LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

16 GENNAIO – ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 621MO MEETING VG @ RISTORANTE DA NOI IN DELLHOTEL MAGNA PARS SUITE MILANO PATRON DOTT

Fulvio Siccardi, solide radici culinarie piemontesi e curriculum di respiro internazionale, è riuscito nell' impresa di dimostrare quanto una cucina solida e concreta possa essere perfettamente a proprio agio anche se circondata dal glamour e dal design. Ci riesce con una selezione di monumenti della cucina italiana, interpretati con rigore e golosità. Durante il nostro pranzo la Tartare di fassona al Sangiovese, maionese all'acciuga, crumble salato al tartufo nero mette in mostra grande materia e carattere, i Tortelli di storione e cipollina, panna, vodka e lingotto di caviale un divertito citazionismo anni '80 di inaspettata eleganza. L'enciclopedico Stracotto di fassona alla cacciatora, polenta croccante e topinambur al burro inalpi è una prova di forza culinaria, ma non manca l' ispirazione orientaleggiante del Tataki di tonno rosso, mango, salsa ponzu e funghi enoki vivace e intenso. Ecco la nostra esperienza, che ha inizio con un aperitivo nella spettacolare cantina. Archivio storico reportage: La squadra Patron: Dottor Roberto Martone Lo staff di cucina Executive Chef: Fulvio Siccardi ('69); Chef de cuisine: Giuseppe Postorino ('85); Sous chef: Andrea Alessandrelli ('89) e Andrea Giorgi ('89); Chef de partie: Alessandro Pili ('86); Alessandro Galati ('92); Andrè Afonso (' 90) ; Marco Reale ('91); Alessandro Palmieri (' 92) ; Cecilia Brancaccio ('91) Lo staff di sala F&B Manager: Matteo Marra ('85); Maitre e sommelier: Tommaso Nitti ('83); Chef de rang: Laura Gabbia ; Giacomo Carpinelli ('89); Pietro Bellacosa ('93); Alice Trovato ('85); Ilenia Favaretto ('87); Angela Soltan ('70); Andrea Di Corrado ('78); Corrado Bonetti ('90) 39 fragranze corrispondenti alle 39 suites dell'hotel ognuna con una profumazione differente. Dettagli natalizi Lo chef Fulvio Siccardi accoglie i nostri Amici Gourmet Ci trasferiamo nella winery per l'aperitivo di benvenuto Cocktail MI-TO realizzato con Antica Formula Carpano Tipologie di stuzzichini: gambero con burrata, limone, mandorle tostate e bottarga; mini magnun al salva cremasco e riso soffiato; macaron alle olive, ricciola e yuzu; la nostra casssoela. Torniamo in sala, che il pranzo abbia inizio! Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Pane Tipologie di pane: bianco con sesamo e formaggio; con farina integrale ai cereali; con peperoni piquillo e papavero; pagnotta di grano duro; focaccia ligure con olio EVO e sale Maldon. Tutti i pani sono realizzati dalla cucina. Olio extravergine di oliva Argentaia in accompagnamento.

16 GENNAIO – TARGATOCN.IT

Dall'Inalpi di Moretta il concorso creativo che mette in palio un premio da 3000 euro

Già 29 i video realizzati e pubblicati, possibilità di partecipare fino al 29 gennaio

In coerenza con la propria "mission" di promozione delle tradizioni agroalimentari non disgiunte da quelle culturali e idiomatiche piemontesi, che sgorgano dal latte e dalle sue valli, l'azienda Inalpi di Moretta lancia sulla piattaforma web di MyVisto la sfida - a tavola - ai creativi d'Italia.

Il concorso consiste nella creazione di un video, della durata massima di un minuto, che rappresenti, in maniera naturalmente fantasiosa, il rito della cena secondo la tradizione, anche dialettale oltre che ricettaria, della regione sabauda, utilizzando come ingrediente ispiratore le Fettine di latte prodotte dagli Stabilimenti della Famiglia Invernizzi.

La gara è stata lanciata attraverso il passaparola dei social network - la pagina Facebook di Inalpi conta a tutt'oggi ben 42.653 "like" - e mette in palio un premio dell'importo di 3mila euro.

Al momento, 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 dove ci si trova in sua compagnia.

Tutti coloro che vogliano cimentarsi in questa prova innovativa di "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 poter partecipare in veste di creativi o di votanti.

I video possono essere realizzati e pubblicati fino al 29 gennaio, e votati fino al 5 febbraio.

