LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

2 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 695MO MEETING VG @ RISTORANTE SAN DOMENICO IMOLA (BO) CHEF/PATRON VALENTINO MARCATTI

Un pranzo in uno dei mostri sacri della ristorazione di alto livello in Emilia Romagna, un'insegna storica cui tutti gli chef della regione riconoscono l'autorità, con grande stima e affetto. Tanto per intenderci, tra i suoi frequentatori più devoti questo ristorante, nella piazza centrale di Imola, annovera nientepopodimeno che Massimo Bottura. Stiamo parlando del San Domenico e dell'esperienza vi abbiamo vissuto in compagnia degli Amici Gourmet. Tortellini fritti per rompere il ghiaccio, un esordio che, da solo, ribadisce chiaramente le origini del ristorante, un' identità che è inscritta nel suo DNA e di cui gli chef Valentino Mercattili e Massimiliano Mascia sono orgogliosi. Ma rispetto per la tradizione non significa rinunciare a sperimentare, ricercare, confrontarsi con l'altro e con il nuovo, così ai nostri tortellini sono seguite portate per nulla scontate, come l' ostrica servita in brodo di prosciutto e Parmigiano, con scorza di lime. Archivio storico reportage: L'arrivo al ristorante L'ingresso Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Il benvenuto della cucina Tortelli fritti Tartare di salmone, toast di prosciutto cotto di San Marino e fettine di latte inalpi e biscotto di Parmigiano con mousse di formaggino inalpi Olive farcite e crema di borlotti al rosmarino In attesa del pranzo visitiamo la fornita cantina del ristorante Torniamo al tavolo dove ci viene servita la prossima bollicina Pane Tipologie di pane: al burro, ai cereali, focaccia al rosmarino, grissini, streghette al parmigiano. Piattooo!! Ostrica – Brodo di prosciutto e parmigiano, scorza di lime Ricciola – Gel di agrumi, sale di Cervia, quinoa croccante Una spruzzata di Gin Puro+ agli agrumi per rifinire il piatto Code di mazzancolle in crosta di corn flakes, spinaci al sesamo e mousseline al balsamico Langhe Doc Bric Amel 2015 – Marchesi di Barolo Cappasanta – Riduzione di scalogno e Martini dry, vongole veraci alle erbe

2 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

VILLAFRANCA Successo per "i giochi di una volta"

La Sagra fa bene all'Asilo

Dal "rodeo dei purket" ricavati 1.639 euro

VILLAFRANCA - Anche quest'anno, nella cornice della Sagra dei Pescatori, domenica 24 settembre, un affiatatissimo gruppo di amici dell'Asilo ha proposto " i giochi di una volta" sotto l'ala comunale.

Il "rodeo dei purket" è stato il più gettonato, grazie alla simpatia dei conduttori Davide Aghemo e Francesco Garnero e delle infaticabili maestre dell'asilo, vallette per l'occasione.

Il ricavato di quest'iniziativa è stato di 1639,40 euro è sarà destinato alla nuova pavimentazione dell'aula degli azzurri, del laboratorio dei piccoli e della stanza della nanna, i lavori sono stati eseguiti in occasione della pausa estiva.

«Questo risultato è veramente lusinghiero e gratificante per tutte quelle persone che hanno collaborato per la buona riuscita dell'iniziativa, da chi si è occupato del reperimento dei premi a chi li ha confezionati ed inoltre credo che sia anche una segno di quanto i villafranchesi, e non solo, siano affezionati al proprio Asilo che quest'anno compie 160 anni di ininterrotta attività al servizio della comunità. – commenta il presidente Sebastiano Chialvo - *Ovviamente tutto questo è stato possibile grazie alla disponibilità dell'amministrazione comunale e grazie ai numerosi sponsor cittadini e non, che apprezzano il nostro impegno e condividono le nostre finalità».*

L'amministrazione dell'Asilo rivolge un sentito grazie a: Aimaretti, Albertengo, Barberis, l'Agraria, Inalpi, bar Roma, bar il Portico, bar Charlie di Vigone, merceria Daniela, Detty piante e fiori,

Farmacia Madonna della Neve Bagnolo, BCC, Villafranca fiocchi, Salumificio Martino, Milk di Moretta, Bisconova, Gastronomia del Borgo di Vigone, La cucina piemontese di Vigone, Asprofruit di Lagnasco, azienda agricola Giolitti, ,azienda agricola Marchetti, azienda agricola Fraire, azienda agricola L´amel, caseificio La Fissello.

