LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

13 MARZO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 637MO MEETING VG @ INKIOSTRO PARMA PATRON FRANCESCA POLI, CHEF TERRY GIACOMELLO

Entrare al Ristorante Inkiostro è come salire su un ottovolante: sapori decisi, delicati, cromature e profumi, riescono a fare del piatto l'opera principale. Il rigore del nord Europa acquisito dallo Chef Terry Giacomello durante il suo percorso, lo si percepisce chiaramente nei piatti, forme regolari, precisione e studio sono i fattori che più convincono e rendono il tutto bello da vedere e buono da assaporare. Il numero elevato di ingredienti in ogni sua creazione, così come la loro ricercatezza, riescono a stupire, fino a cercarli uno ad uno al palato. La sala, riservata solamente per Viaggiatore Gourmet, ha aperto un viaggio culinario piacevole e sorprendente concluso con la nostra classica merenda defaticante. Archivio storico reportage: L'arrivo al ristorante L'ingresso Il bancone del bar Il tavolo L'angolo dei Premium Partner VG Il nostro menù personalizzato Piatti Diva SuMisura personalizzati per Viaggiatore Gourmet da Royale. Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Lo chef Terry Giacomello ci illustra i finger food protagonisti del nostro aperitivo Tipologie di stuzzichini: chips di zenzero e lardo di Colonnata rosolato in burro inalpi ostia di olio extravergine, alga e riso soffiato, nido di pasta kataifi con mousse di formaggino e Caciotta Kremina inalpi melanzana. Franciacorta Cuvée '61 Magnum – Berlucchi Ci accomodiamo al tavolo per l'inizio della degustazione Il sommelier Daniele Molinaro presenta il primo calice in abbinamento al menu Franciacorta Vintage Collection Satèn 2008 – Ca' del Bosco Un brindisi tutti insieme e si comincia! Pane Tipologie di pane: grissini all'olio, grissini al burro, crackers, baguette, focaccina all'olio, panini. O lio rancido di prosciutto crudo in accompagnamento. Piattoooo!! Crema di prezzemolo, acciuga marinata e caviale di olio d'oliva Zucca marinata, nocciole, bottarga di tonno e colatura di alici Prossimo abbinamento al calice Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Ultimo tocco in cucina... Foie gras, polline e latte soffiato Crudo di gamberi, pinoli tostati, yogurt magro, "unghie di gatto", cristalli di lin La Marimorena Albariño sobre Lías Rías Baixas 2014 – Casa Rojo Birra Hermes (Rossa al riso Ermes) – Hordeum Illusione di riso allo zafferano, cavolfiore e uova di sperlano In cucina lo chef Giacomello procede con le preparazioni... ... aiutato dalla sua brigata Perlé Rosé 2007 Trento Doc Magnum – Ferrari Tagliatella d'alga, wagyu e parmigiano Ali di razza, prugna fermentata, sesamo nero e fico d'india

14 MARZO - TARGATOCN

SCUOLE E CORSI | lunedì 13 marzo 2017, 19:11

A Moretta un convegno sulla gestione dell'antibiotico nella filiera del latte

Organizzato da Inalpi e Ferrero

Venerdì 17 marzo 2017, alle ore 9,30, presso la Cascina San Giovanni a Moretta, si terrà il convegno, organizzato da Latterie Inalpi S.p.A. e Ferrero S.p.A dal titolo: "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro".

Questo incontro si inserisce nel progetto avviato e portato avanti da diversi anni da Inalpi e Ferrero, in collaborazione con le Cooperative Compral Latte e Piemonte Latte, per la creazione di una filiera controllata fin dall'allevamento. E'patrocinato dall'Università di Torino - Facoltà di Veterinaria, dal Ministero delle Politiche Agricole Forestali e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

L'obiettivo che si vuole raggiungere è quello di creare una rete di collaborazione tra tutti gli

operatori, per ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti e una crescita culturale di tutto l'ambiente, anche per rispondere alle richieste del consumatore finale, sempre più informato e attento. Il convegno è stato studiato e formulato per offrire a tutti gli operatori della filiera del latte, e in particolare agli allevatori, informazioni e aggiornamenti sull'uso degli antibiotici in allevamento e le nuove linee guida per un impiego consapevole dei farmaci.

L'utilizzo consapevole, garantisce un prodotto sano e sicuro. E proprio dal confronto, può nascere la conoscenza che esistono approcci alternativi che garantiscono la salute delle vacche, senza usare in modo diffuso e massivo antibiotici e farmaci. Nel dibattito saranno presenti le diverse voci che rappresentano il settore Latte e sarà un indubbio momento di riflessione e crescita.

15 MARZO -CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Latte e antibiotici

MORETTA - Venerdì 17 marzo alle 9,30, presso cascina San Giovanni, si terrà un convegno organizzato dalle Latterie Inalpi e dalla Ferrero intitolato "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro". Il convegno proporrà anche linee guida per un uso consapevole dei farmaci.

15 MARZO -CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Domenica si è svolto il secondo raduno dell'Associazione Pescatori villanovese

Emma è la "pierina" più piccola

Super trota per Francesco Amico

La piccola Emma con il papà

VILLANOVA

Domenica 12 marzo, in una tiepida giornata quasi primaverile, si è svolto il secondo raduno dell'Associazione Pescatori di Villanova Solaro. Anche quest'anno i tesserati superano di poco le 40 unità, di cui 8 "pierini" e tra questi la piccola Emma Devalle che di anni ne ha solo 3 e mezzo, ma che domenica ha pescato ben 8 trote con l'aiuto del papà Luca.

La giornata si è svolta in un clima di festa e serenità, con un pizzico di sano e sportivo agonismo tra i pescatori, anche se, alla fine, non ci sono stati premi in palio. Una bella soddisfazione l'ha avuta Francesco Amico di Scamafigi, al primo anno di tesseramento, che ha pescato una trota iridea del peso di circa 1,4 kg. Il bello del raduno e della giornata, oltre al lato della pesca, è stato forse anche il ritrovarsi a mezzogiorno sotto la baracca e, per chi ha potuto, fermarsi a mangiare un boccone di pranzo, che in ogni occasione viene organizzato dal vice presidente Felice Grosso, al quale vanno i ringraziamenti di tutti.

Per questo raduno un grazie particolare va inoltre alla Banca Cassa di Risparmio di Savigliano che ha sponsorizzato l'evento offrendo una parte delle trote immesse, mentre per l'apertura della stagione è stata la ditta Inalpi di Moretta ad offrire prodotti caseari in omaggio a tutti i partecipanti.

Il prossimo appuntamento è fissato per **domenica 2 aprile**.

