



dal 6 AGOSTO 2018
al 12 AGOSTO 2018

LATTERIE
inalpi

RASSEGNA
STAMPA



6 AGOSTO – LASTAMPA.IT

Inchiesta sulla morte dei due giovani di Moretta

L'incidente stradale all'alba di sabato scorso sulla provinciale 663 **che porta** a Faule



Da sinistra Matteo Guerri (23 anni) e Vincenzo Tarzia (24) le vittime dell'incidente

CONDIVIDI



SCOPRI TOP NEWS



GIULIA SCATOLERO
MORETTA

Publicato il 06/08/2018
Ultima modifica il 06/08/2018 alle ore 12:37

Non è ancora stato rilasciato il nulla osta per i funerali di Matteo Guerri, 23 anni, e Vincenzo Tarzia, 24 anni il prossimo 16 agosto, i due giovani di Moretta morti in un incidente stradale all'alba di sabato scorso, 4 agosto. La tragedia è avvenuta a pochi chilometri da Moretta sulla provinciale 663 che porta a Faule dove Matteo e Vincenzo, insieme ad altri due ragazzi, soltanto feriti, volevano proseguire la serata, trascorsa prima alla «Festa San Firmino», frazione di Revello. Al volante dell'Alfa Romeo Mito Matteo. Prosegue l'inchiesta della procura. L'ipotesi più accreditata circa la dinamica dell'incidente è che guidasse a forte velocità e non sia riuscito a mantenere il controllo della vettura in corrispondenza di una curva.

Matteo da due anni lavorava all'Inalpi dove stava imparando l'attività di macchinista nel reparto fettine. Il Cda dell'azienda ha deciso di porre le bandiera a mezzasta e di consentire ai colleghi dei reparti produttivi di

partecipare ai funerali fermando la produzione. Vincenzo da poco più di un anno lavorava come elettricista all'azienda locale Bertino Fratelli. I due feriti M.T., 22 anni, e G.C., 21 anni, non sono in pericolo di vita; quest'ultimo comunque resta in prognosi riservata al Santa Croce e Carle di Cuneo

7 AGOSTO – LA STAMPA CUNEO

SI ATTENDE OGGI IL NULLAOSTA DELLA PROCURA AI FUNERALI

Moretta si prepara a dare l'addio ai due amici morti nell'incidente

Bandiere a lutto dove lavorava Matteo. Per le esequie stop alla produzione

GIULIA SCATOLERO
MORETTA

Sarà concesso probabilmente oggi il nullaosta per i funerali di Matteo Guerrieri e Vincenzo Tarzia, morti all'alba di sabato a Moretta, in un incidente lungo la provinciale 663 che porta a Faule. Il paese è attonito, di fronte alla perdita dei due giovani concittadini: Matteo aveva 23 anni, Vincenzo ne avrebbe compiuti 24 il 16 agosto. In auto, insieme a loro, altri due amici: M.T., 22 anni, e G.C., 21. Si sono salvati. G.C., il più grave, è ricoverato al Santa Croce e Carle di Cuneo. La prognosi è stata sciolta ieri.

I colleghi di lavoro

Ieri **inalpi**, azienda lattiero-casearia di Moretta, ha issato le bandiere a mezz'asta: Matteo vi lavorava da 2 anni. «Era bravo, responsabile, serio e ben inserito - commentano dal Cda -. Stava imparando come macchinista al reparto fettine. Siamo sconvolti: prima ancora di essere un'azienda siamo una famiglia. Consentiremo ai colleghi dei reparti di partecipare



COSTANZA BENO

L'auto dove viaggiavano i quattro amici di Moretta

ai funerali fermando la produzione». Il giovane lascia mamma Antonella, papà Emanuele e la sorella più grande, Elisa.

Vincenzo lascia mamma Pieranna, papà Domenico, le sorelle Valentina, Roberta ed Alessandra. Da poco più di un anno lavorava come elettricista alla Bertino Fratelli. «Siamo scossi - dicono dall'impresa -.

Era volenteroso, educato. Un gran lavoratore, uno dei pochi giovani con voglia di crescere». Vincenzo aveva giocato a calcio, nelle giovanili del Moretta. Matteo amava l'attività fisica. Aveva frequentato la palestra Olympia Gym. «Un ragazzo socievole - dicono -. Lo ricordiamo sorridente e solare».

