LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

22 AGOSTO - ILNAZIONALE

Saranno Famosi con Inalpi: cuochi in gara per il titolo di Miglior souschef d'Italia

Per il terzo anno si è svolta, nei mesi di giugno e luglio, la fase preliminare di "Saranno Famosi con Inalpi", di cui l'azienda di Moretta è ispiratrice e attore principale.

Il contest ha visto coinvolti 10 souschef, identificati fra quelli presenti nella Guida alle Osterie di Slow Food d'Italia, che hanno gareggiato per conquistare il titolo di Miglior souschef d'Italia.

La scelta di selezionare le giovani promesse, provenienti da dieci differenti regioni, tramite la guida Slow Food è stata determinata dalla volontà di mantenere un forte legame con il territorio e dare rilievo alla creazione di piatti che abbiano come denominatore comune la genuinità e il gusto.

Ognuno dei giovani protagonisti si è quindi impegnato nell'ideazione di dieci menù completi: dall'antipasto al dolce. In questa avventura ogni souschef, ideale capitano della squadra, ha avuto al proprio fianco tre rinomate food blogger. I compiti sono ben divisi e chiari: alle giovani promesse della cucina di domani spettava la creazione del primo, alle Food Blogger la realizzazione di antipasto, secondo e dessert.

L'accoppiata Food Blogger e souschef, è risultata vincente e ha contribuito alla costante crescita della manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse tra gli appassionati di cucina e non solo.

Il caseificio di Moretta è quindi, ancora una volta, partner e protagonista di questa manifestazione, che unisce tradizione e fantasia. I prodotti Inalpi sono infatti stati utilizzati per la preparazione delle innovative e invitanti ricette: Fettine di latte, Formaggini, Burro tradizionale, Caciotta Kremina l'hanno fatta da padrone, regalando a ogni singolo piatto il gusto del buon latte Alpino piemontese. Il gusto di un territorio e di un'azienda che fa della qualità e della genuinità il suo vanto.

Ma l'impegno di Inalpi non si è fermato qui e così un'apposita sezione del sito web è stata dedicata alla manifestazione. Collegandosi a sarannofamosi.inalpi.it si possono scoprire le ricette, visitare i profili di souschef e blogger, e svelare moltissime curiosità: non ultima,

ovviamente, l'identità delle due squadre finaliste che si sfideranno, presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, di Pollenzo, il 18 settembre.

La finale, un momento importante che si svolgerà in una cornice prestigiosa, vedrà impegnati non solo souchef e blogger, ma anche una giuria di esperti composta da Matteo Torchio – Responsabile Marketing e Comunicazione Inalpi, Claudio Sacco – Fondatore e Owner di AltissimoCeto - Viaggiatore Gourmet, Paola Sucato - nota Food Blogger e Gigi Piumatti - Presidente Slow Food Promozione: saranno loro a decretare il Miglior souschef d'Italia e quindi la migliore squadra. Durante l'evento saranno realizzate ricette eseguite con la nuova linea Inalpi di prodotti Premium, ovvero "fettalpine", formaggini, burro alpino piemontese ed i formaggi DOP.

"Saranno Famosi con Inalpi 2017" è una manifestazione da non perdere, che permetterà di scoprire, e conoscere in modo approfondito, talenti ancora nascosti. Inalpi crede in questa manifestazione anche per le idee innovative dei partecipanti, abbinate all'indubbia professionalità, che mettono in evidenza la qualità, il gusto e la tradizione dei suoi prodotti.

22 AGOSTO – VIRGILIO

"Saranno Famosi con Inalpi" - Il contest che per il 3° anno ha visto coinvolti 10 souschef per la conquista del titolo di Miglior souschef d'Italia

Condividi Invia

Per il terzo anno si è svolta, nei mesi di giugno e luglio, la fase preliminare di "Saranno Famosi con Inalpi", di cui l'azienda di Moretta è ispiratrice e attore principale....