I giochi di una volta: il curioso "rodeo dei Purket" che domenica ha attirato un folto pubblico

3 OTTOBRE –

ILNAZIONALE

Mattoncino Mania Saluzzo 2017: è in arrivo un'edizione da record

Per il quinto anno consecutivo il negozio leader del settore giocattolo "Bollati Giochinfanzia" (www.bollati.it) di Saluzzo organizza Mattoncino Mania - Esposizione di Collezionisti - l'unica manifestazione di zona che gode della collaborazione Lego.

Partita quasi per gioco cinque anni fa, la manifestazione è oramai riconosciuta a livello regionale e non solo. Cresciuto in modo esponenziale ad ogni nuova edizione, quello di quest'anno ha tutti i presupposti per essere un evento veramente memorabile!

La cornice storica dei locali della ex Caserma Mario Musso rende l'esposizione veramente suggestiva e coinvolgente: il connubio tra le volte in mattoni antichi e l'esplosione di colori dei mitici mattoncini sapranno conquistare l'attenzione e l'interesse di grandi e piccini.

Mattoncino Mania è l'occasione per trascorrere una piacevole giornata in famiglia, in quanto coinvolge in primis i bambini (ai quali è dedicata la grande area gioco gratuita con costruzioni Lego e Duplo), ma anche i giovani, gli adulti e... perché no? ... i nonni! ... Chi nella sua vita non ha giocato almeno una volta con i mattoncini più famosi del mondo?

Le sezioni espositive sono due:"Espositori Junior" - cuore pulsante e festoso del mondo delle costruzioni con la loro fresca inventiva e fantasia - "Espositori Collezionisti" - veri mattoncino-maniaci che sanno dare forma concreta alle loro geniali idee rendendole realtà – All'interno del percorso mostra si possono quindi ammirare centinaia di opere inedite, ma si può anche prevedere una gustosa pausa relax nella zona ristoro interna gestita dal prestigioso Bar Beppe, comprare gadget esclusivi della manifestazione presso il punto vendita de Il Podio Sport e fare comodi acquisti di prodotti Lego a prezzi scontati presso il fornitissimo negozio Lego di Bollati Giochinfanzia.

Per tutti i bambini fino ai 10 anni il biglietto omaggio è offerto da acqua Eva e Latterie Inalpi, mentre il costo dell'ingresso per ragazzi e adulti è di € 3.00.

Per aumentare il divertimento dei piccoli e per facilitare lo spostamento senza auto, durante le due giornate della manifestazione è attivo il servizio navetta gratuito con un simpatico trenino musicale che mette in comunicazione i locali della Fondazione Bertoni con il centro di Saluzzo (dove domenica 15 ottobre è in programma l'interessante Mercantico)

L'appuntamento è per sabato 14 ottobre (orario continuato ore 15.00-22.00) e domenica 15

3 OTTOBRE - TARGATOCN

Mattoncino Mania Saluzzo 2017: è in arrivo un'edizione da record

Appuntamento il 14 e 15 ottobre all'ex Caserma Musso

Per il quinto anno consecutivo il negozio leader del settore giocattolo "Bollati Giochinfanzia" (www.bollati.it) di Saluzzo organizza Mattoncino Mania - Esposizione di Collezionisti - l'unica manifestazione di zona che gode della collaborazione Lego.

Partita quasi per gioco cinque anni fa, la manifestazione è oramai riconosciuta a livello regionale e non solo. Cresciuto in modo esponenziale ad ogni nuova edizione, quello di quest'anno ha tutti i presupposti per essere un evento veramente memorabile!

La cornice storica dei locali della ex Caserma Mario Musso rende l'esposizione veramente suggestiva e coinvolgente: il connubio tra le volte in mattoni antichi e l'esplosione di colori dei mitici mattoncini sapranno conquistare l'attenzione e l'interesse di grandi e piccini.

Mattoncino Mania è l'occasione per trascorrere una piacevole giornata in famiglia, in quanto coinvolge in primis i bambini (ai quali è dedicata la grande area gioco gratuita con costruzioni Lego e Duplo), ma anche i giovani, gli adulti e... perché no? ... i nonni! ... Chi nella sua vita non ha giocato almeno una volta con i mattoncini più famosi del mondo?

Le sezioni espositive sono due:"Espositori Junior" - cuore pulsante e festoso del mondo delle costruzioni con la loro fresca inventiva e fantasia

- "Espositori Collezionisti" - veri mattoncino-maniaci che sanno dare forma concreta alle loro geniali idee rendendole realtà - All'interno del percorso mostra si possono quindi ammirare centinaia di opere inedite, ma si può anche prevedere una gustosa pausa relax nella zona ristoro interna gestita dal prestigioso Bar Beppe, comprare gadget esclusivi della manifestazione presso il punto vendita de Il Podio Sport e fare comodi acquisti di prodotti Lego a prezzi scontati presso il fornitissimo negozio Lego di Bollati Giochinfanzia.