I quattro arrivavano dalla fe-

Le vittime



Matteo Guerrieri e Vincenzo Tarzia

Il primo era al volante dell'«Alfa Mito» che ha finito la corsa capottata in un canale. Il secondo era seduto sui sedili posteriori, dietro al conducente. Vano ogni tentativo di soccorrerli.

sta di San Firmino, a Revello. Erano le 5. Volevano proseguire per Faule. Alla guida c'era Matteo. Indagini in corso: ieri «sono stati effettuati accertamenti urgenti», come spiegano dalla Procura di Cuneo. L'ipotesi è che l'auto viaggiasse forte: si è ribaltata più volte e capottata in un canale. —

8 AGOSTO – LA STAMPA CUNEO

L'ADDIO DOMANI ALLE 10

A Moretta i funerali dei due giovani amici morti nell'incidente

Saranno celebrati domani, alle 10, nella parrocchia di San Giovanni Battista, i funerali di Matteo Guerrieri, 23 anni, e Vincenzo Tarzia, 24 al 16 agosto, morti all'alba di sabato a Moretta in un incidente stradale sulla provinciale 663 che porta a Faule. Oggi, alle 18, in camera mortuaria a Savigliano e, alle 20,15, al Santuario della Beata Vergine del Pilone, sarà recitato il rosario.

Il paese è ancora sotto choc. Per la giornata di giovedì è stato proclamato il lutto cittadino; gli esercizi commerciali resteranno chiusi, le bandiere a mezz'asta. Il Cda **dell'Inalpi**, azienda lattiero-casearia dove Matteo lavorava da 2 anni, consentirà ai colleghi dei reparti produttivi di partecipare all'addio, fermando la produzione. Tra gli amici c'è grande sgomento. Sul luogo dell'incidente hanno esposto uno striscione che dice: «Per sempre con noi. I Raga».

Le indagini proseguono

Il nullaosta per la celebrazione della funzione è stato dato ieri dal magistrato.

Le vittime



Vincenzo Tarzia e Mattia Guerrieri

I due giovani viaggiavano su un'auto che si è schiantata, ha capottato ed è finita in un canale. Sulla vettura c'erano altri due amici che sono rimasti feriti

«Le indagini proseguiranno - spiegano dalla Procura -. Gli esami effettuati richiedono tempo per essere analizzati».

Matteo e Vincenzo erano insieme a M.T., 22 anni, e G.C., 21: sono rimasti feriti, ma sono fuori pericolo. Alla guida dell'«Alfa Romeo Mito» c'era Matteo. L'ipotesi più accreditata è che l'auto viaggiasse a forte velocità. G.I. S. —

8 AGOSTO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

TRAGEDIA DI MORETTA, LUTTO CITTADINO

Giovedì alle 10 i funerali di Vincenzo e Matteo

MORETTA Lutto cittadino e produzione ferma all'Inalpi giovedì mattina per i funerali (alle 10 in parrocchia) di Matteo Guerrieri e Vincenzo Tarzia, vittime del tragico schianto di sabato notte. Gli altri due a bordo dell'auto, Mirko e Gianluca, sono ricoverati in ospedale a Savigliano, fuori pericolo.
COGNÒ A PAGINA 28

IL SINDACO: TRAGEDIA IMMENSA. IL RICORDO DEGLI AMICI

Moretta piange Vincenzo e Matteo Mirko e Gianluca fuori pericolo

di Elio Cognò

MORETTA Genitori straziati, famiglie sconvolte, amici e colleghi in lacrime: un'intera comunità si è stretta nel dolore domenica sera alla prima veglia funebre organizzata in parrocchia per Vincenzo Tarzia e Matteo Guerrieri, scomparsi nella notte di sabato in un terribile incidente stradale.

Lo schianto si è verificato intorno alle 4, nella notte tra venerdì e sabato, sulla strada provinciale 663. Matteo Guerrieri, alla guida della sua Alfa Romeo Mito, era appena uscito da Moretta in direzione Faule quando ha perso il controllo dell'auto. Una serie di capotamenti e l'auto ha finito la sua corsa in un piccolo canale irriparabile in asciutta.