Leggi tutto la notizia

Notizie più lette

1. "Saranno Famosi con Inalpi" - Il contest che per il 3° anno ha visto coinvolti 10 souschef per la conquista del titolo di Miglior souschef d'Italia
   IdeaWebTv | 22-08-2017 17:21
2. "Saranno Famosi con Inalpi", il contest che per il 3° anno ha visto coinvolti 10 souschef per la conquista del titolo di Miglior souschef d'Italia
   IdeaWebTv | 22-08-2017 17:01
3. Truffe agli anziani, denunciato sessantenne di Cuneo che si presentava come carabiniere
   La Stampa | 22-08-2017 16:41
4. "Addio piccolo Riccardo, con te abbiamo gustato ogni attimo della vita"
   Cuneo Cronaca | 22-08-2017 16:22

23 AGOSTO - IDEAWEBTV

"Saranno Famosi con Inalpi", il contest che per il 3° anno ha visto coinvolti 10 souschef per la conquista del titolo di Miglior souschef d'Italia

Per il terzo anno si è svolta, nei mesi di giugno e luglio, la fase preliminare di "Saranno Famosi con Inalpi", di cui l'azienda di Moretta è ispiratrice e attore principale.

Il contest ha visto coinvolti 10 souschef, identificati fra quelli presenti nella Guida alle Osterie di Slow Food d'Italia, che hanno gareggiato per conquistare il titolo di Miglior souschef d'Italia.
La scelta di selezionare le giovani promesse, provenienti da dieci differenti regioni, tramite la guida Slow Food è stata determinata dalla volontà di mantenere un forte legame con il territorio e dare rilievo alla creazione di piatti che abbiano come denominatore comune la genuinità e il gusto.
Ognuno dei giovani protagonisti si è quindi impegnato nell'ideazione di dieci menù completi: dall'antipasto al dolce. In questa avventura ogni souschef, ideale capitano della squadra, ha avuto al proprio fianco tre rinomate food blogger. I compiti sono ben divisi e chiari: alle giovani promesse della cucina di domani spettava la creazione del primo, alle Food Blogger la realizzazione di antipasto, secondo e dessert.
L'accoppiata Food Blogger e souschef, è risultata vincente e ha contribuito alla costante crescita della manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse tra gli appassionati di cucina e non solo.
Il caseificio di Moretta è quindi, ancora una volta, partner e protagonista di questa manifestazione, che unisce tradizione e fantasia. I prodotti Inalpi sono infatti stati utilizzati per la preparazione delle innovative e invitanti ricette: Fettine di latte, Formaggini, Burro tradizionale, Caciotta Kremina l'hanno fatta da padrone, regalando a ogni singolo piatto il gusto del buon latte Alpino piemontese. Il gusto di un territorio e di un'azienda che fa della qualità e della genuinità il suo vanto.
Ma l'impegno di Inalpi non si è fermato qui e così un'apposita sezione del sito web è stata dedicata alla manifestazione. Collegandosi a http://sarannofamosi.inalpi.it/ si possono scoprire le ricette, visitare i profili di souschef e blogger, e svelare moltissime curiosità: non ultima, ovviamente, l'identità delle due squadre finaliste che si sfideranno, presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, di Pollenzo, il 18 settembre.
La finale, un momento importante che si svolgerà in una cornice prestigiosa, vedrà impegnati non solo souchef e blogger, ma anche una giuria di esperti composta da Matteo Torchio – Responsabile Marketing e Comunicazione Inalpi, Claudio Sacco – Fondatore e Owner di AltissimoCeto - Viaggiatore Gourmet, Paola Sucato - nota Food Blogger e Gigi Piumatti - Presidente Slow Food Promozione: saranno loro a decretare il Miglior souschef d'Italia e quindi la migliore squadra. Durante l'evento saranno realizzate ricette eseguite con la nuova linea Inalpi di prodotti Premium, ovvero "fettalpine", formaggini, burro alpino piemontese ed i formaggi DOP.
"Saranno Famosi con Inalpi 2017" è una manifestazione da non perdere, che permetterà di scoprire, e conoscere in modo approfondito, talenti ancora nascosti.
Inalpi crede in questa manifestazione anche per le idee innovative dei partecipanti, abbinate all'indubbia professionalità, che mettono in evidenza la qualità, il gusto e la tradizione dei suoi prodotti.

