Salvatore Maligno e mi auguro che la Bahio possa continuare con l'entusiasmo e la partecipazione di questa edizione. Con l'occasione dei 50 anni di rievocazione e grazie al contributo [dell'inalpi](#) è stato restaurato il labaro della Bahio, risalente ad inizio '900 e posto in una teca conservativa nella chiesa della borgata.

Mi preme ricordare che la buona riuscita delle festività si è potuta realizzare con i preziosi contributi di Regione Piemonte, Fondazione Cassa Risparmio Cuneo, Fondazione Cassa risparmio Savigliano, [Inalpi](#) S.p.A, cassa risparmio di Fossano, cassa risparmio di Savigliano, banca di Caraglio, Fondazione Banca Popolare di Novara, comune di Canosio, Acqua Eva, Nuxe Italia, Amlab unitamente a tanti, tanti altri amici del Preit."

Dalle parole del vice ministro Olivero, che ha partecipato alla rievocazione, cogliendone appieno il significato : "non è folclore ma un modo simpatico ed intelligente di far rivivere la comunità".

17 AGOSTO – DOLCISALATI & CONSUMI

I NUMERI

Latte

41,24 euro /
100 lt

prezzo latte spot italiano,
borsa di Lodi (quotazione: 29
maggio 2017)

+51,92

incremento del prezzo
del latte sul 2016, piazza
di Lodi (29 maggio 2017)

-21

mila tons
calo consegne di latte in Ue-28
tra aprile 2016 e marzo 2017

+289

mila tons
incremento delle esportazioni
della Ue-28, in equivalente latte,
tra aprile 2016 e marzo 2017

7.865.680

Vacche mazzellate
in Ue-28 nel 2016

+7,29

incremento macellazione
capri sul 2015

Burro

5,10 euro/Kg

quotazione burro Cee, borsa
di Milano (29 maggio 2017)

+112,50

incremento prezzo del burro
Cee piazza di Milano,
sul 2016 (29 maggio 2017)

5,35 euro/Kg

quotazione burro borsa
di Kempten, Germania
(24 maggio 2017)

+105,77%

incremento prezzo del
burro a Kempten, sul 2016
(24 maggio 2017)

-93%

Calo quantitativi di burro
stoccati nei magazzini in
Ue-28 (marzo 2017
vs marzo 2016)

Fonte: Datad

AMBROGIO INVERNIZZI (INALPI): "FONDAMENTALI GLI ACCORDI DI FILIERA"

Ambrogio Invernizzi, presidente di **inalpi**, tra i maggiori produttori di burro per industria in Italia, commenta la crisi di prezzi e scarsa disponibilità. "Alcuni produttori dell'industria dolciaria si lamentano del raddoppio delle quotazioni rispetto allo scorso anno. Questo è dovuto al basso prezzo pagato nel 2016. Un fatto che ha portato gli allevatori a produrre di meno e, quindi, a far mancare una parte del prodotto. Questi operatori non hanno agito, come invece altri, all'interno di accordi di filiera. Chi lo ha fatto nel 2016 ha pagato qualcosa in più e quest'anno paga un po' meno, rispetto ai corsi di mercato, trovando abbondanza di materia prima di qualità. L'unica vera soluzione per le industrie, è, a mio avviso, quella di uscire dall'ottica della ricerca spasmodica del prezzo più basso per entrare in quella di filiera: dare all'allevatore il giusto riconoscimento perché fornisca una materia prima consona al prodotto da realizzare. Spero che questa crisi serva almeno da lezione".

CHE NATALE SARÀ?

I disciplinari di pandoro e panettone parlano chiaro: in Italia si possono vendere, con queste diciture, solo prodotti che contengano materia grassa butirrica, per un minimo del 20% nel primo caso e per il 16% nel secondo. Alcune grandi aziende simbolo del Natale hanno già affermato che il burro per i prodotti da ricorrenza, oltre ad avere quotazioni notevoli, non si trova. Mentre iniziano già ad affacciarsi dolci, con nomi di fantasia, dedicati al Natale e realizzati con grassi diversi dal burro. Potremmo insomma assistere, come nel 2011 in Danimarca, a veri e propri appelli e aste al rialzo. Scrivevano, allora, i danesi, sul web: "Senza burro, i nostri biscotti nazionali hanno il sapore della sabbia, brioches senza burro non sono brioches". O ancora: "Aiutateci, abbiamo bisogno di burro. Siamo disperati. Siamo norvegesi". E gli italiani, a Natale, cosa scriveranno?