15 MARZO -CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Ringraziamenti

Riceviamo e pubblichiamo:

Riguardo la manifestazione di pugilato nel bocciodromo coperto, la Savigliano Boxe intende ringraziare coloro che l'hanno resa possibile: Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Inalpi Moretta, Comune di Savigliano, Vendo Casa, Carrozzeria Chiapello, Vineria Il Roma, Figlioli Vincenzo decoratore, Vetreria Iotti, Oreficeria Tallone, Carrozzeria Gazzera, Franco Fiori, La Crota di Barale.

Tony Dalmasso – Savigliano

Desidero ringraziare sinceramente il dottor Antonio Diana per la premura e la grande umanità dimostrata nei miei confronti in occasione di visite e consigli nei momenti in cui ho avuto necessità della sua professionalità e competenza medica.
Con grande riconoscenza.

Giacomo Gallo – Savigliano

Il ritrovarsi per l'evento dell'8 marzo è anche un modo di riflettere e di essere gruppo con tutte le donne del mondo.
Mercoledì scorso, presso il ristorante "Il Castello" di Camisassa, 41 donne hanno condiviso attorno ad un tavolo, lo spirito solidale e dell'amicizia in occasione della Festa della Donna.
La responsabile Emma Ghigo e le iscritte dell'area 2 del Comitato di Racconigi della Croce Rossa Italiana, ringraziano tutte le signore che hanno aderito numerose alla iniziativa da loro promossa.
Il ricavato verrà utilizzato per l'acquisto di generi alimentari da distribuire alle famiglie che si trovano in difficoltà.

Croce Rossa – Racconigi

15 MARZO - ECO DEL CHISONE

Moretta: convegno latte ed antibiotici

Venerdì 17, ore 9,30, presso la Cascina S. Giovanni a Moretta, convegno organizzato da Latterie Inalpi e Ferrero in collaborazione con le cooperative Compral Latte e Piemonte Latte su: «La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro». L'iniziativa è patrocinata dall'Università di Torino, dal Ministero delle Politiche agricole forestali e dall'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

15 MARZO – LA FEDELTA'

La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte

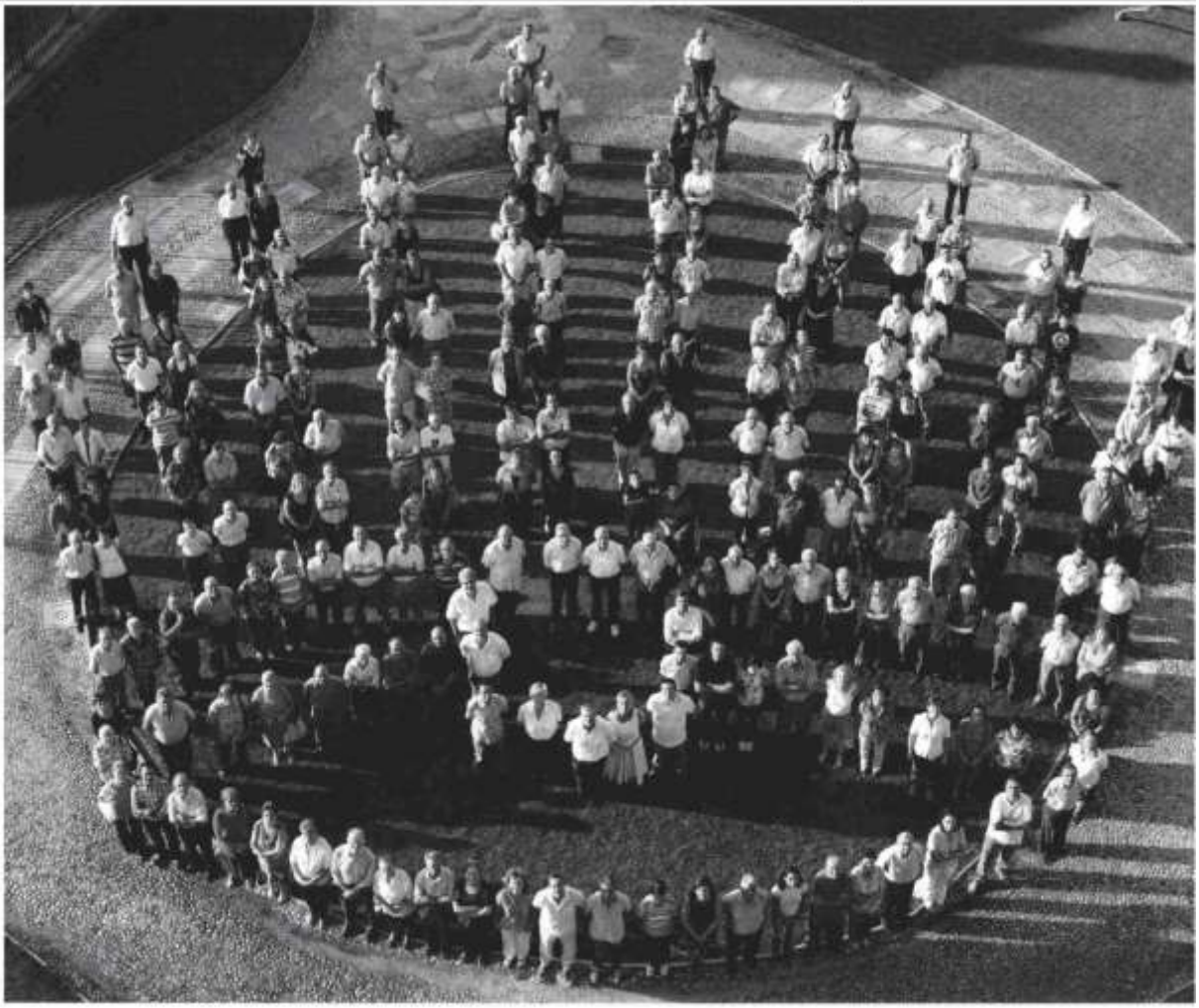
MORETTA. Venerdì 17 marzo, dalle 9,30, presso Cascina San Giovanni a Moretta, si terrà il convegno, organizzato da Latterie Inalpi e l'industria alimentare Ferrero sul tema: "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro". L'incontro si inserisce nel progetto di filiera che coinvolge le cooperative Compral latte e Piemonte latte. L'evento ha il patrocinio dall'Università di Torino - Facoltà di Veterinaria, dal ministero delle Politiche agricole e dall'Istituto Zooprofilattico. *"L'obiettivo che si intende raggiungere* - dicono i promotori dell'iniziativa - *è di creare una rete di collaborazione tra tutti gli operatori, per ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti e una crescita culturale di tutto l'ambiente, anche per rispondere alle richieste del consumatore finale, sempre più informato e attento".*

15 MARZO – ECO DEL CHISONE

MORETTA: INALPI, UNA SCULTURA DI PAUL ROIJMANS

MORETTA - Mercoledì 8 marzo si è svolta la cerimonia di installazione della scultura in bronzo di Paul Roijmans presso il caseificio morettese dell'Inalpi. L'opera d'arte è stata donata dall'azienda olandese Interfood, con cui l'Inalpi collabora da molti anni. Alla cerimonia erano presenti l'europarlamentare Alberto Cirio, il sindaco di Moretta Sergio Banchio, il console onorario di Olanda Oreste Accornero, il presidente dell'Unione Industriale di Torino Dario Gallina, il presidente Api Torino Corrado Alberto, la Banda musicale di Moretta, il presidente della Interfood Frank Van Stipdonk con il figlio Edwin ed ovviamente i vertici dell'azienda morettese.