Per tutti i bambini fino ai 10 anni il biglietto omaggio è offerto da acqua Eva e Latterie Inalpi, mentre il costo dell'ingresso per ragazzi e adulti è di € 3.00.

Per aumentare il divertimento dei piccoli e per facilitare lo spostamento senza auto, durante le due giornate della manifestazione è attivo il servizio navetta gratuito con un simpatico trenino musicale che mette in comunicazione i locali della Fondazione Bertoni con il centro di Saluzzo (dove domenica 15 ottobre è in programma l'interessante Mercantico)

L'appuntamento è per sabato 14 ottobre (orario continuato ore 15.00-22.00) e domenica 15 ottobre (orario continuato ore 10.00-19.00).

4 OTTOBRE - MARKUP

MARKUP 263
Mercati&Innovazione
66

Inalpi e il consolidamento del rapporto di filiera

di
Raffaella Pozzetti - @Rpozzetti

Gli accordi con gli allevatori piemontesi, che permettono di fissare il prezzo del latte, sono centrali nei piani di sviluppo aziendale

Filiere corte, local e completamente tracciabili, ed in cui ogni anello della catena (conferitori del latte, trasformatori e utilizzatori) è incentivato a lavorare in sinergia, sullo stimolo di una remunerazione equa, garantita dalla regolazione dei prezzi del latte, voluta dall'azienda stessa. Ma anche focus sul benessere animale, nella convinzione che, se una mucca sta meglio, produce latte di livello superiore. E costante investimento in innovazione delle strutture produttive. Sono, questi, alcuni dei punti chiave della politica di sviluppo di Inalpi, azienda lattiero casearia con sede a Moretta (Cn). Un'impresa fortemente legata al territorio piemontese, innanzitutto. Conferma Ambrogio Invernizzi, presidente del gruppo: "La vicinanza logistica aiuta a migliorare il prodotto. Per questo, tutte le nostre stalle si trovano nel raggio di 30-40 km dalla sede aziendale, cosa che ci consente di avere contatti più stretti con gli allevatori". Ovvero con i circa 500 produttori residenti nelle provincie di Cuneo, Torino e Asti, che lavorano esclusivamente per Inalpi. Un numero dei conferitori di latte, peraltro, in crescita anno su anno. La ragione? Una delle principali è, come accennato, la gestione dei prezzi dei produttori, definita da Inalpi sin dal 2006. Anno in cui l'azienda ha sottoscritto con gli allevatori un Protocollo di Filiera, all'interno dello spazio Alpino Piemontese che, oltre a stabilire gli standard di produzione, regola il prezzo del latte alla stalla, sulla base di un indice matematico studiato e redatto con la

Gli investimenti nella struttura produttiva

Sono già partiti i lavori di ulteriore rinnovo e miglioramento dello stabilimento di Moretta, per i quali sono stanziati 18 milioni di euro. La sede Inalpi sarà dotata di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 g di latte in polvere. Sono in programma anche nuovi magazzini e l'ampliamento degli uffici.

collaborazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Cosa che dal 2010 (per la prima volta in Italia) ha reso possibile acquistare latte in base alla qualità e non alla quantità del conferito. Spiega Invernizzi: "Questa formula matematica tiene conto per il 34% di componenti costo dell'allevatore, per il 33% del mercato internazionale dei derivati del latte, per il 32% del mercato nazionale. L'indice, che viene aggiornato mensilmente, ci ha permesso di eliminare la contrattazione continua fra gli attori della filiera, e di creare un clima più disteso fra allevatori e noi trasformatori". Il tutto, nell'ottica di lavorare insieme per valorizzare la propria catena di fornitura.

L'azienda, peraltro, sta spingendo parecchio sull'animal welfare, realizzando diverse attività mirate, dai convegni sino ai micro corsi, rivolti a 15-20 allevatori al massimo, per

LE STALLE DI CONFERIMENTO SI TROVANO A UN MASSIMO DI 40 KM DALLO STABILIMENTO DI MORETTA

spiegare tutti i vantaggi legati al benessere del bestiame, non solo per motivazioni etiche ma anche per ragioni economiche. "La faccenda è tutt'altro che secondaria o legata a mode passeggere. Dati alla mano, risulta evidente che una vacca che vive meglio è più sana, produce latte dal gusto e dalla qualità migliore, e quindi consente di realizzare prodotti a maggior valore aggiunto". Non solo: un animale posto nelle condizioni di vivere meglio, è un animale che si ammala meno, e che di conseguenza ha bisogno di meno farmaci, antibiotici in primis. E, anche su questo fronte, la società ha messo a calendario diversi eventi dedicati, centrati su un utilizzo razionale, corretto e consapevole delle sostanze antibiotiche lungo le proprie filiere. In più, per incentivare ulteriormente quest'approccio etico verso l'animal welfare, l'azienda dà, ai conferitori di latte che si comportano in modo virtuoso, anche un premio economico.

