dal **19 MARZO** 2018
al **25 MARZO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

20 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

50 anni di Toro a Saluzzo

Martedì 6 marzo i locali dell'ex caserma Mario Musso hanno ospitato la cena annuale del Toro Club Saluzzo in occasione del cinquantesimo compleanno del sodalizio.

La serata ha unito oltre 200 tifosi granata, non solo saluzzesi ma appartenenti a molti Toro Club (Toro Club Lagnasco, Toro Club Mondovì, Toro Club Busca, Toro Club Barge, Toro Club Moretta, Toro Club Montà Roero, Toro Club Magia Granata, Toro Club Castagnole Piemonte), tutti trascinati dall'entusiasmo contagioso del presentatore Stefano Venneri, speaker ufficiale del Torino FC.

Erano presenti Luca Castellazzi, team manager del Torino, ed i giocatori Nicolas Burdisso e Kevin Bonifazi che si sono gentilmente presentati a foto e autografi ai molti tifosi presenti, oltre ai giornalisti Strippoli e Bramardo, i quali hanno presentato il loro libro "Lo Scudetto Rubato".

Hanno arricchito la serata il Vescovo Monsignor Bodo, tifosissimo granata, ed il sindaco Calderoni.

Durante la serata di festa sono stati ricordati e premiati i vari presidenti che si sono susseguiti in questi cinquant'anni.

Canti e cori l'hanno fatta da padrona, ma si è trovato anche il tempo per rivolgere un pensiero commosso ai "Fratelli Viola" per la prematura scomparsa del loro Capitano Davide Astori.

Il presidente, insieme al direttivo del Club, intende ringraziare tutti coloro che hanno partecipato e gli sponsor che hanno reso possibile la realizzazione di questo evento: Bus Company, geom. Marco Motta, macelleria del Centro, tabaccheria Bracco, studio dentistico dott. Sergio Demaria, concessionaria Armando Suzuki, Villosio mobili e inalpi. È doveroso, inoltre, rivolgere anche un ringraziamento a chi ci ha aiutato nell'organizzazione della serata: Locanda del Marchese, Vagliano Paolo, Stilgrafica, Selghis Calcestruzzi, ferramenta Manino e Cosa di Casa, e all'amico Guido Monge per il prezioso aiuto nell'allestimento del locale, nonché alla Fondazione Amleto Bertoni, nelle persone del presidente Enrico Falda e dalla sua collaboratrice Elisa. Grande successo ha ottenuto il catering del ristorante Belavista di Castellinaldo, ai quali rivolgiamo il nostro ringraziamento. Sperando di non aver dimenticato nessuno vi diamo appuntamento per i nostri prossimi eventi.

Toro Club Saluzzo
Michele Gancia - Presidente

21 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

COSTIGLIOLE Premiati con prodotti tipici

In 200 al Fitwalking sfidando la pioggia

COSTIGLIOLE Nonostante la pioggia, sono stati oltre duecento i camminatori coraggiosi che domenica mattina sono giunti puntuali a Costigliole per partecipare alla nona edizione del Fitwalking sulle colline. Pur col maltempo, la manifestazione organizzata dall'associazione Carpe Diem a fini benefici, è stata una festa popolare conclusa con il ritrovo nel palazzo comunale dove si è svolta la degustazione con i prodotti locali offerti da Brizio salumi, Inalpi, Latte Tappo Rosso, Pasta Natura, Dalmasso Cuneo Dolci e Acqua Eva.

21 MARZO

QUOTIDIANO

PIEMONTESE

A Torino il 24 marzo il Congresso Nazionale Prevenzione in Pediatria

20 marzo 2018 / in Cittadini, Piemonte, Salute, Torino

Sabato 24 marzo, dalle ore 8, 30, presso la sala Congressi del Museo Nazionale dell'Automobile in c.so Unità d'Italia 40 a Torino, si terrà il Congresso Nazionale "Prevenzione in Pediatria . modelli innovativi e partnership".

Tema dell'evento è il fatto che abbiamo la possibilità di accedere ad informazioni mediche sempre più accessibili e dettagliate che favorisce la condivisione delle conoscenze in tema di salute tra operatori sanitari e famiglie in una prospettiva di formazione ed informazione globale. Da una parte il pediatra arriva a conoscere il decorso di un numero sempre maggiore di

condizioni patologiche, dall'altra i pazienti sono in grado di trasmettere a distanza sempre più dati sulla propria salute.