15 MARZO – LA GRANDECUCINA



di Cristina Viggè

COLLINE POP

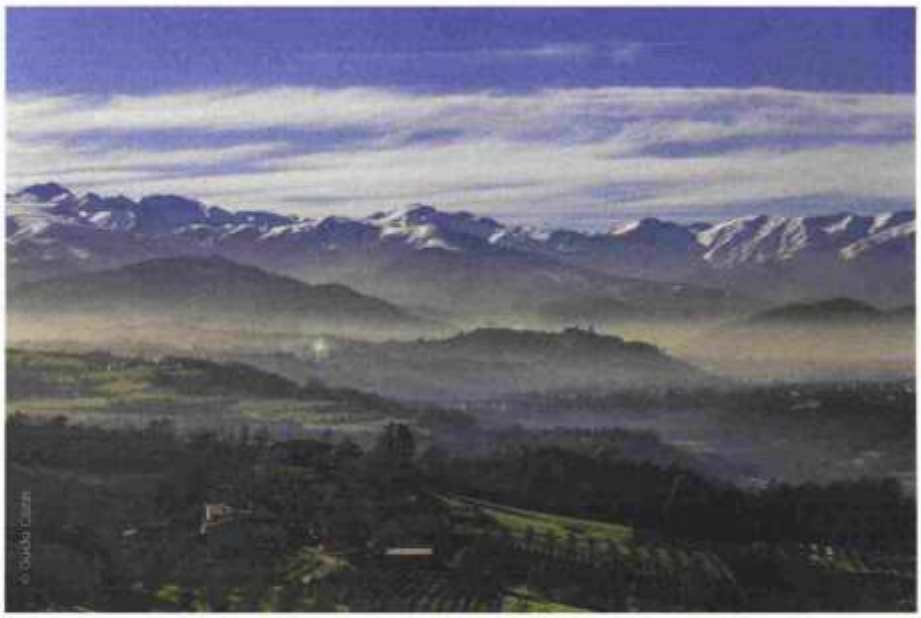
CLAVESANA, CARRÙ, DOGLIANI, FARIGLIANO, MONDOVÌ, PIOZZO. PAESI DI LANGA, CERTO. MA DI UNA LANGA DIVERSA, INTROVERSA E RISERVATA. LONTANA DAI LUOGHI COMUNI, VICINA ALLA RURALITÀ. FIERA DI SVELARE LE SUE ECCELLENZE: IL VINO DOLCETTO, LA BIRRA, LA GENTIL NOCCIOLA E IL BUE GRASSO. TESORI INCASTONATI FRA RUVIDE COLLINE, GIGANTI PANCHINE COLORATE E LUNARI CALANCHI. NUDE OSSA DI UN PIEMONTE AUTENTICO

È atipica, schiva e defilata la Langa piemontese compresa fra il Doglianese e il Monregalese (la zona intorno a Mondovì, Montis Regalis). Solcata dal fiume Tanaro e incorniciata dall'arco alpino, con il Monviso a far da sentinella. Sì, una Langa cuneese differente. Silenziosa eppur operosa. Poco chiacchierata ma capace di urlare. Basta saperla ascoltare, osservare e respirare.

LA DOLCE VITE

E portavoce e paladina di questa landa scapigliata e selvaggia è una cantina cooperativa che mutua il nome proprio dal comune in cui ha sede (in frazione Madonna della Neve): Clavesana. Una realtà sociale emblematica, simbolo di un'identità culturale e colturale incarnata in un vitigno di nome dolcetto. Un'uva a bacca blu-nera-violetta, dalla buccia consistente e dal grappolo conico

SIGILLO REGALE
Una corona. Densa di valori e significati. Il logo identitario della cantina Clavesana svela molto di sé. Le chiavi, simbolo del paese-porta delle Langhe. Le dieci campane con i dieci campanili, a rammentare i dieci comuni in cui vivono i piccoli e medi coviticoltori: Belvedere, Clavesana, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Marsaglia, Monchiero, Murazzano, Piozzo e Rocca Cigliè.



DOLCETTO CON VISTA SUI MONTI
Fra le colline del Doglianese-Monregalese, sono più di 400 gli ettari di vigne (la maggior parte a dolcetto) della cantina Clavesana, che conta circa 300 soci in conferimento totale. Custode del terroir? Il giovane agronomo Andrea Abbona.

Tonde e gentili, ecco le nocciole piemontesi (nella foto a sinistra). Qui, invece, un succulento primo piatto firmato dall'agriturismo San Martino.

e allungato. Un vitigno indigeno che predilige dimorare sui dössets, ossia i dossi delle colline. E che a maturità si esprime in un sapore molto dolce: non per l'alta concentrazione zuccherina, ma per la bassa acidità. Il vino che ne deriva? È schietto, asciutto, robusto, ostinato, genuino, nitido. Che non conosce compromessi. "Un vino elementare, ma non per tutti. Perfettamente leggibile nelle sue diverse annate. Perché noi le vendemmie le rispettiamo al massimo", come ben spiega Gianfranco Cordero, consulente enologo di Clavesana. Che del Dolcetto, o meglio del Dogliani docg (questa l'esatta denominazione), è la più grande produttrice al mondo. Una cooperativa nata nel 1959, che oggi conta 280-300 coviticoltori-conferitori, per un totale di 410-420 ettari di vigneti totali. "Anche se da queste parti non si parla di ettari ma di giornate", precisa Anna Bracco, che di Clavesana è il direttore, la mente, l'anima, il braccio e il piede. Ben affondato nella terra. "Del resto, il vino lo si conosce solo quando si cammina nel fango", dice Anna. Che non ha paura di sporcarsi le scarpe... attraversando una giornata. In dialetto giornà, unità di misura equivalente a 3.810 metri quadrati, corrispondente al terreno arabile nell'arco di un giorno con l'ausilio di una coppia di buoi. Più semplice di così.