23 AGOSTO - ILNAZIONALE

Continua il "Roumiage": tutto quello che c'è da sapere sui prossimi appuntamenti e sull'imperdibile concerto di Cristiano De Andrè

0 Consiglia

Per il 2017 sarà ancora Roumiage - incontri Piemonte Provenza sulle montagne del cuneese e oltre frontiera. Coumboscuro Centre Prouvençal, rinnova l'incontro delle genti sulle frontiere in nome della storia e delle comuni tradizioni e lingue provenzali.
"Qui si concretizza l'Europa degli uomini" ha detto il prof. Cardini, durante una sua partecipazione all'evento. Visione di cantone europeo, quello delle Alpi occidentali che ben può vantare orizzonti di grande fascino; civiltà di grande prestigio artistico, architettonico, linguistico, creativo; personalità umane di taratura che hanno conservato il territorio ancora integro e di cui le montagne sono ricche, e su cui sono passati emigranti, pellegrini, contrabbandieri, mercanti… rete di collegamento tra valli alpine e territori montani d'oltralpe che anno per anno sono al centro di un continuo recupero ed interesse: rete di relazioni sociali e umane che hanno da sempre caratterizzato le comunità di montagna che si incontrano, fanno festa, si riuniscono per i pellegrinaggi ai santuari alpini, a fiere e mercati in quota.

UN EVENTO CULURALE SOSTENUTO DALLE AZIENDE DEL TERRITORIO
Il Roumiage 2017 è sostenuto dalle aziende del territorio che si sono unite in un unico sforzo al

fine di produrre un importante evento culturale nello spazio alpino sud occidentale tra Piemonte e Provenza: ATL cuneese, Inalpi, Idrocento, Osella, Bus Company, Cuneorent, M4 Grandi cucine, Cantine Del Tufo, Tropical frutta, Assiborgo, Bramardi, Cantine Rocche Costamagna. Con il contributo della Fondazione CRT

LE TRAVERSADOS – LE MARCE DELL'AMICIZIA – 20 / 25 agosto
Come da sempre il "Roumiage" sarà aperto dalle "Traversado", che daranno appuntamento a centinaia di persone nei paesi in terra transalpina: a Tenda, San Martin Vesubie, Isola, Puget Thenier, St. Etienne, Barcelonnette, Ceillac, St. Veran… Di qui, dalla regione Provenza e dal Nizzardo, supereranno le Alpi, per giungere ed incontrare le popolazioni de i paesi di Entracque, Demonte, Sambuco, Acceglio, Bellino, Elva, Marmora, Castelmagno, alta Valle Maira. Venerdì 25 agosto giungeranno, alle ore 18.00 circa a Coumboscuro in valle Grana. Una bella tradizione d'unione umana sulle Alpi tra Francia e Italia, un messaggio sentito dalla gente, dagli emigranti che quella stessa frontiera l'hanno attraversata per andare cercar lavoro dietro le montagne. Oggi quelle "Traversado", sono divenute simbolo di fratellanza e unione per tutti i popoli d'Europa.

IL LUNGO SABATO DEL ROUMIAGE 2017 – sabato pomeriggio 26 agosto

• FORUM – per una Unioun Prouvençalo Transaupino
sabato 27 agosto, ore 10.00 Forum del Roumiage 2017. Incontro tra le realtà culturali dei due versanti delle Alpi contrassegnati dall'antica lingua e civiltà provenzale, per risaldare un lavoro di rivalutazione del territorio a livello europeo. In tale occasione si siglerà il documento di nascita della "Unioun Prouvençalo Transaupino", confederazione delle associazioni provenzali cis-transalpine.

Dalle ore 15.00 non stop sino all'alba della domenica.
• LOU MARCHA – mostra mercato d'artigianato e gastronomia delle Alpi Provenzali
• Laboratorio di giochi tradizionali co Persil/Prezzemolo,
• Le courente in strada dei Sounadour e balarin 'd Vernant ,
• h 15.30 Li Calignaire de Prouvençe, piece teatrale
• dalle ore15.30 alle e 18.00 Presso l'Escolo di Sergio Arneodo, De Libre e de Mountagno – per far conoscere ed incontrare libri e autori delle Alpi tra Piemonte e Provenza, con Giovanni Martini (valle Grana) con "La memoria dei réire", Alain Grinda e l'editore Amont (val Vésubie), Sabença de la Valéia ele collane dedicate all'Alta Provenza (Val d'Ubaye), Albino Barrel con le liriche in lingua provenzale apina di Sanbernolfo "I-à carcaren ilamoun" (ed. Coumboscuro);
• ore 17.00 Vie traverse - Complaintes et balades – in concerto l'anteprima del progetto di rivalutazione dell'antico repertorio tratto dai "quaiers", quaderni di canzoni delle valli valdesi.
• Alle ore 18.00 il conviviale Aperoumiage, aperitivo a base di pastis, pissaladiera, formaggio noustral, salumi delle macellerie cavallo, stuzzichini di pasta secca.