Se si governerà questo processo di innovazione aprendo alle esigenze dei pazienti che restano ancora insoddisfatte, sarà possibile realizzare e consolidare una partnership sui temi che riguardano la salute dei bambini.

Sponsori principale è l'azienda cuneese Inalpi che sarà presente con un desktop informativo presso il quale omaggerà i partecipanti di alcuni dei loro prodotti. Un modo per apprezzare e degustare la genuità dei prodotti a chi si occupa di alimentazione dei bambini fin dalla tenera età. Esempio in questo senso è sicuramente i Formaggini Bio prodotti solo con materie prime selezionate ed interamente biologiche provenienti dalla filiera 100% piemontese, certificata e controllata.

21 MARZO - TARGATOCN

Inalpi main sponsor del Confresso "Prevenzione in Pediatria" di Torino

Sarà presente con un desk informativo, ma anche con i suoi prodotti

Lo stabilimento Inalpi

Inalpi sarà main sponsor al Congresso nazionale "Prevenzione in Pediatria - modelli innovativi e partnership", che si svolgerà sabato 24 marzo, dalle ore 8.30, presso la sala congressi del Museo nazionale dell'Automobile in Corso Unità d'Italia a Torino.

Inalpi sarà presente con un desk informativo, ma anche con i suoi prodotti. Le shopper, che saranno omaggiate ai partecipanti, conterranno infatti una confezione di Formaggini Bio e una di FettAlpine, mentre le d.o.p. piemontesi Bra, Raschera e Toma, prodotte sempre da Inalpi, saranno utilizzate nel catering.

Un modo quindi, per far degustare, apprezzare, e conoscere la genuinità dei prodotti Inalpi, in particolare del Formaggino Bio, da coloro che si occupano dell'alimentazioni dei bambini fin dalla più tenera età.

I Formaggini Bio sono prodotti con materie prime selezionate, latte, formaggio e panna interamente biologici, provenienti dalla nostra filiera 100% piemontese, certificata e controllata. Fonte di Calcio e ricchi di proteine, non contengono conservanti e polifosfati. Sono quindi un prodotto indicato per l'alimentazione dei bambini, grazie anche al loro gusto delicato, dolce e fresco, che ricorda il sapore del latte appena munto.

21 MARZO – VIRGILIO.IT

Inalpi main sponsor del Confresso "Prevenzione in Pediatria" di Torino

Condividi Invia

Inalpi sarà main sponsor al Congresso nazionale "Prevenzione in Pediatria " modelli innovativi e partnership", che si svolgerà sabato 24 marzo, dalle ore 8.30, presso la...

23 MARZO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 749mo Meeting VG @ Massimo Camia Ristorante – La Morra (CN) – Chef Massimo Camia

Posted By: ViaggiatoreGourmet on marzo 21, 2018
In: Cuneo e provincia, Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Ne è passato di tempo dall'esperienza della **Locanda nel Borgo Antico**, il locale di **Barolo** aperto da **Massimo Camia** con la moglie **Luciana** che nel 2003 ottenne il riconoscimento della stella **Michelin**. Un indirizzo che ricordiamo bene, più volte destinazione del meeting degli **Amici Gourmet**. Dal **2013** però le cose sono cambiate, come vi avevamo già **raccontato**: la stella continua a brillare, ma lo fa sopra una nuova insegna, quella del **Massimo Camia Ristorante**, aperto in partnership con la famiglia **Damilano**, una garanzia quando si parla di Barolo. Siamo tornati a trovarlo nella sua nuova casa a **La Morra**, dove

VG
PREMIUM
PARTNER
inalpi
inalpi

inalpi

BURRO ALPINO PIEMONTESE
inalpi
FETTALPINE
inalpi
©www.altissimoceto.it

BURRO ALPINO PIEMONTESE
inalpi
inalpi
©www.altissimoceto.it

Sauvignon Ruttars 2013 – ***Villa Parens***

VG e lo chef presentano il piatto

THE HAM FACTORY
inalpi
©www.altissimoceto.it

Lo chef presenta il piatto con VG

inalpi
©www.altissimoceto.it

23 MARZO
REPUBBLICA
EDIZIONE
TORINO

Vita da chef/8

Gian Piero Vivalda "Ero un talentino del pallone, poi ho scelto la cucina Resta il cuore Juve"

MARCO TRABUCCO

Gian Piero Vivalda è un samurai della cucina. Erede di una famiglia di ristoratori con duecento anni di storia alle spalle, del suo ristorante l'Antica Corona Reale di Cervere si hanno notizie già ai primi del '800, è un guerriero addestrato fin dall'infanzia alle nobili armi del coltello e del fuoco. Di cui è diventato maestro e cui dedica tutto il suo tempo.