17 GENNAIO – TV SORRISI E CANZONI – IN TAVOLA

Torta con farina gialla e uvetta

Sotto la crosticina croccante c'è una squisita crema all'uvetta dall'intenso profumo di agrumi e spezie

di Michela Prandoni

★★☆ media | 30' + il rip. | 1 h | €€€

Ingredienti per 6 persone:
- 250 g di farina 00
- 100 g di burro + 2 uova
- 230 g di zucchero
- 1 limone + 1 arancia
- 300 g di uvetta
- 2 cucchiai di farina gialla
- 60 g di mandorle pelate
- cannella + noce moscata
- zucchero a velo + sale

640 cal/porzione

1 **Versate** la farina a fontana sulla spianatoia e amalgamatevi il burro freddo a pezzetti. Unite le uova, la scorza grattugiata del limone, 80 g di zucchero e un pizzico di sale e impastate rapidamente. Formate una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per mezz'ora.

2 **Fate ammorbidire** l'uvetta in una ciotolina di acqua tiepida per 10 minuti. Riunite il succo e la scorza grattugiata dell'arancia in un pentolino con 3,5 dl d'acqua e l'uvetta strizzata. Fate bollire per 5 minuti, poi aggiungete la farina gialla e lo zucchero rimasto. Profumate con un pizzico di cannella e uno di noce moscata e cuocete per 10 minuti.

3 **Togliete** la crema dal fuoco e fatela intiepidire. Intanto frullate le mandorle nel mixer e unitele alla crema con il succo del limone filtrato.

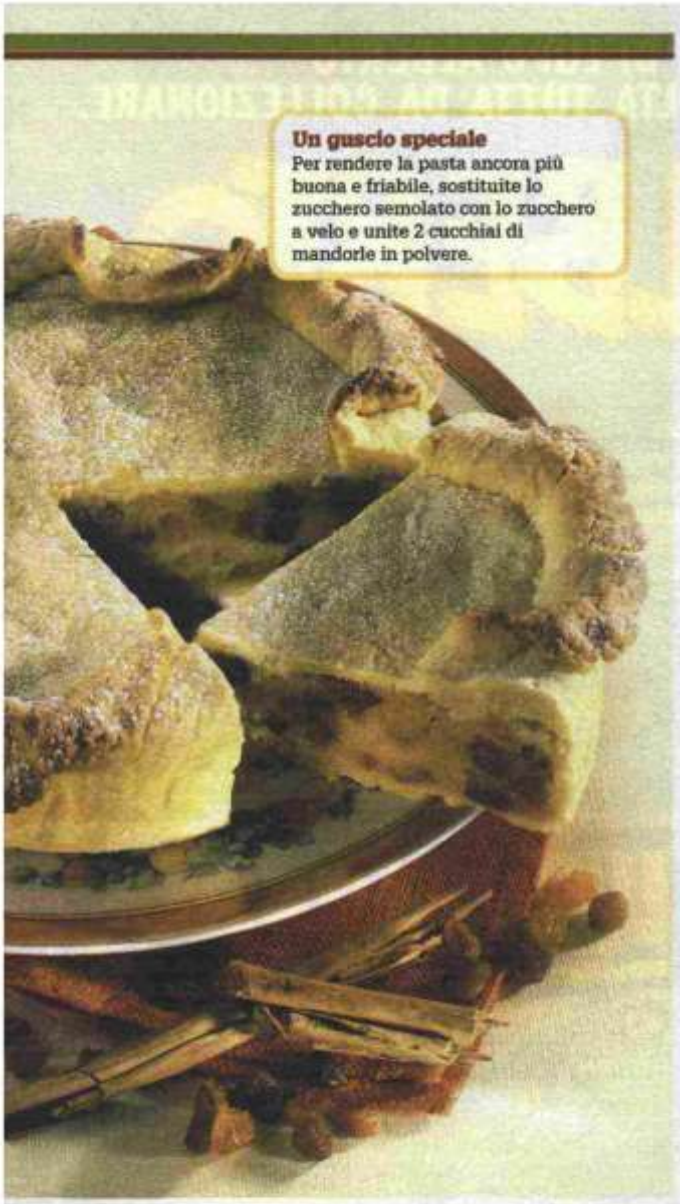
4 **Dividete** la pasta in 2 parti, di cui una un po' più grande. Stendetele sottili con il matterello e trasferite la sfoglia più grande in uno stampo a cerniera rivestito con carta da forno bagnata e strizzata. Riempite con la crema preparata, livellate la superficie e coprite con la sfoglia rimasta. Sigillate i bordi e cuocete la torta in forno a 180° per 40 minuti. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

• Impastate velocemente e per poco tempo gli ingredienti con la punta delle dita, perché il calore delle mani non "bruci" la pasta rendendola dura dopo la cottura.