IL BUE GRASSO E LA NOCCIOLA TONDA

Le curve piacciono a questa Langa marginale e originale. Dove i morbidi tornanti inanellano le colline, i buoi hanno forme sinuose e le nocciole sono tonde, gentili e trilobate. Siglate dall'igp e salvaguardate da un consorzio. Buone al naturale, ottime se sublimate in crema vellutata (da non perdere quella della Cascina Masueria di Murazzano). Intanto a Carrù il bue si fa grasso e grosso. Anzi, monumentale, portatore sano dell'ipertrofia muscolare (perciò detto anche fassone o animale della coscia). Basta partecipare alla fiera che si tiene ogni anno (a dicembre) per capirne la maestosa stazza e la pregiata razza. Che poi è quella autoctona piemontese. "La prima per importanza e per numero di capi in Italia", sottolinea Andrea Quaglino, direttore dell'Anaborapi (Associazione Nazionale Allevatori dei Bovini di Razza Piemon-

UN MUSEO DI RAZZA

L'insegna è dotata di corna. Il suo scopo è infatti quello di indicare la Casa della Piemontese. Un museo moderno e multimediale (con corredo di zona cooking & tasting), dove meglio conoscere storia, peculiarità e curiosità di questa razza unica nel suo genere. Scoprendo che del bue non si butta via niente. Men che meno ossa, pelli e budelli. Per ricavarne bottoni, cuoio, pennelli, saponi, fertilizzanti e corde per le racchette.
www.casadellapiemontese.it - www.anaborapi.it

Il bue grasso di Carrù esibisce un mantello chiaro e vanta un consorzio di tutela: www.consorziobuegrassocarru.it

PANCHINE VISIONARIE

Si chiama Big Red Bench #1 ed è la prima e rossa panchina gigante, griffata dal designer americano Chris Bangle. Che in queste terre ha messo radici, costruendo idee. E realizzando (nel 2010) questa installazione fuori scala e fuori da ogni schema: una maxi panchina accessibile a tutti. Panoramica, democratica, contemplativa, condivisibile. Pensata per guardare ciò che già si conosce da un'inedita prospettiva. Una "grande sorella" che ha ormai molte seguaci. Anche in versione mini. Grazie al Big Bench Community Project, voluto da Chris e dalla moglie Catherine per sovrintendere e sostenere la codifica e la replica di queste iconiche sedute. Ormai parti integranti del paesaggio. Insieme a una new entry: il BigWalkingArch#1. Un monumentale arco di trionfo capace di rompere le regole della staticità per divenire ironicamente dinamico. Comunicando nell'atto del camminare la sua intenzione di muoversi e andare. Di luogo in luogo. Anche immaginario. Pur rimanendo in loco: la Borgata Gorrea di Clavesana, residenza e studio dell'artista.

www.chrisbangleassociates.com
www.bigbenchcommunityproject.org

LA FINANZIERA REALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 creste, **8** bargigli, **8** granelle di gallo
8 nodini di vitello per le polpettine
3 granelle di vitello
400 g di cervella, animelle e filoni di vitello
150 g di porcini sott'olio
150 g di verdure miste (giardiniera) sott'aceto
50 g di burro
2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio d'aceto
2 bicchierini di Marsala secco
brodo, farina bianca, rosmarino, alloro, sale, pepe

Scottare carni e frattaglie (separatamente) in un tegame con l'olio d'oliva. Tritare i nodini di vitello e creare delle polpettine. In un tegame più capiente, far rosolare aglio, burro, rosmarino e alloro e aggiungere polpettine e frattaglie. Regolare di sale e pepe, bagnare col Marsala e cuocere una decina di minuti a fuoco lento, aggiungendo all'occorrenza un po' di brodo e aceto. Se la salsa non dovesse risultare ben vellutata, aggiungere a cottura ultimata una noce di burro mantecato con un cucchiaio di farina bianca. Unire i porcini sott'olio e le verdure sott'aceto e mescolare con cura.

di Giuseppe Cravero
Trattoria Vascello d'Oro
Via San Giuseppe 9 - Carrù
info@vascellodoro.it
www.vascellodoro.it

Al Vascello d'Oro le pere martin sec "annegano" nel Dogliani.

tese), la cui mission è quella di tener le "tracce" di questa tipologia da carne. Una carne certificata e tutelata da un consorzio (il Coalvi), nonché adorata dai ristoranti locali. Che in occasione della fiera ufficiale servono no stop (a partire dalle 6 del mattino) e senza prenotazione (attenzione, spesso bisogna fare la coda) la tradizionale colazione a base di bollito misto. E l'elegante Vascello d'Oro non fa certo eccezione. "In realtà noi il bollito lo serviamo tutto l'anno, anche a Ferragosto", precisa orgoglioso Marco Cravero, che con papà Giuseppe e mamma Lidia guida la storica trattoria carrucese (c'è dal 1887). Sette i tagli di carne presentati sul trionfale carrello: testina, scaramella, punta di petto, lingua, coda, cotechino e gallina. Corredati da salse: bagnet verd e russ (salsa verde e rossa), senape piccante, salsa di rafano, salsa d'avie (a base di miele e noci) e cugnà. "La prepariamo col mosto d'uva dolcetto, la mela cotogna e la pera madernassa", dice patron Beppe. Che tuffa nel Dogliani lo stinco disossato (per farne uno stracotto) e la pera martin sec (per farne un dessert). Mentre mette a punto l'aristocratica finanziera, la magistrale insalata russa, la rurale insalata di bolliti (leggermente agra, detta degli antichi stallaggi), il girello tonnato, la minestra di trippe e i ravioli. Annegati nel ragù di bue oppure nel brodo. E a chiosa del lauto pasto? Bunet, torta di nocciole e zabaione caldo.

FASSONE IN BATTUTA
Ambiente rustico ma elegante per l'agriturismo San Martino, che in menu propone anche la battuta di fassone piemontese e il vitello tonnato.

ZUPPE, PLIN E TAJARIN

Ma la carne torna. Sulle tavole dell'agriturismo San Martino (nell'omonima frazione di Clavesana), che propone variazioni sul fassone piemontese: in tartare, in tagliata, cotto sulla ghisa e brasato al Dogliani. Quello della cantina cooperativa, di cui i titolari sono soci. Non dimenticando vitel tonné (con cucunci 'n coppa), insalata russa cremosa, flan di cavolfiori e patate con leggera bagna cauda, tajarin di farro con sugo di salsiccia di Bra (preziosa di carni bovine) e cappellacci di magro con pesto di nocciole. Raccolte nei tre ettari di proprietà. Così come funghi e tartufi vengono dai boschi adiacenti, le verdure sono raccolte nell'orto e pane, lingue di suocera e grissini sono fatti in casa. Da assaporare fra pavimenti in cotto, volte in mattoni e vini in bellavista. E se fuori spicca un pergolato (per cene d'estate), sulla corte si affacciano camere di charme, arredate con mobili d'epoca. Intanto, una gialla panchina gigante fa da guardia all'agriturismo Il Palazzetto (ex convento del Seicento), poco distante da qui. Dove entrare per assaggiare una delicata insalata (preparata con porri di Cervere, mele, noci e uvetta), nonché maiale tonnato, ravioli di borragine con burro e salvia e flan di topinambur con fonduta di raschera. Cuneese formaggio dop servito pure in versione stagionata, con corredo di cugnà. Mentre la toma di pecora incontra la