Vivalda qui però di cucina non deve parlare. Quindi racconti: cosa fa quando non cucina?

«Penso a cucinare. Penso a come migliorare i miei piatti e a come crearne di nuovi. Ad esempio l'altro giorno ero con il mio braccio destro Christian e insieme ci siamo inventati il "Giardino di primavera" l'avevo concepito quando sono stato da Alain Passard (uno dei più grandi cuochi parigini maestro nella cucina vegetale ndr), ne avevo parlato con lui. L'ispirazione mi viene da un piatto che faceva mia nonna quando mi aspettava al ritorno dall'allenamento di calcio».

Bene allora si i fermi, e passiamo al calcio. Lei quindi giocava a calcio?

«Certo giocavo a pallone ed ero anche un talento. Ho esordito in sere C2 in un Entella-Fossano 1-1. Io giocavo nel Fossano».

Era quasi un professionista quindi?

«Avevo 17 anni, ero biondo e avevo gli occhi verdi. Gli occhi verdi ce li ho ancora».

Ruolo?

«Fantasista dietro le punte. Ero bravo, non bravissimo. Giocavo un po' come Massimo Mauro, se ricorda, un po' lento ma reattivo. Solo che lui ha giocato con Platini, Zico e Maradona. Io a quei livelli non ci sarei mai arrivato e allora ho fatto lo chef. E lì sono stato nelle cucine di Ducasse di George Blanc e di Troisgros. Insomma come dico a Massimo che è un amico, quando viene a cena da me, tutti e due nel nostro ramo abbiamo giocato con i migliori numeri dieci».

Appese le scarpette ha indossato la giacca da cuoco?

«Sì, ma non ho abbandonato il calcio. Sono solo passato dall'altra parte, dietro la scrivania si dice. E sono diventato presidente del Cervere».

> Il calcio è l'unica distrazione che mi concedo rispetto alle 25 ore su 24 che passo in cucina: il mio mondo è lì

Serie minori però?

«Mica tanto, giocavamo in Eccellenza. E con il mio amico Domenico Siniscalco l'ex ministro dell'economia che vive tra Londra e Cervere e ha casa qui vicino, abbiamo messo su una squadretta niente male tanto che abbiamo vinto la Coppa Italia dilettanti. In Piemonte oltre a noi c'è riuscita soltanto l'Albese che aveva come sponsor però un gigante come Michele Ferrero».

Che era un suo cliente?

«Lui sì, come è ancora sua moglie Franca. Soprattutto però per me è un esempio. Ed è un maestro per chiunque faccia l'imprenditore: qualità, costanza, affidabilità, trasparenza i principi che ci ha insegnato e che fanno parte di un Dna molto cuneese, che è quello degli Angelo Gaja, dei Carlin Petrini, di Ambrogio Invernizzi di inalpi, ma l'elenco sarebbe lunghissimo. Gente che ci ha spiegato cosa vuol dire abitare qua e saper valorizzare il proprio territorio».

E tutti sono suoi clienti, come l'ingegner Carlo De Benedetti, Gabriele Galateri, Evelina Christillin, e qualche volta anche il presidente della Regione Chiamparino. E poi i giocatori e i dirigenti della Juventus e del Torino?

«Da me viene molta gente, capita che ci sia qualcuno di importante. E ne siamo orgogliosi. D'altronde il nostro motto è quello del Barcellona di Messi: "Mes que un club". E quel nome, Antica Corona Reale non è un caso. Mio nonno era monarchico e mio bisnonno andava a caccia con il re Vittorio Emanuele qui vicino nella tenuta di Pollenzo dove adesso c'è l'università di Scienze gastronomiche. E dopo la caccia il re era ospite spesso qui, a Cervere, nella nostra locanda».

Sono tornati gli eredi dei Savoia adesso che hanno le tombe dei loro avi qui vicino a Vicoforte?

«È venuta una delegazione due anni fa. E basta».

Torniamo alla vita privata: sempre che lei ce l'abbia una vita privata? Per dire, una fidanzata c'è o è uno scapolo impenitente che ha sposato la cucina?