LA LUNGA NOTTE DEL ROUMIAGE
DANIELE RONDA
Sabato 26 agosto, anteprima della lunga notte del Roumiage
• h 21.00 Concerto con Daniele Ronda, diamante della nuova generazione di cantautori. Ronda si fa strada prima autore per le star italiane (Nek,Massimo di Cataldo, Mietta…), quindi come interprete, con la volontà di unire le sonorità folk con la lingua piacentina. La poetica e la timbrica inconfondibile della voce sono viatico per una carriera già segnata. A Coumboscuro il "moschettiere" del dialetto, giunge sulle orme di Davide Van De Sfroos, e di Fabrizio De André, che qui è stato di casa e sarà cantato il giorno successivo da Cristiano De André sullo stesso palco (domenica 27 agosto ore 15.00). Dopo il concerto di Daniele Ronda, alle 22.30 partirà la lunga notte del fuoco e della danza.
• h. 22.30 La "Nuech dal fueiassier", la notte della musica e della danza tradizionale, che illuminerà il Grande Bal folk, aperto a musicisti e ballerini di musica e danza tradizionale europea, che si svolgerà attorno al fuoco che brucia l'estate. Sul palco la giovanissima band nizzarda di ritmo e impatto L'AS PAGA LOU CAPEU?
LA DOMENICA DEL ROUMIAGE 27 agosto

• ore 10.00, S. Messa per gli emigranti, cantata in lingua provenzale. Una tradizione che a Coumboscuro si è diffusa sin dagli anni 1950. Un momento intimo e partecipato, in cui le comunità delle ALPI occidentali tra Piemonte e Provenza tornano a incontrarsi in un momento di spiritualità e fede di profondo rispetto e affezione vicendevole.

CRISTIANO DE ANDRÉ + MARLEVAR in concerto

Domenica 27 agosto, alle ore 15.00, Sancto Lucio si trasformerà in un grande anfiteatro naturale che ospiterà l'evento di chiusura del Roumiage 2017. "Passaggi di tempo" è una produzione unica (Concerto Music / Coumboscuro Centre Prouvençal) con Cristiano De André che giunge a Coumboscuro sulle orme del padre. Il poeta cantautore Fabrizio De André, infatti, venne in stretta forma privata in questa valle delle Alpi cuneesi ad incontrare il poeta provenzale Sergio Arneodo. Ne scaturì un'amicizia che non venne mai meno e che portò ad un durevole confronto letterario e filosofico. Fabrizio De André confidò che la sua famiglia aveva antiche origini provenzali (ne è indice il cognome De André, che i provenzale significa "La famiglia degli Andrea"). Da quell'incontro dell'autunno 1993, scaturì una collaborazione musicale che vide Fabrizio De André cantare nel disco "A toun soulèi" dei Troubaires, oggi Marlevar.

"Sono curioso – ha dichiarato Cristiano De André - di salire sulle tracce di mio padre. Sarà un piacere eseguire le sue canzoni in mezzo alle montagne, tra orizzonti di grande suggestione. Sarà un concerto intimo e un abbraccio forte alla poetica che questo posto trasmette. Arveire a Coumboscuro!".

Ad affiancare De André vi sarà la formazione Marlevar che porta nel mondo sotto forma di canzoni le liriche di Sergio Arneodo. "In scaletta – dicono i musicisti e la cantante Luisa Cottifogli - è prevista la canzone de Fabrizio De André eseguì con i Troubaires. Si tatta di Mis Amour / I miei amori, testo d'origine medioevale in lingua provenzale che narra il tormento di un amore irraggiungibile tra il poeta e la sua dama."

INGRESSI E PREVENDITE
Gli eventi del Roumiage sono tutti gratuiti. Il concerto "Passaggi di tempo" con Cristiano De André + Marlevar è a ingresso unico 16,00 euro (gratuito per ragazzi sotto gli 8 anni di età).
Prevendite:
- Monterosso Grana: COUMBOSCURO C.P. S. Lucio - tel. 0171.98707
- Cuneo: ATL cuneese, via Pascal 7 – tel 0171.690217
- Caraglio: Macelleria Serra, via Roma 48 - tel. 0171.619105
- Saluzzo: MONDADORI, via Torino 22 – tel. 0175.217005
- Mondovì: SHU abbigliamento, via S. Agostino n. 4/A – Mondovì Breo - tel. 0174.554224
- Alba: CARPE DIEM, via Govone 8 – tel. 0173.290189