confettura di ciliegie e quella di capra il miele di melata. Senonché cuoca Rinalda scende in campo con la zuppa dei Clavesana, corroborante minestra della tradizione, con tanto di associazione culturale a difenderne l'onore. Uno zibaldone di parti vegetali (pomodoro, patate, fagioli, verza e aromi) e parti animali (muscolo, guanciale, lingua, zampino, coda e trippa di bue) davvero da non perdere. "Ma la preparo solo qualche volta", precisa Rinalda, moglie del titolare Giancarlo Chiecchio. Sottinteso: meglio informarsi prima. Così come la prenotazione è obbligatoria per assicurarsi il mitico fritto misto alla piemontese targato Mauro Schellino, patron della Trattoria del Peso a Belvedere Langhe. Un posto d'altri tempi, stoico e spartano. Con i pavimenti in graniglia, le tovaglie a quadrettoni, la cabina telefonica e la lavagna che porta scritto: "scuola alimentare". In effetti il bancone degli alimentari non manca, e rivela le tume di Elda Barbero e della Cascina Soffietti di Murazzano. Da comprare e da provare. Seduti a tavola, sgranocchiando nocciole. Attendendo le acciughe, i plin e la sfilata fritta. Corsa a più step, sempre caldissimi: filoni, cervella, fegato, salsicce di maiale, milanesine di vitello, costine d'agnello. E ancora, cavolfiori, carciofi, zucchine, finocchi, mele, albicocche, pesche e... susine al vino. Vale il viaggio. E un salto bisogna farlo anche a Bastia Mondovì, a

ZUPPA STORICA
Cuoca Rinalda, all'agriturismo Il Palazzetto, prepara la zuppa dei Clavesana.

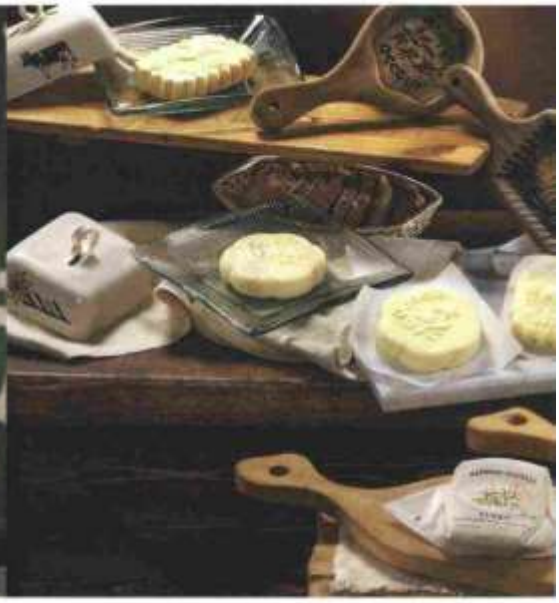
DOLCETTO DOCET

Casa e bottega. La sede della cooperativa Clavesana è cantina e pure negozio. Dove trovare e acquistare i vini della maison, ma anche libri e prodotti tipici. Una realtà dalla spiccata funzione sociale Clavesana, che vanta persino un "pensatoio": le ex scuole elementari delle Surie, acquisite qualche anno fa e ora luogo di aggregazione, degustazione, sperimentazione. Tutt'intorno vi è infatti un bio vigneto-laboratorio, che si chiama "Una giornata per domani" e dove sono state impiantate cultivar di dolcetto, nebbiolo e pinot nero. Un vero e proprio campo di ricerca (grazie anche alla collaborazione con l'Università di Torino), in cui satelliti e droni si fanno complici di un'ipotetica agricoltura del futuro. Ma non finisce qui. La lungimirante cantina organizza pure momenti all'insegna di "Rock & The Wine": erio-minifestival d'autore nei luoghi topici del Dolcetto. Chiesa di Sant'Anna alle Surie compresa. Dopotutto, il vino è sacro.

I Calanchi (un nome, una garanzia sul panorama): due appartamenti, una camera, un saggio patron come Bruno Chionetti e una cucina casalinga capace di utilizzare i prodotti del Mercato dei Contadini delle Langhe. Campagnola community che espone ogni sabato mattina in piazza Umberto I a Dogliani. Onorando il genius loci.

DI LATTE E DI BIRRA

E non lontano da Dogliani? Si trova Farigliano. Cittadina che svela una tappa della "via lattea" siglata Beppino Occelli: il caseificio dove prendono forma i classici panetti di burro (con tanto di calco mucca-montanaro) e i formaggi freschi come la Tuma dla Paja (cremosa, "rugosa" e matura nella paglia), la Robiola Occelli, il Casutin e



DEVIAZIONE STELLATA

Cervere. Borgo di porri e di stelle. Le due che illuminano l'Antica Corona Reale. Agli inizi dell'Ottocento, rurale locanda in equilibrio fra mescita e stazione di posta; oggi, una delle Grandes Tables du Monde, nonché indirizzo gourmet che vanta il sigillo di Relais & Châteaux. E se nelle aristocratiche sale sono ancora tangibili le stimmate della storia, a tavola giungono pietanze dal timbro regale e dal saldo legame territoriale. Tutte firmate Gian Piero Vivalda e capaci di valorizzare anche il delicato vegetale locale: che finisce nella trippa di vitella piemontese stufata e nella farcia dei ravioli, insieme alle cuneesi patate d'Entracque. E se il menu dà spazio alle paste ripiene, non dimentica la finanziera (in doppia cottura), le lumache di Cherasco su crema al luvertin (luppolo selvatico) di bosco e asparagi verdi di Poirino, e il fegatino di coniglio al Marsala su variazione di carote di San Rocco con rognoncini caramellati.
E per la Pasqua, l'Atelier reale propone la colomba delle Langhe, con burro [illegible] Moscato d'Asti Bricco Quaglia La Spinetta, nocciole Piemonte, arance candite by Agrimontana e acqua di sorgente alpina Sparea.
www.anticacoronareale.com

FIGLI DI LANGA
Teo Musso (nella foto a sinistra) insieme alle sue birre Pop in lattina e alla Metodo Classico.