• Incorporate la farina gialla versandola a pioggia e mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno per farla ben amalgamare, evitando che si formino grumi.

• Passate le mandorle al mixer, fino a ridurle in polvere e unitele alla crema solo quando è tiepida, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.

• Mettete lo stampo foderato di pasta frolla e coperto con pellicola trasparente per mezz'ora in frigorifero così la pasta non si ritirerà durante la cottura.



Un guscio speciale
Per rendere la pasta ancora più buona e friabile, sostituite lo zucchero semolato con lo zucchero a velo e unite 2 cucchiai di mandorle in polvere.

I PRODOTTI GIUSTI

Il burro è prodotto con panna fresca centrifugata. Perfetto per i dolci e per i piatti salati (Burro Fior di Panna Inalpi, 125 g, a circa € 1,29).

Lo zucchero finissimo, 100% italiano, si scioglie rapidamente ed è ideale per la preparazione della torta (Zefiro Eridania, 1 kg, a circa € 1,49).

20 GENNAIO – ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 622MO MEETING VG @ RISTORANTE MIRAMONTI LALTRO CONCESIO (BS) CHEF PHILIPPE LE'VEILLE

Per l' ottavo anno di fila il meeting al Miramonti l'Altro ha chiuso il nostro Roadshow in compagnia dei nostri associati in giro per l'Italia. Il locale ha subito in estate un importante restyling. Il risultato ci è piaciuto molto, perché Mauro, Daniela e Philippe sono riusciti a trovare la formula giusta per rendere attuali gli interni del ristorante, impresa tutt'altro che semplice, e al tempo stesso hanno dato una forte connotazione personale alla sala con gli arredi. Una volta accomodati a tavola abbiamo constatato con sorpresa anche una nuova versione della cucina di Philippe. I fan più accaniti dello chef bretone non devono spaventarsi, perché i suoi grandi classici sono sempre inamovibili in carta e questo reportage è lì a testimoniarlo, ma nel menù del Miramonti adesso c'è spazio per portate sempre sferzanti e golose al palato, ma che puntano senza alcun dubbio sulla leggerezza. Forse il piatto che più rappresenta questo nuovo corso sono i Garganelli pasta e fagioli, combinazione perfetta tra gusto e delicatezza. Al termine del pranzo lo stesso Philippe era visibilmente soddisfatto nel constatare che tutti gli Amici Gourmet si fossero resi conto di questa svolta, ma soprattutto che ne fossero estasiati. Ecco dunque la nostra consueta grande esperienza al Miramonti tra grandi classici e novità … Archivio storico reportage: Il nuovissimo ingresso del ristorante Nuovi anche gli arredi e gli interni Il tavolo Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Uno scorcio della cucina, anche questa una piacevole novità Aperitivo Brindisi con lo chef Franciacorta Brut – San Cristoforo VG presenta i finger food preparati con i prodotti del nostro Partner inalpi Formaggini di latte inalpi in carrozza Ostrica con crema di fettina di latte inalpi Prossima bollicina in arrivo Ci accomodiamo Franciacorta Docg Satèn 2011 – Mosnel Pane Tipologia di pane: al lievito madre con grano spezzato, biga con farina di semola, schiacciata all'olio extravergine e grissini di farina di riso. Un brindisi! Astice in rosa #volevoessereunpomodoro!! Tartare di gamberi rossi ed emulsione di mozzarella di bufala avvolti in una gelatina di pomodoro, gazpacho, con sorbetto al basilico. Alici e pan bagnato Pan brioche con puntarelle alla romana, alici marinate e tubetto di guacamole. "Paint it black" Capesante e patate ratte al carbone vegetale con zabajone di curcuma. Salato non salato di mare Frutti di mare con gelatina di acqua di mare e salsa Bernese alle alghe. Burro bretone alle alghe dell'Atlantico e galettes di farina ble' noir in accompagnamento. Come una bouillabaisse Pastis in accompagnamento. Nebbiolo d'Alba doc Sorì Ornati 2006 – Tenuta Rocca Spaghetti di pasta all'uovo, tè nero affumicato e aglio fermentato Ravioli di Caciotta Kremina inalpi con ribes e mostarda Daniela Piscini, patron e moglie dello chef, serve come prossima portata un grande classico del Miramonti Botticino DOC La Foja – Franzoni Botticino Daniela ci serve la prossima portata Il cotechino al cucchiaio con polenta taragna Selezione di formaggi La scelta di VG Ghemme 2008 Magnum – Torraccia del Piantavigna "Cubismo" di lingua salmistrata Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Dolce di Natale Tocco finale al tavolo Gelato di crema Miramonti presentato da VG e Daniela Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: meringa alla panna; cannoncino alla crema; tonda gentile meringata; marshmallows al frutto della passione; gelatina al mojito; éclaire con zucchero di canna, lime e miele. Lo chef ci raggiunge in sala con la pentola d'oro Baldassarre Agnelli per la preparazione di un cocktail "defaticante" Caldo freddo di gin tonic Un brindisi a questa bella giornata! Caffè L'angolo dedicato ai cadeau dei nostri Premium Partner: riso carnaroli Riserva San Massimo … … e prodotti inalpi Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della seicentoventiduesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Miramonti l'Altro 25062 Costorio di Concesio (BS) Via Crosette, 34 Tel. 0302 751063 Chiuso il lunedì E-mail: info@miramontilaltro.it Sito internet: www.miramontilaltro.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.

