LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

24 GENNAIO – ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DALLAPERITIVO DELLA FESTA DELLE FESTE 2016 WINTER EDITION BY VIAGGIATORE GOURMET VILLA NE

Finger food by Fabio Morisetti: crostone con stracotto di lingua, pecorino toscano selezione Guffanti e limone; focaccia, pata negra affumicato, salsa americana e piemontese. Postazione Cocktails by Branca – Carpano Qui con Gabriele Rondani, Senior Brand Manager di Branca L'isola dei formaggi Luigi Guffanti Musica live con Carlo Bellani! Carla Icardi, direttrice di Grande Cucina Isola finger food dello chef Diego Papa del Ristorante Gaudio di Barbariga (BS) Finger Food by Diego Papa: gambero Rosso Don Gambero, finocchio e arancia; acciuga del Cantabrico con burro di panna fresca inalpi montato e aceto di miele del Parco del Ticino. Elena Lanza, patron del Ristorante DeGusto di San Bonifacio (VR) L'isola con i prodotti del salumificio Squisito La postazione dei lievitati Panitaly Postazione Cocktail e distillati by Velier, qui con il Mixology Manager Angelo Canessa Degustazione di Caviale Calvisius by Agroittica. Qui VG con Walter Della Pozza, patron di Artintavola e preziosissimo aiuto durante tutta la festa Postazione finger food dello chef Matteo Grandi (qui con la moglie e Patron Elena Lanza) del Ristorante DeGusto di San Bonifacio (VR) Degusto all'opera… … con l'aiuto del pastry chef Davide Marcelli Finger food by Matteo Grandi: pizza fritta; anatra alle spezie; cannoncino, sedano rapa, puntarelle e colatura di alici. Fabio Bergaglio di Bodrato Cioccolato e Silvio Bragagnolo, patron dell'azienda vitivinicola Bragagnolo Vini Passiti Degustazioni birre del Birrificio Hordeum Postazione finger food dello chef Antonio Danise, resident di Villa Necchi alla Portalupa Ultimi dettagli: grattata di tartufo nero Tartufeltro Finger food by Antonio Danise: flan di zucca in fonduta di Caciotta Kremina inalpi e tartufo nero Tartufeltro ; crudo di fassona all'olio di nocciole e spuma di formaggini di latte inalpi aromatizzata al mandarino; carpaccio di storione con emulsione di agrumi all'olio extra vergine d'oliva Frantoio Muraglia. VG brinda con il nostro Presidente Amici Gourmet, Enzo Fulginiti, mostrando i nostri nuovissimi shopper personalizzati by Cartesio Fullcard Alla festa partecipano molti associati del nostro club! Paolo Baggini, patron di Olmo Antico con un suo amico, nonché nostro associato Cristina Viggè, giornalista di Grande Cucina, con il fidanzato I nostri Senatori Amici Gourmet Altri senatori con Silvio Bragagnolo Filippo Mainini, direttore operativo di Longino&Cardenal e il patron dell'azienda di Pogliano Milanese Riccardo Uleri con la moglie Stefano Roncari, agente Longino&Cardenal Maurizio Di Dio delle Pentole Agnelli e Roberto Lentini del Birrificio Hordeum Simone Pilla, agente Longino&Cardenal, e lo Chef Felice Lo Basso dell' omonimo ristorante Alberto Francoli, patron dell'omonima distilleria e dell'azienda vitivinicola Torraccia del Piantavigna Viaggiatore Gourmet Location partner Festa delle Feste 2016 – Winter Edition Villa Necchi alla Portalupa 27025 Gambolò (PV) Via Cavalier Vittorio Necchi 2-4 Tel. (+39) 0381 092601 E-mail: info@villanecchi.it Sito internet: www.villanecchi.it Un grandissimo ringraziamento ai partners della Festa delle Feste 2016 – Winter Edition

27 GENNAIO – ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 623MO MEETING VG @ RISTORANTE AANTEPRIMA CHIUDUNO (BG) CHEF DANIEL FACEN