L'ALLARME DI AIDEPI

A fine maggio, l'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (Aidepi) ha lanciato, con un comunicato stampa, un vero e proprio allarme. Il crollo dell'offerta di burro non solo impedisce alle aziende la normale programmazione degli acquisti, con ripercussioni anche sui prezzi di mercato, ma influisce anche sui livelli produttivi e occupazionali. Il tutto in un periodo in cui si avviano anche le produzioni dei lievitati da ricorrenza, come panettone e pandoro, per i quali esiste un disciplinare che impone l'uso del burro come ingrediente caratterizzante, e quindi a norma di legge non sostituibile. Nel comunicato, il direttore di Aidepi, Mario Piccialuti, denuncia: "Con il perdurare di tale situazione e con il grado di riduzione di consegne di latte, non sarà assicurata la continuità di produzione e la sussistenza stessa di aziende che, sul mercato, hanno un valore di fatturato di oltre 8 miliardi di euro e che garantiscono lavoro a oltre 40mila lavoratori qualificati. Auspichiamo quindi un pronto intervento delle Istituzioni finalizzato a riequilibrare le dinamiche relative all'approvvigionamento di burro". La redazione di *DolciSalati&Consumi* ha intervistato sul tema proprio il direttore di Aidepi.

Quali iniziative ha intrapreso Aidepi per richiamare l'attenzione delle Istituzioni su questa grave situazione di mercato?

Aidepi collabora da sempre con il Mipaaf, partecipando ai tavoli di lavoro tecnici convocati per le diverse necessità delle filiere agricole e monitora l'andamento dei mercati

delle commodity agricole e delle relative disponibilità, sollecitando di conseguenza le Istituzioni, anche comunitarie, quando i mercati mostrano problemi di approvvigionamento. Anche questa volta siamo intervenuti segnalando ai competenti Uffici del Mipaaf le criticità che il comparto produttivo dei lievitati di ricorrenza, ma anche dei gelati, stanno incontrando nel reperire la materia prima.

Che tipo di provvedimenti vi aspettate da parte delle Istituzioni?

Nell'immediato riaprire la discussione in Italia e a Bruxelles sulle misure intraprese per limitare la produzione di latte, al fine di riequilibrare le disponibilità dei prodotti lattiero caseari sul mercato e, soprattutto, che ci sia una decisa politica di pianificazione e programmazione delle produzioni nel medio-lungo periodo.

Cosa rispondete a chi afferma che gli accordi di filiera rappresentano una strada da percorrere per evitare simili situazioni di crisi?

Come Associazione siamo convinti che il mercato dovrebbe essere in grado di trovare un proprio equilibrio lasciando i giusti margini sia ai produttori sia agli utilizzatori di materie prime agricole. D'altra parte gli interventi normativi europei che tentano di regolamentare i mercati dovrebbero avere quella tempestività indispensabile a limitare per quanto possibile la volatilità dei prezzi, che rappresenta un grave danno per tutti gli attori della filiera.

La clausola del mutuo riconoscimento per i paesi dell'Efta, presente nel disciplina-

re di produzione dei lievitati di ricorrenza (Art. 9 Decreto 22 luglio 2005) vale solo per le produzioni realizzate e/o destinate all'estero?

Questa clausola, che viene inserita in tutte le normative nazionali, è finalizzata a limitare l'applicabilità della norma ai soli prodotti fabbricati e venduti sul mercato nazionale. La norma non può essere applicata quindi in altri Stati membri e nemmeno ai prodotti fabbricati in Italia ma destinati al mercato estero. Noi ci auguriamo che i produttori nazionali, sulla scia dell'impegno assunto dagli associati Aidepi sin dal 2003, seguano il principio ispiratore della norma, esportando un prodotto di qualità, in linea con i parametri nazionali, che contribuisca a rafforzare e non a indebolire l'immagine di questi tipici dolci italiani. Dall'altro lato, la clausola autorizza l'ingresso nel mercato di prodotti legalmente ottenuti e/o commercializzati in altri paesi dell'Ue. Non bisogna però dimenticare la normativa generale sull'etichettatura dei prodotti alimentari (in particolare l'articolo 17 del Regolamento Ue 1169/2011) che consente di far modificare la denominazione dello Stato di produzione quando il prodotto differisce in maniera sostanziale da quello conosciuto, con tale denominazione, sul mercato nazionale. In pratica, se ad esempio un produttore francese volesse commercializzare in Italia un "panettone" fatto con la margarina al posto del burro, tale prodotto, differenziandosi sostanzialmente dal prodotto conosciuto in Italia, potrebbe sì essere venduto, ma non con la denominazione riservata "panettone".