Lavorare con una filiera corta, permette ad Inalpi anche il controllo totale della materia prima. Nella fattispecie, il laboratorio interno di Moretta, per la cui gestione e rinnovamento viene investito 1 milione di euro l'anno, compie verifiche continue durante tutta le fasi di lavorazione del latte. Ogni giorno, cioè, giungono in azienda 500 tonnellate di latte fresco, che viene sottoposto a circa 17.000 controlli, dal suo arrivo sino al prodotto finito. Il player ha stanziato risorse importanti anche per assicurare la completa tracciabilità dei propri prodotti, che può essere verificata dallo stesso cliente finale. Segnaliamo, in questo senso, il progetto Inalpitraccia, che permette al consumatore di seguire tutta la storia della singola referenza, accedendo a una mappa multimediale, disponibile sul sito aziendale, semplicemente inserendo il codice e il lotto indicati sulla confezione.

IL PASCOLO ALPINO ESTENSIVO

Per l'impresa c'è un grosso lavoro di formazione e consulenza presso i propri allevatori, su tematiche anche di stretta attualità, come quella del benessere animale. Un argomento, comunque, non nuovo per l'azienda: "Il territorio piemontese offre alle vacche spazi ampi in cui pascolare liberamente. Da statistiche interne, noi abbiamo 6-7 vacche per kmq, mentre in certe aree della Lombardia si arriva ai 80 animali per kmq. Quindi noi, da sempre, possiamo offrire un allevamento del bestiame mediamente più estensivo, e meno intensivo". Più in generale, la questione del benessere degli allevamenti, assieme a quelle dell'igiene e salute animale, della qualità dell'alimentazione, della pulizia della stalla, è fra i prerequisiti richiesti ai fornitori Inalpi.

5 OTTOBRE – PIAZZA GRANDE

Decisione definitiva in Albania - Ad Alba verrà anche presentato il progetto di Noccioleto didattico

Via Ferrero a Lezha

Michele e Pietro Ferrero denomineranno la lunga via che, dalla stazione degli autobus, affianca la grande Cattedrale cristiana nel centro urbano di Lezha, Albania del Nord.
La decisione, annunciata nello scorso giugno a Cervere e a Fossano in Banca CRF, è stata ufficializzata nei giorni scorsi con il voto positivo del Consiglio comunale della Città balcanica polo nazionale di turismo religioso e marittimo. Una premessa decisiva in vista della missione che la delegazione albanese si appresta a svolgere in Piemonte, nelle date del 27 e 28 ottobre, prima ad Alba e poi a Fossano, per la presentazione di un provvedimento deliberativo in cui alla parte toponomastica si aggiunge un parallelo aspetto progettuale - identificativo esso stesso dell'intera operazione - finalizzato alla promozione strutturale di attività di educazione imprenditoriale, alimentare e finanziaria.
«L'iniziativa ha ricevuto la condivisione di tutto il Consiglio comunale, e di questo siamo particolarmente fieri e onorati, in quanto il nome di Ferrero è inseparabile da quella filosofia di sviluppo sostenibile alla quale ispiriamo l'operato amministrativo.

La delegazione albanese a giugno alla presentazione del progetto a Cervere

Michele e Pietro Ferrero, padre e figlio, attraverso la propria attenzione e sensibilità alle società e alle economie emergenti, hanno esportato nel Mondo, compresi i Balcani occidentali, una eccellenza non solo produttiva ma culturale e di filosofia di impresa sociale di mercato - spiega Petrit Marku, Assessore ai Progetti Europei e strategici di Lezha - Si tratta del risultato di un cammino partito oltre un anno fa con le nostre prime missioni in provincia di Cuneo e proseguito attraverso una serie di convegni internazionali che hanno avuto il proprio fulcro nella Banca Cassa di Risparmio di Fossano con il Presidente Beppe Ghisolfi e nel sostegno convinto di primarie realtà industriali come Inalpi e Merlo, con i Presidente Ambrogio e Pierantonio Invernizzi e il Cavalier Amilcare Merlo. A loro, all'Avvocato Giuseppe Rossetto e alla Fondazione Ferrero va la gratitudine di tutta la comunità cittadina di Lezha». Prima della deliberazione di Consiglio, l'assessore Marku, assieme all'inviato cuneese in Albania Alessandro Zorgniotti, aveva presentato il progetto all'Ambasciata italiana in Albania, nella persona del nuovo Responsabile dell'ufficio Commerciale Dottor Serafino Stajano, «ricevendone attestazioni di sostanziale interesse anche per quel che riguarda il collegato progetto Educatio-Nut, primo esempio di Noccioleto didattico in cui convergeranno educazione manageriale, alimentare e finanziaria per i ragazzi e gli studenti, in applicazione delle lezioni provenienti dalla filiera Inalpi - Invernizzi e dalle lezioni del Presidente Ghisolfi».