20 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

INALPI DI MORETTA

Premio da 3mila euro per il miglior video "a base di Fettine"

MORETTA L'Inalpi di Moretta lancia sulla piattaforma web di MyVisto la sfida - a tavola - ai creativi d'Italia.

Il concorso consiste nella creazione di un video, della durata massima di un minuto, che rappresenti, in maniera fantasiosa, il rito della cena secondo la tradizione, anche dialettale oltre che ricettaria, della regione sabauda, utilizzando come ingrediente ispiratore le fettine di latte prodotte dagli stabilimenti della famiglia Invernizzi.

La gara è stata lanciata attraverso il passaparola dei social network e mette in palio un premio dell'importo di 3mila euro. Al momento, sono già 29 i video realizzati e pubblicati dagli utenti.

Tutti coloro che vogliano cimentarsi in questa prova devono visitare www.myvisto.it/sfide/5.

I video possono essere realizzati fino al 29 gennaio, e votati fino al 5 febbraio.

20 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

La tradizione contadina di Sant'Antonio a Moretta

(In alto) **i volontari della cena a San Giovanni,** (sotto) **la benedizione**

MORETTA La cerimonia in onore di Sant'Antonio a Moretta si è tenuta nel pomeriggio di sabato scorso, sul piazzale antistante la chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista. Il parroco don Paolo ha benedetto gli animali presenti (cani, cavalli e un grande maiale) per poi lasciare spazio all'incanto dei prodotti della terra.

La festa si è quindi spostata nel salone di San Giovanni dove il gruppo Famiglie Insieme e alcuni volontari hanno allestito la cena di Sant'Antonio alla presenza di 286 commensali.

«E' stata una grande festa – raccontano gli organizzatori – che ha visto la partecipazione delle aziende locali per la realizzazione della cena. Doverosi i nostri ringraziamenti a tutte le aziende agricole che hanno permesso la riuscita della vendita all'incanto, all'Isola di Lorenzo Galletto per i cotechini, al Preso Fresco per gli affettati, alla Nestlè per la pasta, all'azienda agricola di Paolo Bertea per il bollito, alla pasticceria Castello dei fratelli Druetta per la torta, al gruppo alpini per il vin brulè, all'Inalpi per il burro, formaggi e grattugiato e alla tabaccheria Gonella e all'associazione Dimensione Arcana».