19 AGOSTO - IDEAWEFTV

Roumiage - Incontri Piemonte e Provenza 2017: il programma completo



Il Roumiage – incontri Piemonte e Provenza 2017, non

sarà evento di poco conto. Già il tema "Passaggi di tempo" (da "Anime salve" di Fabrizio De André) scelto per questa edizione affascina e prelude ad un programma articolato e tutto da scoprire.

A ben guardare non è manifestazione composta di semplici appuntamenti messi uno in fila all'altro, ma il suo fascino che sta per rivelarsi al grande pubblico è arricchito di una avventura rara, fatta di tempi, persone e letteratura.

Infatti questa è la storia da riscoprire negli occhi di due uomini, di due sensibilità speciali, che un giorno si incontrarono nel borgo di Sancto Lucio de Coumboscuro nelle Alpi occidentali.

Ottobre del 1993

L'autunno abbraccia la montagna con un sole ancora tiepido e i colori del bosco invitano alla distensione della mente e del cuore. Atmosfera tenue e lieve che libera pensieri e sguardi al calore della fiamma del camino.

Fabrizio De André è in compagnia della moglie Dori Ghezzi e dell'amico Franco Mussida, chitarrista di tanti concerti con la PFM. È la prima volta che si trova in questi paesaggi selvaggi custoditi dalle montagne del canese, a due passi dal confine con la Provenza.

È l'insaziabile curiosità che ha portato sin qui uno dei massimi cantautori italiani: per sentire la lingua e conoscere la civiltà provenzale alpina che in Italia, proprio nella minuscola Coumboscuro, hanno trovato gli albori della scoperta sin dagli anni '50 del novecento. Artefice di questo miracolo è il poeta Sergio Arneodo, che attraverso un'azione culturale a tutto campo è riuscito far emergere dai secoli ed elevare a letteratura in epoca moderna, l'antica lingua dei trovatori parlata da generazioni in queste terre alpine italiane. Lo ha fatto in modo unico: lui e una ventina di allievi montanari dai sorrisi curiosi, dalle braghe di fastagno e dagli zoccoli di legno!

Fabrizio De André, narratore degli ultimi e paladino delle culture minori si trova a suo agio. Poi, dal canto suo, il cantautore ricerca le radici della propria famiglia, che pare siano nascoste proprio in Provenza (il cognome De André se letto in provenzale significa "della famiglia degli Andrea"). Fabrizio De André e Sergio Arneodo hanno così modo di assaporare intimi momenti di confronto, stimolati dalla comune sete di cultura, per confrontarsi su spiritualità, creatività letteraria, sensibilità del vivere.

È in quei giorni che Fabrizio De André registra la canzone "Mis amour - I miei amori", con Li Troubaïres de Coumboscuro - oggi Marlevar. Il brano in lingua provenzale entrerà nel fortunato album "A touz soules" (Target - Polygram).

L'amicizia e la stima tra Fabrizio De André e Sergio Arneodo si manterrà nel tempo, nel solco di un rispettoso e prezioso equilibrio d'arte e creatività poetica.

La storia continua

"I-a pas de temp que noun tourne", "Non c'è tempo che non ritorni", ci ricorda un detto delle montagne. Così a distanza di anni altre sensibilità hanno seguito le orme dei due grandi poeti: da una parte la formazione dei Marlevar, che trasforma in musica le composizioni di Sergio Arneodo e le colora della migliore world-music internazionale (oggi testimonial Unicef nel mondo del programma All children in school) e dall'altra l'estro di Cristiano De André, figlio d'arte.

Cristiano De André sarà sulle orme del padre a Coumboscuro affiancato dai Marlevar per l'evento "Passaggi

di tempo" concerto di rara intensità, domenica 27 agosto, ore 15.00 a Sancto Lucio (Monterosso Grana).
Una produzione unica firmata Concerto Music / Coumboscuro Centre Prouvençal che concluderà il
ROUMIAGE - incontri Piemonte - Provenza 2017.

Roumiage 2017

E di "Passaggi di tempo" la manifestazione del Roumiage provenzale quanti ne ha testimoniati: quanti personaggi noti e sconosciuti, quante generazioni di montanari, emigranti, pellegrini, artisti poeti, scultori, musicisti, ballerini, scrittori... hanno percorso le vie delle montagne, hanno fatto "roumiage - pellegrinaggio", hanno formato le famose "traversado" per incontrarsi da ormai decenni sulle Alpi occidentali.