6 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 696MO MEETING VG @ RISTORANTE SETA DEL MANDARIN ORIENTAL MILANO F&B MANAGER ALBERTO

Il Seta del Mandarin Oriental è ormai diventato una delle nostre mete preferite. Sarà per l'ambiente, di un'eleganza raffinata da lasciare sempre a bocca aperta, sarà la cucina di Piero Guida, calibrata e precisa, come un decoro in filigrana disegnato dall'orefice, sarà la sala diretta magistralmente da Alberto Tasinato, pluripremiato e amato da collaboratori e sottoposti. Sarà insomma che il Seta è sinonimo di eccellenza, bello nella forma quanto nei contenuti, che gli Amici Gourmet ci tornano sempre con entusiasmo. Riuniti attorno alla lunga tavolata preparata per noi nella sala privata del ristorante, abbiamo lasciato "la parola" allo chef in una degustazione che, insieme alle nuove portate, ha visto il ritorno di alcuni ingredienti da sempre cari a Guida, come il pollo ficatum, particolarmente saporito perché nutrito in prevalenza con fichi secchi macinati, protagonista di ben due portate. Archivio storico reportage: La squadra F&B Manager: Alberto Tasinato Maître: Tempesta Manuel Sommelier: Ilario Perrot Ass. Manager: Luis Diaz, Gianluca De Marco L'ingresso del ristorante Dettagli interni Sala e mise en place I tavoli nel cortile interno Il bancone del Mandarin Bar Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Lo chef Antonio Guida ci dà il suo benvenuto Aperitivo Vittorio Moretti Riserva 2008 – Bellavista Un brindisi tutti insieme! In arrivo il benvenuto della cucina Tipologie di stuzzichini: tuille al nero, royale di capperi e uova di salmone; cannolo all'acciuga con pistacchi; quenelle al gorgonzola con riso nero e peperone; bon bon alla melanzana e cumino. Amuse bouche Gazpacho con frutta e verdura Bon bon di burrata farcito di gamberi rossi e acqua di pomodoro Pane Tipologia di pane: fatto in casa al lievito madre, con farina di Altamura, grissini stirati a mano all'olio EVO, burro Bordier dolce e salato alle alghe. Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé 2007 – Mosnel Piattooo!!! Cavolfiore con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare Ostriche con patate, peperoni friggitelli e salsa allo champagne Servizio della prossima portata Astice blu arrosto con zabaione al passito di Loazzolo, miso bianco e te matcha Tiso in cagnone con burro inalpi, maccagno e polvere di lamponi Sauvignon Ruttars 2013 – Villa Parens La prossima portata viene completata al tavolo Tortelli ripieni di gamberi rossi e basilico, mandorle fresche e consomme allo zenzero Langhe Chardonnay Grésy 2013 – Marchesi di Grésy Triglia avvolta in foglie di bieta, salsa di granciporro e conchiglie di mare Pello di pollo ficatum royale con ortiche e mandorle Lumache con lenticchie e salsa al miso e rosmarino Spigola con crumble al plancton, purea di pesca e salsa di anemoni di mare Agnello profumato al satè con zucchine in scapece, caprino e cedro La prossima portata viene servita in sala in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli VG e lo chef presentano il piatto Petto di pollo ficatum farcito con fegato grasso, rosmarino, creste di gallo e crema di asparagi bianchi Barolo Docg Sarmassa 2006 – Marchesi di Barolo VG con il sommelier Ilario Perrot Crema allo zenzero con mango, frutto della passione e gelato alla citronella Madama Butterfly: centrifuga di zenzero, sangue morlacco, sakè e Traditional Irish Whiskey – The Quiet Man Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: bon bon alla pesca, pannacotta al mirtillo, financier al pistacchio e lampone, bignè con cream al caffè e chantilly, tartelletta al cioccolato. Caffè Caffè Haiti XXXXX – Torrefazione Lady caffè Lo chef Antonio Guida ci raggiunge per i saluti finali... ... e qualche foto con i nostri Amici Gourmet Cadeau inalpi per i nostri associati Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 696esima edizione

Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Seta del Mandarin Oriental, Milan 20121 Milano Via Andegari, 9 Tel. +39 02 8731 8897 E-mail: momln-info@mohg.com Sito internet: www.mandarinoriental.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.