La scena che si è presentata agli occhi dei vigili del fuoco di Saluzzo e Racconigi, insieme agli equipaggi del 118 di Saluzzo e Carmagnola, è stata drammatica: per Vincenzo Tarzia, seduto alle spalle del guidatore, e Matteo Guerrieri non c'è stato nulla da fare anche se è stata tentata la rianimazione per diversi minuti.

Nell'auto c'erano altri due ragazzi, Mirko Tonini e Gianluca Calerio, entrambi classe 1996 di Moretta, che sono usciti da soli dalla carcassa dell'au to.



Trasportati all'ospedale di Savigliano con diverse fratture, sono fuori pericolo.

Il sindaco di Moretta, Sergio Banchio, è addolorato: «Una tragedia immensa. Erano anni che il paese non veniva segnato da un fatto così luttuoso. È un momento triste per tutti e noi, come comunità, non possiamo che stringerci alle famiglie e far sentire la nostra vicinanza. Da parte di tutta l'amministrazione comunale le più sentite condoglianze».

«Non riusciamo ancora a crederci - sussurrano gli amici fuori dalla chiesa - erano due ragazzi bravi e gentili. Ogni volta che ti vedevano in piazza ti salutavano e fermavano per fare due parole. Non doveva andare così».

Vincenzo Tarzia avrebbe



Vincenzo Tarzia e Matteo Guerrieri. Sopra l'Alfa Mito dopo lo schianto



compiuto 24 anni il 16 agosto. Ex-studente al Cnos-Fap di Fossano, lavorava come elettricista in una ditta morettese e giocava a calcio nella formazione locale. Lascia i genitori e tre sorelle, Valentina, Roberta e Alessandra.

Matteo Guerrieri 23 anni, era

operaio all'Inalpi di Moretta da alcuni anni. Allo stabilimento è stata apposta la bandiera a mezz'asta. Lascia i genitori e la sorella Elisa.

I funerali giovedì alle 10 in parrocchia. Inalpi fermerà la produzione per consentire la partecipazione dei dipendenti.



8 AGOSTO –
NUOVA
GAZZETTA DI
SALUZZO

Dopo un mese di gite, tempo di vacanza anche per i bimbi dell'asilo San Giuseppe

SALUZZO E' tempo di vacanza anche per l'asilo San Giuseppe, che con Estate bimbo ha chiuso l'attività dell'anno scolastico.

In occasione del termine delle lezioni, il consiglio di amministrazione Opera Beato Ancina-Asilo San Giuseppe vuole rivolgere un sincero ringraziamento a quanti lo hanno sostenuto nello svolgimento delle tante attività.

«Molte sono le persone - scrive il presidente dell'asilo, don Bernardino Giordano -, gli enti, le istituzioni, le società che a titolo diverso e con modalità differenti hanno contribuito a una crescita qualitativa del servizio offerto ai bambini ospitati ed alle loro famiglie. Tra questi ricordiamo: Piero Blengino, Celestino Cadornin, Antonella Genovesio, Oscar Giusiano, Grazia Lingua, Eugenio Pinci, il signor Mengozzi, Corno Pallets, Supertino Macchine Agricole, il ristorante Rododendro, la Comunità Cena-colo, il Gasm di Revello; Cradel Villanovetta, lo Sci Club Monviso, Maura Sasia, l'Arma dei Carabinieri di Saluzzo, la casa di riposo Opera Pia Tapparelli D'Azeglio, l'Oratorio Don Bosco e la **inalpi** di Moretta per la fornitura annuale gratuita di prodotti caseari. Un ringraziamento particolare - conclude don Bernardino Giordano - è rivolto al Comune, per il contributo annuale unito al patrocinio in occasione della festa di fine anno al PalaCrs, alla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo e a tutto il personale dipendente (insegnanti, cuoche, ausiliari e segretaria) per l'impegno costantemente profuso».

L'intenso programma di attività si è concluso durante il mese di luglio con l'iniziativa "Estate bimbo", un progetto in costante crescita che ha coinvolto mediamente settanta bambini per settimana, di età compresa fra i tre ed i nove anni (quindi esteso anche oltre il periodo della scuola materna), cui è stato offerto un ricco programma che, a cadenza settimanale, ha previsto gite, passeggiate, piscina ed altre attività ludico-motorie.