A Farigliano, nel caseificio di Beppino Occelli, nascono burro e formaggi freschi (foto a destra).

la Tuma Langarola, ottima a fettine su crostoni di pane casereccio. Mentre le altre delizie stagionano a Valcasotto (un po' più a sud, verso la Liguria), vero e proprio "borgo dei formaggi", con corredo di cantine sotterranee di affinatura, umidificate da acqua di sorgente.
Così come da fonti naturali (locali) e anche un po' dal latte nasce la birra. Almeno quella targata Baladin. Fu infatti utilizzando vecchie pentole per la lavorazione del milk che Teo Musso (originario di Carrù) diede vita (nel lontano 1996) al primo impianto di produzione delle sue beer a Piozzo. Dove oggi sorge il nuovo e immenso birrificio (73mila metri quadrati): agricolo, sostenibile e indipendente. Dal punto di vista energetico, commerciale e produttivo. Visto che il luppolo viene dai campi limitrofi; l'orzo da maltare giunge da una filiera diretta che inanella oltre 400 ettari fra Piemonte, Marche e Basilicata, e ben quattro ceppi di lievito selezionato sono accuditi in loco. Cosa volere di più? Un Baladin Open Garden: area verde che verrà inaugurata in primavera e che ruoterà intorno alla storica cascina, cuore del birrificio e già luogo di condivisione di una visione artigianale e avanguardista sulla birra. Una fucina di pensieri e progetti, con slogan-murales alle pareti a reiterare la "teosofia", una zona didattica (che ospita il corso di alto apprendistato per mastri birrai promosso

INDIRIZZI

Nella Côte d'Or cuneese

Cantina Clavesana
Frazione Madonna della Neve 19 - Clavesana
siamodolcetto@inclavesana.it
www.inclavesana.it
Agriturismo San Martino
Frazione San Martino 5 - Clavesana
info@sanmartinolanghe.it
www.sanmartinolanghe.it
Agriturismo Il Palazzetto
Borgata Palazzetto 18 - Clavesana
info@agriturismoilpalazzetto.it
www.agriturismoilpalazzetto.it
Agriturismo I Calanchi
Località Bonde 5 - Bastia Mondovì
info@icalanchi.net
www.agriturismoicalanchi.com
Macelleria Mauro & Diego
Piazza Ellero 64 - Mondovì
info@macelleriamauroediego.it
www.macelleriamauroediego.it

Trattoria del Peso
Via Merlati 26 - Belvedere Langhe
trattoriadelpeso@hotmail.com
www.trattoriadelpeso.com
Consorzio Tutela Nocciola Piemonte
Corso Umberto I 1 - Bossolasco
www.nocciolapiemonte.it
Caseificio Beppino Occelli
Regione Scarrone 2 - Farigliano
info@occelli.it - *www.occelli.it*
Birrificio Baladin
Località Valle 25 - Piozzo
Pub Le Baladin
Piazza 5 Luglio 1944 15 - Piozzo
birreria@baladin.it
Casa Baladin
Piazza 5 Luglio 1944 34 - Piozzo
info@casabaladin.it
www.baladin.it

dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e una cantina di affinamento con botti e barrique per i barley wine, ossia le "birre da divano" di Musso. Le cui eno-radici (del padre Enrico, viticoltore) tornano a galla. Esprimendosi nella Xyauyù e nelle sue sister: la Barrel (maturata in botti di rovere che hanno ospitato rum), dal profumo di datteri e caramello; e la Fumè (lasciata a riposo in ex botti di whisky scozzese), dall'aroma torbato. Intense, vive, ad alta fermentazione, prive di schiuma e di gasatura. A cui si aggiungono la Metodo Classico, la Lune (prodotta con il farro di Mulino Marino e invecchiata in botti di grandi vini bianchi) e la Terre (realizzata con il riso nerone coltivato da Cascina Belvedere e invecchiata in botti di grandi rossi).

Un "circo" tutto da scoprire quello di Baladin (in francese "cantastorie"), che include pure l'eccentrica e accogliente Casa Baladin: cinque camere, un salotto con fumettoteca e un ristorante birrario guidato dallo chef Christian Meloni Del Rio. E se di fronte all'ospitale maison spicca il baladiniano pub dove tutto ha avuto inizio (nel 1986) e dove tutto prosegue (fra musica e convivialità), poco più in là vi è pure il caveau di Teo. Ennesima icona di un movimento brassicolo voluto dal visionario, vulcanico e romantico enfant terrible dell'altra Langa.

IL CLOU, I CRU E IL CLAN
Sapiente è il dolcetto. "Ma non conosce legno. Non è nella sua natura incontrarlo". Ribadisce la purezza di razza del vitigno autoctono l'enologo di Clavesana Damiano Sicca, illustrando la zona di vinificazione. Dove nasce il Dogliani. Per poi vestire vetro leggero e un'etichetta in carta riciclata. Che nel caso del Quattrino è detta "la quadra": un'etichetta quadrata (10x10 cm) che suggella un poker di nettari al top della loro espressione. Quattro pure i cru Allagiornata: quattro versioni del Dogliani Superiore, incorniciati da dipinti dei Macchiaioli che sfumano in immagini contemporanee. Mentre al C-Lan appartiene il resto della produzione della cantina. Che vanta pure una linea quale la Vin'Oh, dallo spirito pop. Della serie, "Siamo Dolcetto, ma non solo", ricorda il presidente Giovanni Bracco. A conferma di un variegato terroir.

16 MARZO – LA GUIDA

Latte, filiera pulita

MORETTA - *(fb)*. Nella mattinata di venerdì 17, dalle 9.30 in Cascina San Giovanni, si svolge il convegno "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro", organizzato da Latterie Inalpi e Ferrero con Compral Latte e Piemonte Latte, per una filiera più collaborativa e controllata fin dall'allevamento.

16 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Gli antibiotici nel latte: il convegno Inalpi-Ferrero

MORETTA Venerdì 17 marzo alle 9,30 a cascina San Giovanni a Moretta, si terrà il convegno organizzato da Latterie Inalpi e Ferrero dal titolo: "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte:presente e futuro".

Questo incontro si inserisce nel progetto avviato e portato avanti da diversi anni da Inalpi e Ferrero, in collaborazione con le cooperative Compral Latte e Piemonte Latte, per la creazione di una filiera controllata fin dall'allevamento.

Spiegano gli organizzatori: «Il convegno è stato studiato e formulato per offrire a tutti gli operatori della filiera del latte, e in particolare agli allevatori, informazioni e aggiornamenti sull'uso degli antibiotici in allevamento e le nuove linee guida per un impiego consapevole dei farmaci. L'utilizzo consapevole, garantisce un prodotto sano e sicuro».

EC

16 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA La collaborazione con Interfood era iniziata con Egidio Invernizzi 40 anni fa

Inalpi-Olanda: c'è il gemellaggio

Inaugurata la scultura in bronzo nel cortile dell'azienda il giorno della Festa della donna

MORETTA Si è svolta mercoledì 8 marzo, nella giornata della Festa della donna, l'installazione ufficiale dell'opera in bronzo di Paul Roijmans donata dalla società olandese Interfood all'azienda lattiero casearia Inalpi di Moretta. La scultura è stata posta di fronte all'ingresso principale, a pochi passi dagli uffici.