Al ROUMIAGE 2017
ospitalità e gastronomia
campeggio
servizio pullman da Cuneo
navette gratuite

Hotel, trattorie, locande, pensioni, agriturismi, camping... A servizio di chi desidera fermarsi in valle Grana nei giorni del Roumiage.
A S Lucio de Coumboscuro servizio bar e tavola calda, con i formaggi Inalpi e la loro nuova linea "Latterie Alpine". Possibilità di scoprire specialità tipiche, come i "gofri" della val Chisone.

NAVETTE e PULLMAN

NAVETTE gratuite

Monterosso / Coumboscuro

Sabato 26 agosto

dalle ore 14.00 alle ore 02 del giorno successivo (27 agosto)

Domenica del 27 agosto

dalle ore 9.00 alle ore 22.00

PULLMAN gratuiti da Cuneo

Solo su prenotazione al n. 0171.98707 –info@coumbsocuro.org

Sabato 26 agosto

14.30 CUNEO (P.zza Torino - stazione) / 15.15 MONTEROSSO GRANA – borg. Levata

23 AGOSTO - TARGATOCN

Continua il "Roumiage": tutto quello che c'è da sapere sui prossimi appuntamenti e sull'imperdibile concerto di Cristiano De Andrè

Gli eventi del Roumiage sono tutti gratuiti. Il concerto "Passaggi di tempo" con Cristiano De André + Marlevar è a ingresso unico 16,00 euro (gratuito per ragazzi sotto gli 8 anni di età)

De André, Arenodo, Ghezzi e Mussida a Coumboscuro nel 1993

Per il 2017 sarà ancora Roumiage - incontri Piemonte Provenza sulle montagne del cuneese e oltre frontiera. Coumboscuro Centre Prouvençal, rinnova l'incontro delle genti sulle frontiere in nome della storia e delle comuni tradizioni e lingue provenzali.
"Qui si concretizza l'Europa degli uomini" ha detto il prof. Cardini, durante una sua partecipazione all'evento. Visione di cantone europeo, quello delle Alpi occidentali che ben può vantare orizzonti di grande fascino; civiltà di grande prestigio artistico, architettonico, linguistico, creativo; personalità umane di taratura che hanno conservato il territorio ancora integro e di cui le montagne sono ricche, e su cui sono passati emigranti, pellegrini, contrabbandieri, mercanti... rete di collegamento tra valli alpine e territori montani d'oltralpe che anno per anno sono al centro di un continuo recupero ed interesse: rete di relazioni sociali e umane che hanno da sempre caratterizzato le comunità di montagna che si incontrano, fanno festa, si riuniscono per i pellegrinaggi ai santuari alpini, a fiere e mercati in quota.

UN EVENTO CULURALE SOSTENUTO DALLE AZIENDE DEL TERRITORIO
Il Roumiage 2017 é sostenuto dalle aziende del territorio che si sono unite in un unico sforzo al fine di produrre un importante evento culturale nello spazio alpino sud occidentale tra Piemonte e Provenza: ATL cuneese, inalpi, Idrocento, Osella, Bus Company, Cuneorent, M4 Grandi cucine, Cantine Del Tufo, Tropical frutta, Assiborgo, Bramardi, Cantine Rocche Costamagna. Con il contributo della Fondazione CRT

LE TRAVERSADOS - LE MARCE DELL'AMICIZIA - 20 / 25 agosto
Come da sempre il "Roumiage" sarà aperto dalle "Traversado", che daranno appuntamento a centinaia di persone nei paesi in terra transalpina: a Tenda, San Martin Vesubie, Isola, Puget Thenier, St. Etienne, Barcelonnette, Ceillac, St. Veran... Di qui, dalla regione Provenza e dal Nizzardo, supereranno le Alpi, per giungere ed incontrare le popolazioni de i paesi di Entracque, Demonte, Sambuco, Acceglio, Bellino, Elva, Marmora, Castelmagno, alta Valle Maira. Venerdì 25 agosto giungeranno, alle ore 18.00 circa a Coumboscuro in valle Grana. Una bella tradizione d'unione umana sulle Alpi tra Francia e Italia, un messaggio sentito dalla gente, dagli emigranti che quella stessa frontiera l'hanno attraversata per andare cercar lavoro dietro le montagne. Oggi quelle "Traversado", sono

divenute simbolo di fratellanza e unione per tutti i popoli d'Europa.