Anteprima è uno dei ristoranti che sentiamo più "nostri", uno di quelli che abbiamo visto crescere. È il primo che ci viene in mente quando vogliamo spiegare che molecolare non è una parolaccia e che l' avanguardia non è un abbaglio per gourmet annoiati, ma presuppone ricerca, conoscenza e un'innata tendenza al non scendere a compromessi. Qualità certamente incarnate da Daniel Facen, mente e anima del progetto, che a qualche mese dal decimo compleanno della struttura può ben dirsi uno dei punti di riferimento italiani per le più ardite sperimentazioni culinarie. Tecnica estrema, usata per abbattere le barriere tra il commensale e la totale espressività della materia: basta guardare lo spaghetto "di" ricci di mare, niente carboidrato e iodio puro in tono su tono coi percebes; per annullare i confini tra le tradizioni, creando – per esempio – una crasi tra la crema di fagioli e l'impepata di cozze in Caruso. Certo a Daniel il gusto per le tradizioni più sontuose non manca: sotto una nube di ghiaccio secco può sempre celarsi una magistrale coscia di piccione... Ecco la nostra esperienza... Archivio storico reportage: La squadra Lo staff in cucina Chef: Daniel Facen Sous chef: Marco Raitano Show cooking: Celeste Desenzani Saucier: Gabriele Cuzzupe Gardemanger: Lucrezia Ligabue Lo staff in sala Davide Filisetti, Daniele Colombo L'arrivo di VG al ristorante A'Anteprima L'ingresso Il salotto relax I riconoscimenti conferiti al locale dalle guide gastronomiche VG e NdM con lo chef Daniel Facen Il tavolo per due in cucina, show cooking allo stato puro Il tavolo Amici Gourmet con vista sulla cucina Mise en place Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Hamburger con tartare di manzo e fettine di latte classiche inalpi Crocchetta di patata e formaggino di latte inalpi Caciotta Kremina inalpi, tortino di cardi e lumache La consegna delle Black Cards a due dei nuovi Senatori Amici Gourmet! VG con Enzo Fulginiti, che si coferma ancora una volta Presidente Amici Gourmet Ci trasferiamo nella meravigliosa cantina per l'aperitivo Ad accoglierci lo chef Daniel Facen con la sua brigata e Fabio Magri, titolare della Macelleria Bruno Magri di Chiuduno L'isola dei fingerfood by Daniel Facen Tipologie di stuzzichini: crudo e melone; spritz molecolare; cubotto di salmone selvaggio con salsa allo yogurt; animelle di vitello alla senape con spuma al miele; pomodoro; olive Pianogrillo; acciughe del Cantabrico; hamburger con tartare di manzo e fettina di latte inalpi ; crocchetta di patata e formaggino di latte inalpi. Lo spritz molecolare di Daniel Facen L'isola dei salumi: a presentare i prodotti lo chef Daniel Facen, VG e Fabio Magri Jamón Gran Reserva Pata Negra Joselito; bresaola di cervo, di bufala, di fassona e asino; pancetta a lunga stagionatura. VG con Fabio Magri Prima bollicina di giornata Un brindisi all'inizio del nostro anno Gourmet! Perlé Trento Doc 2009 – Ferrari VG presenta i grandi classici dell'Anteprima: Spritz e prosciutto e melone Torniamo al nostro tavolo per l'inizio del percorso di degustazione ideato per noi da Daniel Facen Perlé Rosé 2007 Trento Doc Magnum – Ferrari Pane Tipologie di pane: brioche salate con semi di sesamo; bocconcini alla zucca, all'olio e alle noci; grissini soffiati; focaccia sale grosso. In accompagnamento burro salato della Normandia. Lo chef è già all'opera... Tutta la brigata si occupa del servizio Un brindisi e si comincia! Piattooo!!! Spaghetti ricci di mare e percebes Spaghetti composti con 400 ricci di mare centrifugati, percebes accompagnati da salse allo scalogno e al frutto della passione. Inuit Omaggio all'Alaska: merluzzo scottato su salsa all'arancia rossa, finto pane all'acqua e yogurt sferificato. Plancton Foglia di shiso, vellutata al plancton e ostriche marinate. Scoglio Spuma di gin tonic con scampo marinato leggermente scottato, aceto balsamico sferificato con alga nori e nero di

seppia; foglia di verza essiccata. Caruso Fusione tra la crema di fagioli e l'impepata di cozze. Il piatto viene servito al tavolo con "aria di cozze" Pronti per il servizio della prossima portata! Anatra con luflée di foie gras Petto d'anatra marinato nella soia, con luflée di foie gras e crostone di polenta con salsa ai crauti rossi. Caciotta Kremina inalpi Lapsang Souchong e lumache In arrivo un altro signature dish dell'Anteprima... ... che crea sempre un grande effetto sorpresa! Miniera Zuppa di verdure, coscetta di piccione con lenticchie Beluga e finto pane al sesamo nero. Langhe Bianco 2012 Sauvignon – Marchesi di Grésy Lo chef e la sua brigata completano la prossima portata Tortelli di patate e curcuma con gamberi rossi e salsa al corallo d'astice Risotto, pesci e crostacei Rombo, triglia, astice e vongole con salsa agli anemoni di mare Intanto in cucina si griglia! Brunello di Monalcino 2005 – Belpoggio Filetto di manzo a lunga frollatura della Macelleria Bruno Magri con olio Pianogrillo e sale Maldon Costata a lunga frollatura della Macelleria Bruno Magri presentata da VG e dallo chef in pentola d'oro Baldassare Agnelli Lo sguardo compiaciuto del nostro Presidente... Pre-dessert in preparazione... Uovo scomposto Nell'uovo scomposto e ricomposto dello chef Daniel Facen l'albume è diventato latte di cocco, il tuorlo è diventato spuma di passion fruit e curcuma, a chiudere gelato al bergamotto e g rattata di grué di cacao del Brasile al posto del pepe. Ci spostiamo nella zona pasticceria del ristorante per il gran finale! Tipologie di desserts: selezione di biscotti, dessert al cucchiaio, selezione di cioccolati, pasticcini, cannoncini e krapfen farciti al momento, torroni e marshmallow al pistacchio. Torta alle pere, torta al cioccolato, torta fantasia e crostata di frutta. Lo chef non vuole farci mancare proprio nulla: arrivano anche i macaron! Il taglio delle torte... Un defaticante Vodka Tonic con Vodka Beluga Merenda: bucatini all'amatriciana serviti in pentola d'oro Baldassare Agnelli! Cadeau inalpi per i nostri Amici Gourmet Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 623ma edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Anteprima 21010 Chiuduno (BG) Via Fratelli Kennedy, 12 Tel. 035.8361030 Fax 035.838139 Chiuso domenica e lunedì E-mail: info@ristoranteanteprima.it Sito internet: www.ristoranteanteprima.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.