Alla manifestazione hanno preso parte l'europarlamentare Alberto Cirio, il sindaco di Moretta Sergio Banchio, il console onorario dell'Olanda Oreste Accornero, il presidente dell'Unione industriale di Torino Dario Gallina, il presidente Api Torino Corrado Alberto e la banda musicale di Moretta. Presenti inoltre tutti gli alti vertici dell'azienda lattiero casearia.

Frank Van Stipdonk, presidente di Interfood, accompagnato dal figlio Edwin, ha sottolineato come «il dono dell'opera è testimonianza tangibile di una lunga collaborazione e della condivisione di valori quali fiducia, cooperazione e amicizia, oltre a essere un tributo per l'ottimo lavoro svolto da Inalpi in questi anni».

Un'esperienza iniziata «oltre 40 anni fa con mio padre, Egidio Invernizzi – ha aggiunto Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi – e che prosegue ancora oggi, come segno di condivisione di principi e di rispetto tra le nostre famiglie».

Ma il raggiungimento di importanti obiettivi da parte dell'azienda di Moretta è stato anche dovuto «alla capacità di imprenditori che hanno messo il concetto di persona al primo posto, facendone un punto di eccellenza» ha precisato Alberto Cirio.

La manifestazione si è conclusa con la presentazione dell'opera, collocata all'ingresso dello stabilimento Inalpi e con il saluto del console onorario Oreste Accornero che si è detto orgoglioso di questa collaborazione, ricordando che l'Olanda è il secondo esportatore mondiale di prodotti agroalimentari: «L'incontro tra Inalpi e Interfood non è dunque un caso, ma l'unione di due eccellenze».

EC

PAUL ROJIMANS L'autore della scultura in bronzo inaugurata con le autorità mercoledì scorso a Moretta

Bandiera olandese a sancire il nuovo accordo

17 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Inaugurata mercoledì 8 marzo in azienda

Una scultura per l'Inalpi

Segno di amicizia dall'olandese Interfood

MORETTA - Una scultura in bronzo alta circa due metri, realizzata dall'artista olandese Paul Roijmans e donata all'Inalpi, ha sancito la storica amicizia di cooperazione tra l'italiana Latteria Inalpi e l'olandese Interfood. Si è svolta infatti nel pomeriggio di mercoledì 8 marzo nei pressi del piazzale di ingresso agli uffici dello stabilimento morettese, la cerimonia ufficiale di inaugurazione della scultura. Erano presenti all'incontro alcuni rappresentanti di categoria degli industriali cuneesi di Cuneo e Torino, oltre al sindaco di Moretta Sergio Banchio e l'assessore Cortassa, il consolato olandese, l'eurodeputato Alberto Cirio ed ovviamente le due famiglie partner Invernizzi e Stipdonk. La Interfood è un'azienda tra le maggiori fornitrici di materie prime lattiero caseearie a livello mondiale, fondata nel 1970 con 16 uffici distribuiti nel mondo, 225 impiegati ed un volume di affari che supera 1,3 miliardi di euro. La posa della scultura nello stabilimento morettese rappresenta un meritato riconoscimento per l'Inalpi per l'elevata qualità riconosciuta dal patner olandese all'azienda morettese, ma non solo: il latte in polvere ed il burro fornito all'Interfood sono infatti prodotti a base di solo latte alpino piemontese.

17 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

raduno a Villanova Solaro

Pescatori

VILLANOVA SOLARO - Domenica 12 marzo, in una tiepida giornata quasi primaverile, si è svolto il secondo raduno di pesca dell'Associazione Pescatori di Villanova Solaro.

Anche quest'anno i pescatori tesserati superano di poco le 40 unità, di cui 8 "pierini" e tra questi, la piccola Emma Devalle che di anni ne ha solo 3 e mezzo, ma che domenica ha pescato ben 8 trote, con l'aiuto del papà Luca.

La giornata è stata piacevole e tutto si è svolto in un clima di festa e serenità, così come dovrebbe sempre essere concepito questo sport, però anche con un pizzico di sano e sportivo agonismo tra i pescatori, anche se, alla fine, non ci sono mai premi in palio.

Una bella soddisfazione l'ha avuta Francesco Amico di Scarnafigi *(nella foto)*, al primo anno di tesseramento, che ha pescato una bella trota iridea del pesco di circa 1,4 kg.

Il bello del raduno e della giornata, oltre al lato della pesca, è stato forse anche il ritrovarsi a mezzogiorno sotto la baracca e, per chi ha potuto, fermarsi a mangiare un boccone di pranzo, che in ogni occasione viene organizzato dal vice presidente Felice Grosso, al quale vanno i ringraziamenti di tutti.

Per questo occasione un ringraziamento particolare va alla Banca Cassa di Risparmio di Savigliano che ha sponsorizzato il raduno offrendo una parte delle trote immesse, mentre per l'apertura della stagione è stata la ditta In.al.pi di Moretta che ha offerto, con i suoi prodotti caseari, un omaggio per tutti i partecipanti.

Il prossimo appuntamento è fissato per domenica 2 aprile.

17 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

Grazie

Domenica 12 marzo a Cervignasco si è svolto il pranzo degli alpini abbinato ad una lotteria con ricchi premi totalmente offerti dai numerosi sponsor. Alla luce di questa iniziativa il gruppo Alpini della frazione saluzzese ringrazia di cuore le ditte: Biraghi, Osella, Inalpi, Arese, Barra Mauro, Supertino, Vaudagna, Pavisa, Miretti, Lagnasco Frutta, L'Insolito caffè, Ponso Giorgio, Pagge Davide, Ponzalino, Alimentari Frandino, Studio Bravo Giletta, Dedominici Valter, Audisio Renzo, Borretta Paolo, Bruna Allione, Gullino Enrico, Magazzino Edile, Rivoira, Casetta Vetro, San Carlo Loreto, Ottica Allais, Cradel Crostate, Gasm Donatori, Pautassi Mario, Rosso Panetteria, Solo donne Pettinatrice, Magliocco Scarnafigi, Audisio Mauro.

17 MARZO - LAGENDA

Vialattea, 36° Uovo d'oro AUDI con quattro nazioni al via

Sci alpino a Sestriere e, novità, sci nordico a Pragelato

L'Uovo d'Oro Audi

MARIO TONINI 16 MARZO 2017

SESTRIERE – Si sono chiuse le iscrizioni per il 36° **Uovo d'Oro Audi**, tradizionale manifestazione della **Vialattea** che si terrà domenica 19 marzo a **Sestriere** per gli atleti dello sci alpino ed a **Pragelato**, novità di quest'anno, per gli atleti dello sci di fondo. Sono sempre tantissimi i partecipanti provenienti da tutta Italia ed anche dall'estero e quest'anno si presenteranno al via in 1.522, di cui 1.392 per lo sci alpino e 130 per lo sci di fondo. Tra le nazioni straniere figurano atleti in rappresentanza di Francia, Spagna e Polonia. In zona Alpette, dove si svolgerà lo slalom gigante, saranno allestite 5 piste, una in più rispetto allo scorso anno, per permettere ai concorrenti delle cinque categorie, Super Baby, Baby, Cuccioli, Ragazzi ed Allievi, nati dal 2001 al 2010, di gareggiare contemporaneamente, ognuno lungo un percorso idoneo all'età. Anche la gara di sci di fondo si disputerà su lunghezze differenti in base alle categorie, da 1 km per i Super Baby a 7,5 km per gli Allievi.