IL LUNGO SABATO DEL ROUMIAGE 2017 - sabato pomeriggio 26 agosto

• FORUM - per una Unioun Prouvençalo Transaupino
sabato 27 agosto, ore 10.00 Forum del Roumiage 2017. Incontro tra le realtà culturali dei due versanti delle Alpi contrassegnati dall'antica lingua e civiltà provenzale, per risaldare un lavoro di rivalutazione del territorio a livello europeo. In tale occasione si siglerà il documento di nascita della "Unioun Prouvençalo Transaupino", confederazione delle associazioni provenzali cis-transalpine.

Dalle ore 15.00 non stop sino all'alba della domenica.
• LOU MARCHA - mostra mercato d'artigianato e gastronomia delle Alpi Provenzali
• Laboratorio di giochi tradizionali co Persil/Prezzemolo,
• Le courente in strada dei Sounadour e balarin 'd Vernant ,
• h 15.30 Li Calignaire de Prouvenço, piece teatrale
• dalle ore15.30 alle e 18.00 Presso l'Escolo di Sergio Arneodo, De Libre e de Mountagno - per far conoscere ed incontrare libri e autori delle Alpi tra Piemonte e Provenza, con Giovanni Martini (valle Grana) con "La memoria dei réire", Alain Grinda e l'editore Amont (val Vésubie), Sabença de la Valéia ele collane dedicate all'Alta Provenza (Val d'Ubaye), Albino Barrel con le liriche in lingua provenzale apina di Sanbernolfo "I-à carcaren ilamoun" (ed. Coumboscuro);
• ore 17.00 Vie traverse - Complaintes et balades - in concerto l'anteprima del progetto di rivalutazione dell'antico repertorio tratto dai "quaiers", quaderni di canzoni delle valli valdesi.
• Alle ore 18.00 il conviviale Aperoumiage, aperitivo a base di pastis, pissaladiera, formaggio noustral, salumi delle macellerie cavallo, stuzzichini di pasta secca.

LA LUNGA NOTTE DEL ROUMIAGE
DANIELE RONDA
Sabato 26 agosto, anteprima della lunga notte del Roumiage
• h 21.00 Concerto con Daniele Ronda, diamante della nuova generazione di cantautori. Ronda si fa strada prima autore per le star italiane (Nek,Massimo di Cataldo, Mietta...), quindi come interprete, con la volontà di unire le sonorità folk con la lingua piacentina. La poetica e la timbrica inconfondibile della voce sono viatico per una carriera già segnata. A Coumboscuro il "moschettiere" del dialetto, giunge sulle orme di Davide Van De Sfroos, e di Fabrizio De André, che qui è stato di casa e sarà cantato il giorno successivo da Cristiano De André sullo stesso palco (domenica 27 agosto ore 15.00). Dopo il concerto di Daniele Ronda, alle 22.30 partirà la lunga notte del fuoco e della danza.
• h. 22.30 La "Nuech dal fueiassìer", la notte della musica e della danza tradizionale, che illuminerà il Grande Bal folk, aperto a musicisti e ballerini di musica e danza tradizionale europea, che si svolgerà attorno al fuoco che brucia l'estate. Sul palco la giovanissima band nizzarda di ritmo e impatto L'AS PAGA LOU CAPEU?
LA DOMENICA DEL ROUMIAGE 27 agosto

• ore 10.00, S. Messa per gli emigranti, cantata in lingua provenzale. Una tradizione che a Coumboscuro si è diffusa sin dagli anni 1950. Un momento intimo e partecipato, in cui le comunità delle ALPI occidentali tra Piemonte e Provenza tornano a incontrarsi in un momento di spiritualità e fede di profondo rispetto e affezione vicendevole.