Anche il programma 2017 ne è testimonianza! Ognuno sceglie tra i dieci giorni di programmazione il momento più piacevole e suggestivo. Noi la storia che ci ha affascinato e convinti a muoverci verso le montagne l'abbiamo raccontata e questo ci basta per ritrovarci tutti con gambe e cuore lassù a 1200 m. tra orizzonti di rocce e faggi, nell'abbraccio di due poeti che sapranno regalarci ancora un surplus d'anima, di riflessione e respiro di cui tutti, in questo mondo troppo veloce, sentiamo affannosamente la mancanza. L' "aveire", l'arrivederci è a Coumboscuro.

Gli eventi del Roumiage sono tutti gratuiti. Il concerto "passaggi di tempo" con Cristiano De André + Marlevar è a pagamento con ingresso unico a 16,00 euro (gratuito per ragazzi sotto gli 8 anni di età).
Prevedite:

- Monterosso Grana: COUMBOSCURO C.P. S. Lucio - tel. 0171.98707
- Cuneo: ATL del Cuneese, via Pascal 7 - tel. 0171.690217
- Caraglio: Macelleria Serra, via Roma 48 - tel. 0171.619105
- Saluzzo: MONDADORI, via Torino 22 - tel. 0175.217005
- Alba: CARPE DIEM, via Giovine 8 - tel. 0173.290189

Programma

19-20/08 ST. MARTIN VESUBIE evento di apertura

Fete de la mountagne - incontro tra le genti del nizzardo e del Piemonte

21-23/08 ALPI SUD-OCIDENTALI

TRAVERSADO, camminate dell'amicizia dal Nizzardo, Roya, Ubaye, Queyras a Coumboscuro 22/08

BARCELONNETTE - Feste de la Traversado nel piazza del municipio, ore 21.00

CAMMINI INTERVALLIVI delle Alpi del cuneese e torinese, riscoperta dell'antica rete di sentieri di scambio ed incontro. Dalla Val SUSA sino alla Val CORSAGLIA

22/08 ENTRACQUE / VALDIERI / CRISSOLO / PONTECHIANALE / BELLINO / SAMBUCCO Benvegù a la Traversado, festa con le popolazioni dei paesi delle alte valli occidentali

23-24/08 h 21.00 DEMONTE / CASTELMAGNO Santuario / ELVA / MAMORA / ACCEGLIO Benvegù a la Traversado con nei paesi delle alte valli

25/08 COUMBOSCURO - Valle Grana

h 18.00 arrivo delle Traversados a Coumboscuro

h 21.00 "i Vernantin", il canto spontaneo popolare

26/08 COUMBOSCURO - Valle Grana

h 10.00 rassegne espositive

> De bosc e de peiro - rassegna dedica agli artigiani delle Alpi occidentali

> Letteratura transfrontaliera: libri, riviste, musica, video

> Noste Roumiage - photo di Toni Fortuné

> lou marchà - mostra-mercato prodotti delle Alpi tra Piemonte e Provenza

h 10.00 FORUM associazioni provenzali per una UNION PROUVENÇALO TRANSAUPINO

h 15.00 Pichin pichot con Persil atelier e giochi tradizionali

h 15.30 Li Calignaire de Prouvenço, pièce teatrale

h 15.30 / 17.00 De Libre e de Mountagno - libri e autori delle Alpi tra Piemonte e Provenza

h 17.00 Vie traverse, complaintes et balades della tradizione alpina

h 18.00 Aperoumiage - il pastis, le olive, il noustral, la ventresco, la piscalidiera...

h 21.00 COROU DE BERRA "Maschi femmine e cantanti" - De André per 4 splendide voci

h 23.30 LA NUECH DAL FUEIASSIER la notte del fuoco che brucia l'estate - scena aperta ai musicisti e ballerini di balfolk con l'energia dei giovani nizzardi L'as paga lou capeu?