EC

21 GENNAIO – RIVISTA IDEA

Benvenuto 2017

Così Confapi Cuneo sa guardare al futuro

Lorenzo Vallese

Gli auguri delle pmi cuneesi congedano un 2016 ricco di novità programmatiche e organizzative destinate a diventare efficaci nel 2017, con una serie di importanti benefici per i tessuti economici locali di Granda e torinese, culle dei distretti industriali e produttivi più importanti del Piemonte.
Confapi della provincia di Cuneo ricorda il lavoro svolto negli ultimi dodici mesi che ha permesso il consolidamento della strategia portata avanti, da un triennio abbondante, dall'ufficio di presidenza, con il presidente Pierantonio Invernizzi ("Inalpi") e i vice Giuseppe Rossetto ("Cascina San Cassiano") e Luciano Piovano ("Pack service").
«I piani di azione associativi», premettono i tre dirigenti di categoria, «si sono concentrati e si focalizzano sui capitoli portanti del consolidamento economico e manifatturiero sul mercato interno e dello sviluppo logistico e commerciale sui mercati emergenti. Le esportazioni rappresentano oggi e nel futuro una voce importante e imprescindibile per il mantenimento degli indicatori produttivi e occupazionali di moltissime imprese associate, ma altrettanto vitale, soprattutto per le piccole realtà imprenditoriali, in uno con il rafforzamento dei servizi internazionali loro dedicati, è la ripresa dei consumi e degli ordinativi sul mercato domestico. Per questo, in una fase molto delicata delle politiche finanziarie pubbliche a livello nazionale, regionale e locale, massima sarà da parte nostra la vigilanza e la proposta ai decisori pubblici per giungere a quel favorevole ambiente fiscale e burocratico più volte promesso e senza il quale ogni incentivo o sgravio deliberato, per quanto significativo, rischia di avere una efficacia ridotta nel tempo e di riproporre i problemi precedenti se mancano condizioni di lungo periodo».

Nell'anno nuovo validi progetti già impostati da concretizzare e molte proposte per le pmi

La conferma di ciò arriva dalle più recenti statistiche ufficiali che confermano la difficoltà di moltissime piccole imprese a permanere sul mercato allo scadere del quinto anno dalla costituzione.
«Vi sono provvedimenti attuabili a costo zero, ma con importanti benefici finali, che potrebbero restituire agli operatori economici aziendali un orizzonte di certezza di medio periodo necessario alla prosecuzione del loro cammino imprenditoriale. Va in tale direzione la nostra proposta di estensione dell'interpello fiscale alle pmi, che permetta alle stesse di adempiere in via preventiva e definitiva ai propri obblighi tributari e amministrativi, a fronte di impegni precisi sul piano degli investimenti e delle opportunità lavorative per il territorio».
La sinergia organizzativa con Torino, concludono in Confapi, «va nella direzione di rafforzare le autonomie territoriali e la loro capacità di confronto con le istituzioni pubbliche e di governo, recuperando in chiave innovativa la cultura del distretto industriale alla base della precedente prolungata fase di crescita economica. Cuneo e Torino rappresentano, nel proprio insieme, un macroterritorio pari a 100 miliardi di euro di prodotto interno, e da qui si riparte per un 2017 che, con gli auguri da noi rivolti a tutte le aziende e alle famiglie della Granda, vedrà rinnovato e determinato il protagonismo delle pmi».

Nella foto sono al tavolo sono ritratti, da sinistra: il vicepresidente di Confapi Cuneo Luciano Piovano, il presidente Pierantonio Invernizzi, Adelio Rinaudo, responsabile della gestione operativa dell'organizzazione di categoria, e il vicepresidente Giuseppe Rossetto.

22 GENNAIO – FORMAGGI&CONSUMI

Italialleva
premia Enrico Scimone, manager Ferrero

Italialleva premia Ferrero, nel corso del galà dei frisonisti, in scena alle Cupole di Cavallermaggiore (Cn), il 24 novembre. Il premio dell'Associazione quest'anno è andato infatti a Enrico Scimone, responsabile Ferrero degli acquisti di latte e derivati, per il suo ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, con la realizzazione delle torri del latte Inalpi a Moretta (Cn) e la concomitante nascita della cooperativa Compral Latte. Questa la motivazione del premio: "I successi si misurano sempre con la capacità e la volontà degli uomini. E gli uomini sono stati determinanti, specie nella fase iniziale quando tutto era da immaginare e da progettare: il dottor Enrico Scimone è stato un protagonista, ha rappresentato le attese dell'azienda dolciaria Ferrero. Con Inalpi, Scimone ha costruito il rapporto con gli allevatori e lo ha interpretato in modo costruttivo, anche sul piano più strettamente commerciale, avviando un collegamento funzionale con il mondo universitario a cui è stato dato l'incarico di realizzare il modello di calcolo del prezzo indicizzato". Nelle ultime cinque edizioni sono stati premiati: il Gruppo Inalpi di Moretta (Cn), la Camera di commercio e la Fondazione Crc, Giorgio Borreani, docente dell'Università di Torino, la Città di Saluzzo (patria della Frisona) e, nel 2015, la Delfino di Bernezzo (Cn) che raccoglie il latte dai produttori Compral.