"PASSAGGI DI TEMPO"
CRISTIANO DE ANDRÉ + MARLEVAR in concerto

Domenica 27 agosto, alle ore 15.00, Sancto Lucio si trasformerà in un

grande anfiteatro naturale che ospiterà l'evento di chiusura del Roumiage 2017. "Passaggi di tempo" è una produzione unica (Concerto Music / Coumboscuro Centre Prouvençal) con Cristiano De André che giunge a Coumboscuro sulle orme del padre. Il poeta cantautore Fabrizio De André, infatti, venne in stretta forma privata in questa valle delle Alpi cuneesi ad incontrare il poeta provenzale Sergio Arneodo. Ne scaturì un'amicizia che non venne mai meno e che portò ad un durevole confronto letterario e filosofico. Fabrizio De André confidò che la sua famiglia aveva antiche origini provenzali (ne è indice il cognome De André, che i provenzale significa "La famiglia degli Andrea"). Da quell'incontro dell'autunno 1993, scaturì una collaborazione musicale che vide Fabrizio De Andrè cantare nel disco "A toun souléi" dei Troubaires, oggi Marlevar.

"Sono curioso - ha dichiarato Cristiano De André - di salire sulle tracce di mio padre. Sarà un piacere eseguire le sue canzoni in mezzo alle montagne, tra orizzonti di grande suggestione. Sarà un concerto intimo e un abbraccio forte alla poetica che questo posto trasmette. Arveire a Coumboscuro!".

Ad affiancare De André vi sarà la formazione Marlevar che porta nel mondo sotto forma di canzoni le liriche di Sergio Arneodo. "In scaletta - dicono i musicisti e la cantante Luisa Cottifogli - è prevista la canzone de Fabrizio De Andrè eseguì con i Troubaires. Si tatta di Mis Amour / I miei amori, testo d'origine medioevale in lingua provenzale che narra il tormento di un amore irraggiungibile tra il poeta e la sua dama."

INGRESSI E PREVENDITE
Gli eventi del Roumiage sono tutti gratuiti. Il concerto "Passaggi di tempo" con Cristiano De André + Marlevar è a ingresso unico 16,00 euro (gratuito per ragazzi sotto gli 8 anni di età).
Prevendite:
- Monterosso Grana: COUMBOSCURO C.P. S. Lucio - tel. 0171.98707
- Cuneo: ATL cuneese, via Pascal 7 - tel 0171.690217
- Caraglio: Macelleria Serra, via Roma 48 - tel. 0171.619105
- Saluzzo: MONDADORI, via Torino 22 - tel. 0175.217005
- Mondovì: SHU abbigliamento, via S. Agostino n. 4/A - Mondovì Breo - tel. 0174.554224
- Alba: CARPE DIEM, via Govone 8 - tel. 0173.290189

Al ROUMIAGE 2017
ospitalità e gastronomia
campeggio
servizio pullman da Cuneo
navette gratuite

Hotel, trattorie, locande, pensioni, agriturismi, camping... A servizio di chi desidera fermarsi in valle Grana nei giorni del Roumiage.
A S Lucio de Coumboscuro servizio bar e tavola calda, con i formaggi Inalpi e la loro nuova linea "Latterie Alpine". Possibilità di scoprire specialità tipiche, come i "gofri" della val Chisone.

24 AGOSTO – LA GUIDA

Nella rievocazione del 6 agosto è stato scelto il cuneese Salvatore Maligno

Il nuovo Abbà della Bahio del Preit

Canosio - *(errebi)*. Salvatore Maligno, quarantenne manager cuneese, è il nuovo "abbà" della storica "Bahio" della borgata Preit di Canosio.

Maligno succede a Gabriella Bollino ed è stato scelto domenica 6 agosto scorso, quando gli è stato consegnato il cappello, simbolo del comando, al termine della caratteristica "caccia" tra le case della borgata.

La manifestazione si è svolta, come ogni anno, nel corso della festa patronale di San Lorenzo, aperta dalla Messa celebrata da don Beppe Dalmasso e la processione con la statua del santo e le note della banda musicale di Moretta.

Tra gli ospiti d'onore, il sindaco Roberto Colombero, il presidente della Pro Loco Aldo Mellano, alcuni amministratori della agricoltura, Andrea Olivero e 38 abbà del passato, ai quali è stata consegnata una fascia ricordo.

A dare particolare solennità alla Bahio di quest'anno è stata la ricorrenza del 50° anniversario di attività, riferito non alla sua origine storica, che risale al '500, ma all'anno 1967, quando, dopo un periodo di sospensione a causa soprattutto dei conflitti mondiali, la manifestazione è tornata a svolgersi regolarmente fino ad oggi.

Con l'occasione dei 50 anni e grazie al contributo dell'Inalpi è stato restaurato il labaro della Bahio, realizzato a inizio '900 e conservato nella chiesa del Preit.