6 OTTOBRE - CUNEOCRONACA

Saluzzo, l'arte con i mattoncini Lego nell'ex caserma Musso

SALUZZO

Subito dopo l'invasione pacifica degli alpini per il 20esimo raduno in programma dal 6 all'8 ottobre, Saluzzo (Cuneo) è pronta ad accogliere un altrettanto festoso assalto di coloratissime costruzioni! Il 14 e 15 ottobre, infatti, gli storici locali della ex-caserma Mario Musso ospiteranno Mattoncino Mania, un'esposizione di collezionisti ideata dal negozio leader nel settore giocattolo "Bollati Giochinfanzia" di Saluzzo, l'unica di zona organizzata in collaborazione con Lego.

Su oltre 2000 metri quadri di superficie espositiva saranno ospitati circa 120 espositori provenienti da diverse zone della provincia Granda, ma anche dal Torinese, dal Canavese, da Genova e da Modena. Gli occhi dei bambini ancora brillano al pensiero della Ferrari Formula Uno scala 1:1 interamente realizzata in mattoncini Lego, protagonista dell'edizione 2016.

Un trenino musicale messo gratuitamente a disposizione dei visitatori collegherà i locali della Fondazione Amleto Bertoni con il centro città, dove domenica 15 ottobre si svolgerà l'interessante Mercantico, e renderà ancora più piacevole la giornata da trascorrere nella famosa cittadina piemontese ricca di storia e tradizione. Due le sezioni espositive:"Espositori Junior", cuore pulsante e festoso del mondo delle costruzioni con la loro fresca inventiva e fantasia, e "Espositori Collezionisti", veri mattoncino-maniaci che sanno dare forma concreta alle loro geniali idee rendendole realtà.

All'interno del percorso-mostra si potranno ammirare centinaia di opere inedite, rilassarsi nella zona ristoro interna gestita dal prestigioso Bar Beppe, comprare gadget esclusivi della manifestazione presso il punto vendita de Il Podio Sport, far giocare gratuitamente i bambini nell'ampia area gioco attrezzata e fare comodi acquisti di prodotti Lego a prezzi scontati presso il negozio di Bollati Giochinfanzia.

L'appuntamento da segnare sul calendario è per sabato 14 ottobre, con orario continuato dalle 15 alle 22, e domenica 15 ottobre dalle 10 alle 19. L'ingresso per gli adulti è di 3 euro, mentre i bambini fino ai 10 anni entrano gratis, con biglietto offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi. L'evento gode del patrocinio della Città di Saluzzo e della Fondazione Amleto Bertoni.

Per info: www.mattoncinomania.it - www.bollati.it - Evento Facebook: "Mattoncino Mania Saluzzo 2017" - Instagram Bollati Giochinfanzia

6 OTTOBRE - TARGATACN

Dai Balcani alla Cassa di Risparmio di Fossano per parlare di educazione finanza ed alimentazione

Due giorni internazionali, il 27 e 28 ottobre: prima venerdì ad Alba con la donazione dei progetti urbanistici di dedica a Michele e Pietro Ferrero, poi sabato a Fossano con il convegno

Educazione finanziaria sempre più International, come le PMI a cui si rivolge nelle emergenti economie balcaniche. Nella prospettiva della due giorni internazionale del 27 e 28 ottobre, prima venerdì ad Alba con la donazione dei progetti urbanistici di dedica a **Michele e Pietro Ferrero**, poi sabato a Fossano con il convegno mattutino che in Banca CRF riunirà allo stesso tavolo Banche, Governo italiano e albanese e Industria alimentare, crescono le adesioni del mondo imprenditoriale all'evento.