28 GENNAIO – CORRIERE DI SALUZZO

concorso

Un video per l'Inalpi

MORETTA - Sono ad oggi una trentina i video realizzati e pubblicati sul sito www.myvisto.it/sfide/5 e che parteciperanno al concorso promosso dall'Inalpi per pubblicizzare i propri prodotti e con in palio un premio da 3.000 euro. Il concorso consiste nella creazione di un video, con una durata massima di un minuto, volto a rappresentare in modo fantasioso il rito della cena secondo la tradizione piemontese, utilizzando come ingrediente ispiratore le Fettine di latte prodotte nello stabilimento di Moretta. Chiunque volesse partecipare può collegarsi al sito www.myvisto.it/sfide/5 e registrarsi, sia per prendere parte alla gara, fino al 29 gennaio, sia per votare il video preferito (fino al 5 febbraio).

29 GENNAIO – ALTISSIMOCETO.IT

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 Cristopher 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 Lo staff di cucina 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 formaggino di latte inalpi Airbag con crema di formaggino 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! Piattooo!!! 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 Laudàri 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 Cristopher 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 "Cioccocolato" 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

e tartufo al cacao. È l'ora della merenda "defaticante" servita in Pentola d'oro Agnelli Ecco il piatto presentato dallo chef Carraro e VG Un grande classico dello chef Patron Enrico Bartolini: risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola Salutiamo i nostri Amici Gourmet con i cadeau inalpi Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 624ma edizione Meeting di Altissimo Ceto Casual Ristorante 24129 Bergamo Via San Vigilio, 1 Tel. (+39) 035 260944 Chiuso martedì E-mail: info@casualristorante.it Sito internet: www.enricobartolini.net 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.

29 GENNAIO – RIVISTA IDEA

PARLA COME MANGI: LE FETTINE DI LATTE DI "INALPI" TI SFIDANO

La dinamica azienda di Moretta invita i creativi a realizzare video sulla piattaforma "MyVisto" che saranno votati dagli internauti

Sergio Martini

In alto: il fotogramma finale di uno dei filmati già postati su "MyVisto". I video possono essere realizzati e pubblicati fino al 29 gennaio e votati fino al 5 febbraio. A destra: la squadra Inalpi Volley Busca "under 16" che al recente "Torneo della Befana" di Alassio si è posizionata molto bene, arrivando sesta su ventuno compagini in lizza. L'azienda di Moretta coltiva il rapporto con il territorio anche attraverso sponsorizzazioni sportive come queste

Dalla stalla alla tavola, a internet per un gusto davvero... "MyVisto". In coerenza con la propria "missioni" di promozione delle tradizioni agroalimentari non disgiunte da quelle culturali e idiomatiche piemontesi, quelle che sgorgano dal latte e dalle sue valli, l'"Inalpi" di Moretta lancia sulla piattaforma web "MyVisto" la sfida, a tavola, ai creativi d'I-

talia. Il concorso consiste nella creazione di un video, della durata massima di un minuto, che rappresenti, in modo fantasioso, il rito della cena secondo la tradizione, anche dialettale oltre che ricettaria, del Piemonte, usando come ingrediente ispiratore le "Fettine di latte" prodotte nei moderni impianti della famiglia Invernizzi.

La gara è stata lanciata attraverso il passaparola dei social network (la pagina Facebook di "Inalpi" conta già quasi 50.000 "like") e mette in palio un premio dell'importo di 3.000 euro.

Quando scriviamo sono già 29 i video realizzati e pubblicati dagli utenti creativi della piattaforma, in cui sono raffigurate situazioni descrittive del convivio familiare piemontese fra tradizione e modernità, senza rinunciare all'uso del dialetto e sottolineando la vocazione del prodotto delle latterie morettesi a suscitare emozioni, e talvolta seduzioni, stando o come se si stesse a tavola, qualunque sia il posto o il contesto in cui ci si trova in sua compagnia.

Tutti coloro che vogliano cimentarsi in questa innovativa "globalizzazione al contrario", dove sono i gusti e i sapori locali che modellano le tendenze più generali, devono sintonizzarsi su www.myvisto.it/sfide/5 e registrarsi per partecipare in veste di creativi o di votanti.