**ESTATE
CON L'ASILO
SAN
GIUSEPPE**

I piccoli partecipanti a Estate bimbo durante le tante attività svolte nel mese di luglio



9 AGOSTO – DOLCISALATI & CONSUMI

Inalpi guarda al futuro



La società ha ampliato lo stabilimento e realizzato nuovi prodotti dedicati anche alla grande impresa dolciaria, così come agli artigiani. A breve la creazione di un dipartimento interno per potenziare ricerca e sviluppo.

Una storia di imprenditoria ancora oggi in crescita e sviluppo. È quella di **inalpi**, azienda lattiero casearia di Moretta (in provincia di Cuneo), nata con la produzione di burro oltre 50 anni fa, nel 1966, come Ditta Egidio Invernizzi.

Oggi, a molti anni di distanza e con un percorso di crescita fatto di lavoro, tenacia e passione, **inalpi** ha incrementato le dimensioni dell'azienda e sviluppato nuove produzioni, sia in ambito retail - con la linea Premium, la linea Bio e la produzione delle Dop Piemontesi - sia in ambito industrial, con il burro e il latte in polvere di cui la società è unico produttore italiano. Il burro dunque, denominatore comune della storia, prodotto da panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese nelle versioni tradizionale e anidro, costituisce un fiore all'occhiello dell'azienda di Moretta. Con una produzione annua di 10mila tonnellate, **inalpi** è attualmente tra i principali produttori italiani. Burro che viene poi acquistato sia dalla grande industria dolciaria, nazionale ed estera, sia dagli artigiani del settore, che condividono la ricerca di eccellenza e qualità.

Il raggiungimento di un traguardo così importante non è casuale, ma frutto di un lavoro che si è sviluppato nel tempo, di investimenti mirati e di una programmazione attenta che si concretizzano nell'ampliamento dello stabilimento, avviato proprio nel 2017, il cui progetto ha incluso anche il potenziamento dell'area dedicata alla cristallizzazione del burro. Un'iniziativa rilevante, finalizzata all'accrescimento dell'offerta, per creare un prodotto che sempre più sia in grado di soddisfare le esigenze del mercato bakery, utilizzatore dell'ingrediente nella produzione di biscotti, dolci, prodotti da forno, pasticceria, gelato, e del mer-

cato del cioccolato. Un prodotto con caratteristiche del tutto innovative che si presta a un'ampia gamma di lavorazioni, talvolta anche estremamente ricercate.

Lo studio e l'innovazione sono poi stati messi a punto anche nell'ambito del confezionamento, per rispondere alle richieste del professionista e della grande industria: dalle 25 tonnellate sfuse consegnate in cisterna, alle bag in box da 1.000 Kg; dalle confezioni da

25 e 10 Kg a quelle da 1 chilo oppure 300 grammi. E anche in questo ambito, il prossimo futuro riserva delle interessanti novità: il confezionamento di prodotto con solo involucro primario, con l'eliminazione dei cartoni di confezionamento. Un passaggio importante, che vuole essere testimonianza di attenzione verso i propri clienti, ma anche verso temi a più ampio respiro, come quelli ambientali e del trattamento dei rifiuti. Un futuro

che, per **inalpi**, è anche ricerca e sviluppo. La creazione di un dipartimento interno che si occupi di questi temi, per identificare prodotti con caratteristiche innovative, applicabili a situazioni diverse e in grado di supportare l'ampia gamma di richieste del settore dolciario, della gelateria e cioccolateria, costituisce un obiettivo a medio termine, naturale estensione di un lavoro già in essere.

Il burro **inalpi** riceve oggi non solo importanti consensi su tutto il territorio nazionale, ma oltrepassa i confini e diventa referenza di eccellenza in Europa - soprattutto in Germania - e nel mondo, verso i mercati del Far East e il Middle East. Ambasciatore di qualità italiana a livello globale, la società con il suo burro tradizionale e anidro è il maggior esportatore italiano. Un ingrediente prodotto da panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese. La politica aziendale si basa infatti su rapporti equi e trasparenti, che hanno contribuito a formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata.