Più recentemente, si è associata alla conferenza della Cassa di risparmio di Fossano la neo costituita PMI International con sede a Tirana,

Confederazione delle imprese medio piccole nel mondo che si prefigge la promozione di momenti di convergenza fra sigle associative e istituzionali. Al suo presidente, avvocato **Selim Bregu,** e al suo segretario generale, **Paolo Capellino**, l'inviato cuneese in Albania **Alessandro Zorgniotti** ha consegnato una copia del Manuale di educazione finanziaria del banchiere fossanese **Beppe Ghisolfi.**

"Aderiamo con favore all'evento internazionale del 27 e 28 ottobre, e ringraziamo la Cassa di risparmio di Fossano, la Confapi di Cuneo e le Latterie Inalpi, con i loro Presidenti Beppe Ghisolfi, **Pierantonio Invernizzi e Ambrogio Invernizzi.** *Proprio la sensibilizzazione Finanziaria e la promozione del made in Italy agroalimentare, espresso da PMI che crescendo portano i sapori italiani nel mondo, sono due capitoli che svilupperemo coordinandoci con i progetti avviati per onorare in Albania la memoria dei grandi Michele e Pietro Ferrero",* commenta l'avvocato Selim Bregu.

7 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

FINALE SARANNO FAMOSI INALPI 2017 @ UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE POLLENZO (CN)

Durante Cheese 2017, presso La scuola di cucina di Pollenzo dell' Università di Scienze Gastronomiche, si è tenuta la finale del Contest Saranno Famosi inalpi 2017 che ha eletto il Miglior Sous chef d'Italia nel contesto delle osterie e trattorie. Le due squadre finaliste, Campania e Veneto, hanno preparato i rispettivi menù contenenti prodotti inalpi. Con un solo punto di scarto la giuria, tra cui le fila c'era VG, ha decretato come vincitrice la squadra veneta capitanata dal Sous chef Alessio Loppoli del Ristorante Al Segnavento e dalle Food Blogger Elisa Di Rienzo e Cristina Papini. L'esigua differenza di punteggio mette in evidenza quale sia stato l'impegno profuso anche dalla squadra campana, capitanata dal sous chef Gennaro Durante del Ristorante Lo Stuzzichino affiancato da Fabio D'Amore, Anna Luisa Vingiani e Ramona Pizzano. Eccoci arrivati a Pollenzo, è infatti l'Università di Scienze Gastronomiche a ospitare la finale La scuola di cucina di Pollenzo Ecco i due team che si contenderanno il primo posto: il Veneto, capitano da Alessio Lopoli, sous chef dell'Agriturismo Al segnavento, con Elisa Di Rienzo del blog Il Fior di Cappero e Cristina Papini del blog Galline Padovane ... e la Campania, capitanata da Gennaro Durante dello Stuzzichino di Sant'Agata sui Due Golfi (NA), coadiuvato da Emanuela Giannicola, con Anna Luisa Vingiani e Fabio D'Amore del blog Assaggi di Viaggio e Ramona Pizzano del blog Farina Lievito e Fantasia Gli altri protagonisti della finale: i prodotti inalpi, tra cui la nuovissima linea Premium con latte alpino piemontese I formaggi inalpi prodotti nel nuovo stabilimento di Peveragno: Toma piemontese Dop, Bra tenero d'Alpeggio Dop, Raschera Dop, Fontal nazionale, Toma Latterie inalpi Tra una preparazione e l'altra vengono intervistati i finalisti delle due squadre Anche nell'area dedicata alla Campania preseguono i preparativi dell'antipasto... ... e del dessert L'importanza delle materie prime: pomodorini acquistati alle 5.30 della mattina al mercato di Napoli prima di partire Mario Attalla e Matteo Torchio, rispettivamente consulente e responsabile della comunicazione di inalpi, danno il benvenuto ai giornalisti e presentano la finale In cucina continuano i preparativi È il momento di degustare i nuovi formaggi inalpi, prodotti nel nuovo stabilimento di Peveragno Ultimi ritocchi agli antipasti e la sfida può iniziare Grande lavoro di squadra La giuria: Paola Sucato, VG, Matteo Torchio e Gigi Piumatti di Slow Food Iniziano gli assaggi Tutta la finale è stata trasmessa live sui social network Ramona presenta il suo piatto Dal menù della squadra della Campania l'antipasto: Bicchiere di alici e formaggino di latte alpino piemontese inalpi by Ramona Pizzano di Farina, lievito e fantasia Elisa presenta il suo antipasto Dal menù della squadra del Veneto l'antipasto: Rocher di formaggino di latte alpino piemontese inalpi con granella di nocciole su dip di barbabietola by Elisa Di Rienzo di Il fior di cappero È il momento dei sous chef... ... che si sfideranno con due primi piatti Fase dell'impiattamento Alessio ci presenta il primo piatto che ha pensato per il concorso Dal menù della squadra del Veneto il primo piatto: Ravioli con gallina padovana, fonduta di Raschera Dop inalpi e salsa al cardamomo by Sous Chef Alessio Loppoli dell'Agriturismo Segnavento Ultimo ritocco ed è pronto anche il piatto della Campania Emanuela e Gennaro presentano il piatto Dal menù della squadra della Campania il primo piatto: Spaghetti di Gragnano ai tre pomodorini con Bra tenero Dop inalpi by Sous Chef Gennaro Durante del Ristorante Lo Stuzzichino Ambrogio Invernizzi, presidente di inalpi, prende la parola per raccontare ciò che è stato fatto nell'ultimo anno e le prossime novità Il momento delle domande Cristina presenta il dolce del Veneto È la squadra del Veneto a servire in sala il proprio dessert Dal menù della squadra del Veneto il dessert: Mini sbrisolona preparata con Burro di latte alpino piemontese con