«Sono fidanzato da dieci anni, con una donna veramente fantastica

perchè essere fidanzato con uno come me vuol dire essere fidanzato anche con la mia cucina. E con il mio laboratorio di pasticceria, qui dietro dove sto quando non sono in cucina a preparare colombe e panettoni. Devo essere reperibile 25 ore su 24 se voglio che la mia clientela mi segua, e non lo faccia mediaticamente, ma sedendosi qui ai miei tavoli e mangiando i miei piatti. Così quando ti chiamano i clienti e i fornitori quando devi cercare la migliore acqua, il miglio burro, la migliore carne, le migliori verdure, non hai tempo per rispondere alla tua fidanzata. E non è bello».

Anche perchè poi così c'è il rischio che le fidanzate si stufino e se ne vadano.

«Ma io poi l'ho sempre richiamata. E così lei è rimasta. Per fortuna. Anche perchè dietro un lavoro come il nostro se non c'è una grande donna non riesci a farlo al meglio. Se non ti capiscono in casa, non ti capiscono neanche fuori. Comunque anche lei ha un lavoro impegnativo e che non conosce orari, fa l'infermiera e questo ci ha aiutato a capirci. Soccorre i pazienti e quando c'è bisogno soccorre me, specie nei periodi più duri ad esempio in autunno con la Fiera della tartufo».

Ma la porta in vacanza ogni tanto la fidanzata?

«Vacanze bellissime. In Costiera amalfitana un anno e l'altro in Provenza, d'estate. Sono i miei luoghi del cuore. E in Costiera ho anche tanti amici. E poi sempre a Noli, una settimana prima della fiera del Tartufo, ci vado da quando ero bambino è il mio 'buen retiro' per ricaricarmi".

Si concede altre distrazioni?

"La Juve. Il mio senso di appartenenza bianconero è fortissimo. Vado spesso all'Allianz Stadium a vedere le partite. Ho un buon rapporto con la Famiglia».

Gli Agnelli-Elkann?

«Sì, con loro e con la dirigenza. Ho appena mandato sei colombe ben auguranti in vista del match con il Real. L'avevo già fatto per il Tottenham è ha portato bene. Il mister Massimiliano Allegri mi ha ringraziato».

Oltre a cucinare ogni tanto immagino mangi anche? Di cosa è goloso?

«Ricordo mio nonno con cui facevo la finanziera. Avevo nove anni e gli rompevo le scatole più di quanto gli servissi in cucina. Ma mi piaceva già trafficare ai fornelli. Ogni cosa che cuoceva me la faceva assaggiare e così mi ha costruito il gusto. E la memoria dei prodotti. Che non deve essere un'ossessione, ma è importante. Poi se mi chiede cosa mi piace, beh sono nato in un paese vicino a un fiume, e il mio piatto preferito sono le rane che andavo pescare con mio nonno. Ma è un articolo che è difficile trovare. Poi mi piacciono le carni di tutti gli animali di fattoria, pollo, coniglio, faraona. E poichè siamo a Cervere i porri e i peperoni. Così per fare una classifica comunque, ripeto: la finaziera di mio nonno e mio papà, poi le rane di montagna e le lumache. E da non dimenticare i migliori gamberi di Sanremo».

Lei è cresciuto con suo nonno Eugenio e poi suo padre Renzo in cucina. E la mamma è cuoca anche lei?

«Mia madre è fantastica. Lei è come l'Avvocato che faceva le formazioni della Juve al mattino e poi le suggeriva al Trap. E il Trap era obbligato a vincere. Con mio padre ha fatto così. È lei che mi ha insegnato che la miglior disciplina è il desiderio. E che mi ha fatto capire quanto era importante il lavoro artigianale. E cioè fare pochi pezzi, ma farli perfetti. I migliori. Non è un rapporto semplice il nostro. So che da me vuole sempre il massimo».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il personaggio

Il moderno custode della tradizione piemontese

Gian Piero Vivalda è lo chef, con il padre Renzo, dell'Antica Corona Reale di Cervere, uno dei templi della cucina piemontese, un locale che vanta due stelle Michelin e tre cappelli sulla guida dell'Espresso. Un locale molto amato perchè come pochi altri sa coniugare i sapori della cucina piemontese classica con tecniche francesi e spunti innovativi. E che, in un ambiente di rustica eleganza, propone anche ottimo pesce

Gian Piero Vivalda, 48 anni, erede di una famiglia votata alla cucina

> Per fortuna ho una fidanzata fantastica che mi sopporta La ripago con fughe in Provenza e sulla Costiera Amalfitana