27/08 COUMBOSCURO - Valle Grana

h 10.30 S. Messa per gli emigranti

h 15.00 PASSAGGI DI TEMPO - Cristiano de André + Marlevar in concerto. Un evento unico in omaggio a Fabrizio De André che nel 1993 è stato ospite dello scrittore provenzale Sergio Arneodo. Sui passi di un'amicizia tra letteratura e musica. INGRESSO C. 16,00

ROUMIAGE 2017 • SERVIZI

NAVETTE gratuite

Sabato 26 agosto

n. 2 navette 16 posti dalle ore 14.00 alle ore 18.30

n. 3 navette 16 posti dalle ore 18.30 alle ore 02 del giorno successivo 27 agosto

Domenica del 27 agosto

n. 1 navetta 16 posti dalle ore 9.00 alle ore 11.00

n. 3 navette 16 posti dalle ore 11.00 alle ore 22.00

PULLMAN gratuiti

CUNEO (P.zza Galimberti) / MONTEROSSO GRANA – borg. Levata

Sabato 26 agosto / domenica 27 agosto

GASTONOMIA

A S Lucio de Coumboscuro Oste con menù Piemonte / Provenza, servizio bar e tavola calda, con i formaggi **inalpi** e la loro nuova linea "Latterie Alpine". Possibilità di scoprire specialità tipiche, come i "gofri" della val Chisone.

20 AGOSTO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Inalpi fa incontrare food blogger e giovani chef

Avviene con l'iniziativa "Saranno famosi con **Inalpi**". Prossimo appuntamento il 18 settembre a Pollenzo (Cn)

• 20 agosto 2017



Per il terzo anno si è svolta, nei mesi di giugno e luglio, la fase preliminare di "Saranno Famosi con **Inalpi**", di cui l'azienda di Moretta è ispiratrice e attore principale. Il contest ha visto coinvolti 10 souschef, identificati fra quelli presenti nella Guida alle Osterie di Slow Food d'Italia, che hanno gareggiato

per conquistare il titolo di Miglior souschef d'Italia.

La scelta di selezionare le giovani promesse, provenienti da dieci differenti regioni, tramite la guida Slow Food è stata determinata dalla volontà di mantenere un forte legame con il territorio e dare rilievo alla creazione di piatti che abbiano come denominatore comune la genuinità e il gusto.

Ognuno dei giovani protagonisti si è quindi impegnato nell'ideazione di dieci menù completi: dall'antipasto al dolce. In questa avventura ogni souschef, ideale capitano della squadra, ha avuto al proprio fianco tre rinomate food blogger. I compiti sono ben divisi e chiari: alle giovani promesse della cucina di domani spettava la creazione del primo, alle Food Blogger la realizzazione di antipasto, secondo e dessert.

L'accoppiata Food Blogger e souschef è risultata vincente e ha contribuito alla costante crescita della manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse tra gli appassionati di cucina e non solo.

Il caseificio di Moretta è quindi, ancora una volta, partner e protagonista di questa manifestazione, che unisce tradizione e fantasia. I prodotti **Inalpi** sono infatti stati utilizzati per la preparazione delle innovative e invitanti ricette: Fettine di latte, Formaggini, Burro tradizionale, Caciotta Kremina l'hanno fatta da padrone, regalando a ogni singolo piatto il gusto del buon latte Alpino piemontese. Il gusto di un territorio e di un'azienda che fa della qualità e della genuinità il suo vanto.

Ma l'impegno di **Inalpi** non si è fermato qui e così un'apposita sezione del sito web è stata dedicata alla manifestazione. Collegandosi a <http://sarannofamosi.inalpi.it/> si possono scoprire le ricette, visitare i profili di souschef e blogger, e svelare moltissime curiosità: non ultima, ovviamente, l'identità delle due squadre finaliste che si sfideranno, presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, di Pollenzo (Cn), il 18 settembre.

La finale, un momento importante che si svolgerà in una cornice prestigiosa, vedrà impegnati non solo souschef e blogger, ma anche una giuria di esperti composta da Matteo Torchio - Responsabile Marketing e Comunicazione **Inalpi**, Claudio Sacco - Fondatore e Owner di AltissimoCeto - Viaggiatore Gourmet, Paola Sucato - nota Food Blogger e Gigi Piumatti - Presidente Slow Food Promozione: saranno loro a decretare il Miglior souschef d'Italia e quindi la migliore squadra.

Durante l'evento saranno realizzate ricette eseguite con la nuova linea **Inalpi** di prodotti Premium, ovvero "fettalpine", formaggini, burro alpino piemontese ed i formaggi Dop.

"Saranno Famosi con **Inalpi** 2017" è una manifestazione da non perdere, che permetterà di scoprire, e conoscere in modo approfondito, talenti ancora nascosti. **Inalpi** crede in questa manifestazione anche per le idee innovative dei partecipanti, abbinata all'indubbia professionalità, che mettono in evidenza la qualità, il gusto e la tradizione dei suoi prodotti.