fonduta di Formaggini di latte alpino piemontese e scorza d'arancio by Cristina Papini di Galline Padovane Anna Luisa e Fabio presentano il loro dolce Dal menù della squadra della Campania il dessert: Babà al burro di latte alpimo Inalpi con confettura di pomodori e salsa alla clorofilla di basilico BY Anna Luisa Vingiani e Fabio D'Amore di Assaggi di viaggio Ultimo piatto della finale per la giuria Terminata la sfida è il momento delle foto... ... e di un selfie È il grande momento... si decreta la squadra vincitrice La giuria con le due squadre Mario Attalla crea un po' di suspense prima di dare il verdetto And the winner is... Il Veneto! I complimenti della giuria Ecco i vincitori con i premi, le pentole serigrafate Agnelli Ecco la squadra della Campania, seconda classificata per un solo punto Ambrogio e Pierantonio Invernizzi con i due sous chef Una grande iniziativa targata Inalpi a cui ci fa piacere prendere parte da 3 anni. Alla prossima edizione! Viaggiatore Gourmet – Media Partner Inalpi 12033 Moretta (CN) Via Cuneo, 38 Tel. 0172 94226 Sito internet: www.inalpi.it Sito internet del contest: sarannofamosi.inalpi.it Location finale: La Scuola di Cucina di Pollenzo UNISG – Università di Scienze Gastronomiche 12042 Pollenzo, Bra (CN) Piazza Vittorio Emanuele, 3

7 OTTOBRE - CIBVS

Finale Saranno Famosi Inalpi 2017 @ Università di Scienze Gastronomiche – Pollenzo (CN)

da 2 ore su www.altissimocento.it

Durante **Cheese 2017**, presso **La scuola di cucina di Pollenzo** dell'**Università di Scienze Gastronomiche**, si è tenuta la finale del Contest **Saranno Famosi Inalpi 2017** che ha eletto il **Miglior Sous chef d'Italia** nel contesto delle **osterie** e **trattorie**. Le **due squadre finaliste**, Campania e Veneto, hanno preparato i **rispettivi menù** contenenti prodotti Inalpi. Con un solo punto di scarto la giuria, [...leggi]

7 OTTOBRE - TARGATOCN

Adesioni in crescita alle "Nuove vie di sviluppo" per consolidare le partnership tra Piemonte e Balcani

Anche il numero 2 di BCC Cherasco Rizzo relatore col banchiere Ghisolfi, il viceministro Olivero, il senatore

Marino, la Confapi e il dirigente della Città di Tirana Kojdheli

Adesioni in crescita alle "Nuove vie di sviluppo" che il 28 ottobre, nella sala conferenze di banca Crf a Fossano, saranno percorse per consolidare le partnership tra Piemonte e Balcani. Alla rosa dei relatori che caratterizzeranno l'incontro, dedicato ai progetti di educazione finanziaria e alimentare in ottica binazionale, prenderà parte anche l'avvocato **Alberto Rizzo**, vice presidente della BCC Cherasco, già affezionato oratore in casa Crf alla prima edizione della conferenza a giugno e al più recente corso di informazione economica per i giornalisti.

Viene così a definirsi il programma dell'evento autorità che prenderanno parte alla sessione mattutina del 28 prossimo, coordinata dal presidente Beppe Ghisolfi e organizzata assieme all'inviato in Albania **Alessandro Zorgniotti**: accanto allo stesso Rizzo, interverranno i senatori **Andrea Olivero** e **Mauro Maria Marino**, rispettivamente viceministro alle politiche agricole e presidente della commissione finanze (nonché vice dell'organismo parlamentare di inchiesta sul sistema bancario), il direttore dei progetti strategici della città di Tirana **Genci Kojdheli** e il collega del comune di Lezha **Petrit Marku**. Portano il proprio saluto all'evento il presidente di Confapi Cuneo **Pierantonio Invernizzi** (con il fratello Ambrogio promotore di iniziative di educazione alimentare in ambito Inalpi) e il vice nazionale di Unionalimentari **Giuseppe Rossetto**.