Presente Giovanni Borsotti

Ad accogliere i partecipanti nel parterre d'arrivo di **Sestriere** per incitare i

ragazzi e riportare sulle nostre piste un'atmosfera da **Coppa del Mondo** sarà presente anche Giovanni Borsotti, l'atleta della nostra nazionale che darà il suo saluto di benvenuto ai giovani campioni e sarà disponibile dalle ore 11 per firmare autografi presso lo Snowlicious Audi dove verranno distribuite monoporzioni di zabaione al cioccolato fino ad esaurimento scorte. Altra novità per l'edizione 2017 è segnata dall'alto riconoscimento arrivato dalla Regione Piemonte che, dopo aver supportato le gare di **Coppa del Mondo di Sci Alpino** svoltesi a Sestriere lo scorso dicembre, ha gentilmente concesso il patrocinio alla manifestazione, unitamente ai Comuni di Sestriere e di Pragelato, a riconferma dell'importanza che riveste il mondo della neve, della montagna e, di conseguenza, del turismo invernale per la Regione Piemonte.

A tutti un ricordo

Al termine della gara, ogni partecipante riceverà uno zainetto contenente maglietta, cappellino, penna e occhiali, il tutto personalizzato per l'evento, oltre a caramelle Ricola, succhi di frutta Santal, acqua Lauretana, baci di dama Maison della Nocciola, buoni per il Ponte Tibetano di Claviere e l'Adventure Village di Sauze d'Oulx, bagno schiuma Venus, formaggino Inalpi, pennarelli Carioca, cialde Caffe Vergnano, zuppa Bontà di Stagione...e chiaramente non potrà mancare quale augurio di buona Pasqua il classico uovo di cioccolato, anche quest'anno offerto da Balocco.

L'uovo gigante di cioccolato

Lo Sci Club primo classificato, oltre al classico trofeo, potrà festeggiare la vittoria anche con l'uovo gigante di cioccolato decorato a mano dai maestri del cioccolato Balocco. Per l'assegnazione del titolo verranno sommati i punti (come da tabella **Coppa del Mondo**) degli atleti con il miglior piazzamento, una femmina ed un maschio per ogni categoria, per ogni Sci Club, ad esclusione della categoria Super Baby. Lo sci club da battere è il **Sansicario** che si è aggiudicato il trofeo nelle ultime due edizioni. Nel pomeriggio si terrà l'allegra e colorata sfilata per le vie del paese, a cui tutti gli Sci Club parteciperanno con il relativo cartello personalizzato. La sfilata sarà aperta dal City Sightseeing Torino, bus scoperto sul quale avranno l'onore di salire i vincitori e si concluderà in Piazza Fraiteve dove avrà luogo la premiazione e l'estrazione dei fantastici premi per atleti, allenatori e società. La premiazione dello sci di fondo verrà effettuata subito al termine della gara a Pragelato mentre l'assegnazione del trofeo per lo sci club primo classificato e l'estrazione dei premi avverrà a Sestriere unitamente allo sci alpino.

I premi

Bellissimi i premi assegnati per merito ai primi classificati: oltre alla classica coppa ci sarà l'originalissimo wind stopper Rossignol, personalizzato per l'evento, conteso dai migliori 10 di ogni categoria dello sci alpino ed i migliori 5 dello sci di fondo, ancora più difficile sarà riuscire ad aggiudicarsi il casco Bollé, personalizzato, che andrà al primo classificato di ogni categoria dello sci alpino o gli occhiali Bollé che se li aggiudicheranno i primi classificati di ogni categoria dello sci di fondo. L'ambito trofeo AUDI verrà assegnato al vincitore con maggior distacco sul secondo classificato. Tantissimi i premi in estrazione: un bellissimo viaggio, uno scooter e poi ancora tablet, smartphone, TV, abbonamento digitale La Stampa, skateboard, GoPro, sci, scarponi, occhiali, abbigliamento sportivo, settimane bianche e ancora tanti altri ricchi premi.

18 MARZO - TARGATOCN

ATTUALITÀ | Venerdì 17 marzo 2017, 18:47

Moretta: è stato il consumatore il vero protagonista del convegno INALPI

Al centro del seminario dedicato alla "Gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro"

Foto generica

Si è svolto questa mattina, presso la Cascina San Giovanni a Moretta, il convegno, organizzato da Latterie Inalpi S.p.A. e Ferrero S.p.A, su "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro".

All'appuntamento erano presenti circa 250 partecipanti: allevatori, veterinari, esponenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, di ARA Piemonte e di Agrilab e figure del mondo politico quali il deputato Chiara Gribaudo e l'europarlamentare Alberto Cirio, oltre al presidente Inalpi - Ambrogio Invernizzi e Michele Bentivoglio - Quality Manager Ferrero.

L'incontro, che si inserisce nel progetto avviato e portato avanti da diversi anni da Inalpi e Ferrero, ha avuto il patrocino dell'Università di Torino - Facoltà di Veterinaria, dal Ministero delle Politiche Agricole Forestali e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Il convegno ha però segnato anche un momento storico: tutti i protagonisti della filiera del latte Piemontese insieme, per raggiungere l'obiettivo di creare una rete di collaborazione che consenta di ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti, anche per rispondere alle richieste del consumatore finale, sempre più informato e attento.

L'incontro è stato momento di interessanti riflessioni e ha dato concreti spunti per un utilizzo razionale, corretto e consapevole degli antibiotici e per la gestione del benessere animale. Concetti che, come è stato più volte sottolineato dai relatori, concorrono a creare un prodotto sempre più sano e sicuro.

Non sono mancati spunti critici, riferiti soprattutto alla "cattiva" informazione relativa al prodotto "latte". E proprio da questa riflessione sono nate richieste da parte dei partecipanti, per un maggior controllo, sulla veridicità di affermazioni che troppo spesso non trovano fondamento scientifico ma che vengono comunque divulgate, creando allarmismi non giustificati e notizie non totalmente aderenti alla realtà. La manifestazione è quindi stata espressione di una volontà comune a tutti gli attori della filiera: proseguire, insieme, un cammino di qualità, di consapevolezza e di collaborazione per garantire una sempre maggiore tutela del consumatore, il vero protagonista di questo convegno.