Gli allevatori che conferiscono il latte in azienda sono impegnati infatti attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi. Un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema di trasparenza che garantisce le parti, permettendo di fissare volumi di approvvigionamento sicuri nel medio termine e il contenimento della volatilità, che ormai, da anni, contraddistingue il mercato, con variazioni delle quotazioni che hanno raggiunto percentuali del 100%.





9 AGOSTO – LASTAMPA.IT

Moretta, l'addio ai due giovani morti nell'incidente stradale

In concomitanza con il rito funebre è stato proclamato il lutto cittadino con esercizi commerciali chiusi e bandiere a mezz'asta



CONDIVIDI



GIULIA SCATOLERO
MORETTA

SCOPRI TOP NEWS



Publicato il 09/08/2018
Ultima modifica il 09/08/2018 alle ore 11:03

Chiesa e piazza gremite a Moretta oggi (giovedì 9 agosto) per i funerali di Matteo Guerreri, 23 anni, e Vincenzo Tarzia, 24 il prossimo 16 agosto, morti in un incidente stradale sabato scorso, all'alba. A celebrare il rito funebre don Paolo Audisio. "La morte di un figlio fratello amico sono ferite difficili da superare - ha detto -. Non chiudetevi in una disperazione senza via di uscita perché io ci sono, noi ci siamo".

A lasciare un ricordo di Matteo, dipendente **inalpi**, e Vincenzo, elettricista alla Bertino Fratelli, anche le sorelle Elisa e Alessandra. Cordoglio in paese che ha osservato il lutto cittadino: bandiere a mezz'asta ed esercizi commerciali chiusi.

10 AGOSTO – LA STAMPA CUNEO

46 LA STAMPA VENERDÌ 10 AGOSTO 2018

UN PAESE IN LUTTO STRETTO INTORNO ALLE FAMIGLIE

Le sorelle dei due giovani “Grazie per averci dato l'onore di conoscervi”

Ieri a Moretta il funerale di Matteo e Vincenzo
i due ragazzi morti sabato in un incidente stradale

GIULIA SCATOLERO
MORETTA

Sono morti insieme, sabato, nell'incidente tra Moretta e Faule. Insieme le loro bare sono arrivate in piazza Umberto I e hanno varcato la navata della parrocchia di San Giovanni Battista. Prima Vincenzo, poi Matteo. Ad accoglierli tutta Moretta, che ancora non si rassegna ad averli persi, Matteo a 23 anni e Vincenzo a 24 (il 16 agosto). Gremite piazza e chiesa.

«Sono notizie che non vorremmo mai ricevere - ha detto don Paolo Audisio -. Eppure sappiamo che la vita è più forte della morte». Molti degli amici hanno indossato una camicia bianca, colore simbolo della Risurrezione, ha spiegato don Audisio. «Vogliamo il massimo per la nostra esistenza - ha proseguito nell'omelia -, ma qualche volta ci dimentici-



L'ingresso delle due bare nella chiesa di Moretta

SALUZZO E VALLI

chiamo dei nostri limiti, non percepiamo di essere appesi ad un filo. La morte di un figlio, un fratello o un amico sono ferite difficili da superare. Non chiudetevi in una disperazione senza via di uscita: io ci sono, noi ci siamo».

Gli amici

Hanno condiviso un ricordo dei fratelli anche sorelle e amici. «Sapevi sempre scegliere la cosa giusta, invidiavo la tua forza di volontà - ha detto Elisa, sorella maggiore di Matteo -. Avrei voluto inciampare nelle tue scarpe dimenticate in giro per casa per tanti anni ancora». Matteo, che lascia anche mamma Antonella e papà Emanuele, lavorava da due anni all'inalpi, stava imparando l'attività di macchinista. Le bandiere dell'azienda lattiero-casearia, così come quelle del Comune, sono state issate a mezz'asta; la produzione fermata per consentire la partecipazione al rito funebre. Anche gli esercizi commerciali si sono fermati.

Il rito è poi proseguito con il ricordo di Vincenzo, letto da una delle tre sorelle, Alessandra, e dagli amici. «Eri buono e dolce - hanno detto questi -. Il vuoto che ci hai lasciato è immenso. Grazie per averci dato l'onore di conoscervi». Vincenzo era elettricista alla Bertino Fratelli. Lascia mamma Pieranna, papà Domenico e le sorelle Valentina e Roberta. L'addio si è concluso sulle note di Bob Marley e Bob Sinclair. Matteo e Vincenzo sono stati sepolti a Moretta. —

10 AGOSTO – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 737MO MEETING VG @ RISTORANTE EL COQ VICENZA CHEF LORENZO COGO

Lorenzo Cogo, un esordio sotto i riflettori, una decina di anni fa, come giovane promessa della cucina gourmet italiana, non ha solo il talento del grande chef, ma anche la "vista lunga" dell'imprenditore. Così dopo essersi messo in proprio in quel di Marano Vicentino, nel 2016 Cogo ha spostato il suo El Coq in Piazza dei Signori, la principale di Vicenza, di fronte alla Basilica Palladiana simbolo della città. E siccome a Lorenzo piace far le cose per bene non si è certo accontentato di riaprire il suo ristorante tale e quale, ma accanto ha inaugurato anche il Garibaldi: caffè, pasticceria, bistrot e cocktail bar. Meritata gita vicentina per gli Amici Gourmet, ospiti di Cogo per una cena "da Signori". Il menù che ci ha proposto al bancone show cooking ci ha mostrato tutto il suo estro sia nel trattare le materie prime del territorio sia quelle che ha conosciuto nelle varie esperienze formative in giro per il mondo. Una cucina autorale che non risulta mai monotematica, ma che vuole toccare corde diverse, tenendo sempre l'ospite interessato. Archivio storico reportage

(riferiti alla vecchia location di Marano Vicentino): La squadra Chef/Patron:
Lorenzo Cogo Sous Chef: Paola Gualandi Pastry chef: Beatrice Busatta Maitre
& sommelier: Stefano Grandis Sommelier: Fabio Lanaro Sala e mise en place
Il tavolo Amici Gourmet al bancone, per godere di uno show cooking di altissimo livello
Lo chef ci dà il suo personalissimo benvenuto La giovane brigata è all'opera Il
nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi
a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Arrivano gli stuzzichini Sandwich
di pollo, amaro San Giuseppe Cannolo alla vicentina Bigné con burro d'arachidi e
bacon Pomodorino e bitter Bombolone, curry e Raschera Dop **inalpi** Falafel al
Bra Duro d'alpeggio **inalpi** Lo chef ci accompagna passo passo Pane
Tipologie di pane: integrale con lievito madre. In accompagnamento burro **inalpi** alla pelle
di pollo e arancio e olio EVO selezione EL COQ Le Passioni (Nogarole Vicentino) con erbe
aromatiche. Trento Doc Perlé Nero 2008 – Ferrari Piattooo! Ricciola, gin,
agrumi Limone di mare, mais, caviale, semi di pomodoro Piovra alla brace,
melanzana, yuzu, more affumicate Piatto Diva SuMisura personalizzato per
Viaggiatore Gourmet da Royale. Champagne Cuvée Louise 2004 – Pommery Lo
chef ci spiega il prossimo piatto... ... e ci dimostra come degustarlo al meglio
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e frutti di mare Proseguiamo la degustazione con
lo champagne Intanto è in preparazione la prossima portata Ultimi dettagli...
Grattata live di Bra tenero Dop **inalpi** Lo chef e VG presentano il piatto Risotto di
topinambur, lattume di tonno, rafano e Bra tenero Dop **inalpi** Prossimo piatto servito in
Pentola d'oro Agnelli VG e Lorenzo presentano il piatto Risotto con riso carnaroli
San Massimo alle spezie, peperone giallo, limone Chardonnay Elioro 2006 – Cordero di
Montezemolo Piselli, mini shitake, acqua di pomodoro e zenzero candito VG e
Lorenzo presentano la prossima etichetta in degustazione Barolo Riserva Sarmassa
2010 – Marchesi di Barolo Passione Moscato Passito di Strevi 2008 – Bragagnolo
Terra, tuberì e germogli Ci spostiamo al Cafè Garibaldi per il gran finale