"Sono cresciuto - ha detto Salvatore Maligno - con l'ambizione di essere un giorno l'abbà del Preit. Questo giorno è arrivato in occasione del cinquantesimo anniversario della rievocazione della Bahio: questo non fa altro che aumentare la responsabilità che sento nel trasmettere alle nuove generazioni i valori racchiusi dentro la storia di questa nostra magnifica tradizione".

24 AGOSTO – LA STAMPA

Il bello & il buono

Souvenir

Nello stesso paese sede di un importante scuola casearia, è il luogo di raccolta del latte di 500 aziende agricole della provincia e dell'intero Piemonte. Con origini lombarde (invernizzi) e locali, la primitiva aziendina Anni Sessanta di 800 metri quadrati oggi va verso i 200 milioni di fatturato . (INALPI, Moretta, Cuneo). (E. MAS.)

Le pagelle di Raspelli

"Ravioles" al burro e frittatine con le erbe

Nel cuneese una locanda dove gustare la cucina di tradizione

Il ristorante

Se non siete della zona e salite a tarda sera da queste parti potreste domandarvi: «Ma dove sono finito?!». Già, perché mentre curva dopo curva, lasciando alle spalle la pianura ed il Saluzzese, vi addentrerete nella verdissima Valle Varnita, troverete pace silenzio e tranquillità e traffico scarsissimo.

Il giorno dopo, magari domenica mattina, tutto sarà diverso: in questa terra che dà i Vitelloni Piemontesi della Coscia dalla bandiera europea della Igp, da queste stalle che danno solo il latte piemontese che la Inalpi trasforma e passa alla Ferrero per prodotti che inondano il mondo intero, bene, questa Valle Varaita vi regala anche, passeggiate a piedi, escursioni con la moto verso la Francia attraverso il Colle dell'Agnello, sommi panorami a portata di seggiovia.

Ma per il goloso ci sono anche i piatti della memoria, le emozionanti classiche eterne golosità delle nonne, giustamente cariche di sapori e condimenti quando formaggi e burro prima che ingredienti per piatti del piacere erano ingredienti indispensabili per la sopravvivenza.

I Chimi non è un locale cinese o giapponese: è la crasi, l'unione, delle iniziali dei nomi dei due patron, una coppia, lui in cucina, lei in sala, che mandano avanti questo rustico ruspante affascinante piccolo locale, una vera autentica trattoria, per coppie gruppetti e famiglie, che trovate appena sopra la provinciale che sale verso Casteldelfino.

Tra muri secolari, ad amorevoli semplici tavoli, scelti da un accorto menù, breve ma accattivante, ecco la meravigliosa frittatina alle erbe (anche selvatiche), la carne cruda, il vitello tonnato, i fiori di zucchina fritti, i tradizionali tipici oblunghi bianchi gnocchetti (le soavi ma saporose «ravioles») inondati di burro fuso, lo spezzatino, le costine di maiale al fuoco di legna, la sovvenente tremula panna cotta, il bonet. Il pranzo medio completo vi costerà tra 40/50 euro.

il voto
14/20

LOCANDA I CHIMI
FRASSINO (CN),
VIA VECCHIA 35/40
TEL. +39 0175 976241
WWW.LOCANDAICHIMI.IT
CHIUSO MERCOLEDÌ. D'ESTATE
SEMPRE APERTO
PROVATO IL 29-7-2017

24 AGOSTO – LA STAMPA CN

Incontro tra Piemonte e Provenza

Coumboscuro in festa accoglie l'arrivo della "traversado"

Da domani a domenica torna il "Roumiage"

AMEDEA FRANCO
MONTEROSSO GRANA

Manca un giorno di cammino all'arrivo della «traversado» a Sancto Lucìo de Coumboscuro per il Roumiage, l'incontro fra Piemonte e Provenza. Il tema scelto per questa edizione è «Passaggi di tempo» (da «Anime salve» di Fabrizio De André). E il figlio di De André, Cristiano, domenica sarà protagonista di un concerto acustico con i Marlevar.

La borgata, racchiusa tra le montagne, per tre giorni ospiterà laboratori, spettacoli, danze intorno al fuoco e il forum «Per una Unioun Prouvençalo Transaupino». Un abbraccio fraterno fra i popoli che ogni anno richiama non solo gente dalla vicina Francia, ma da un po' tutta l'Italia e da molti paesi europei.

Il programma

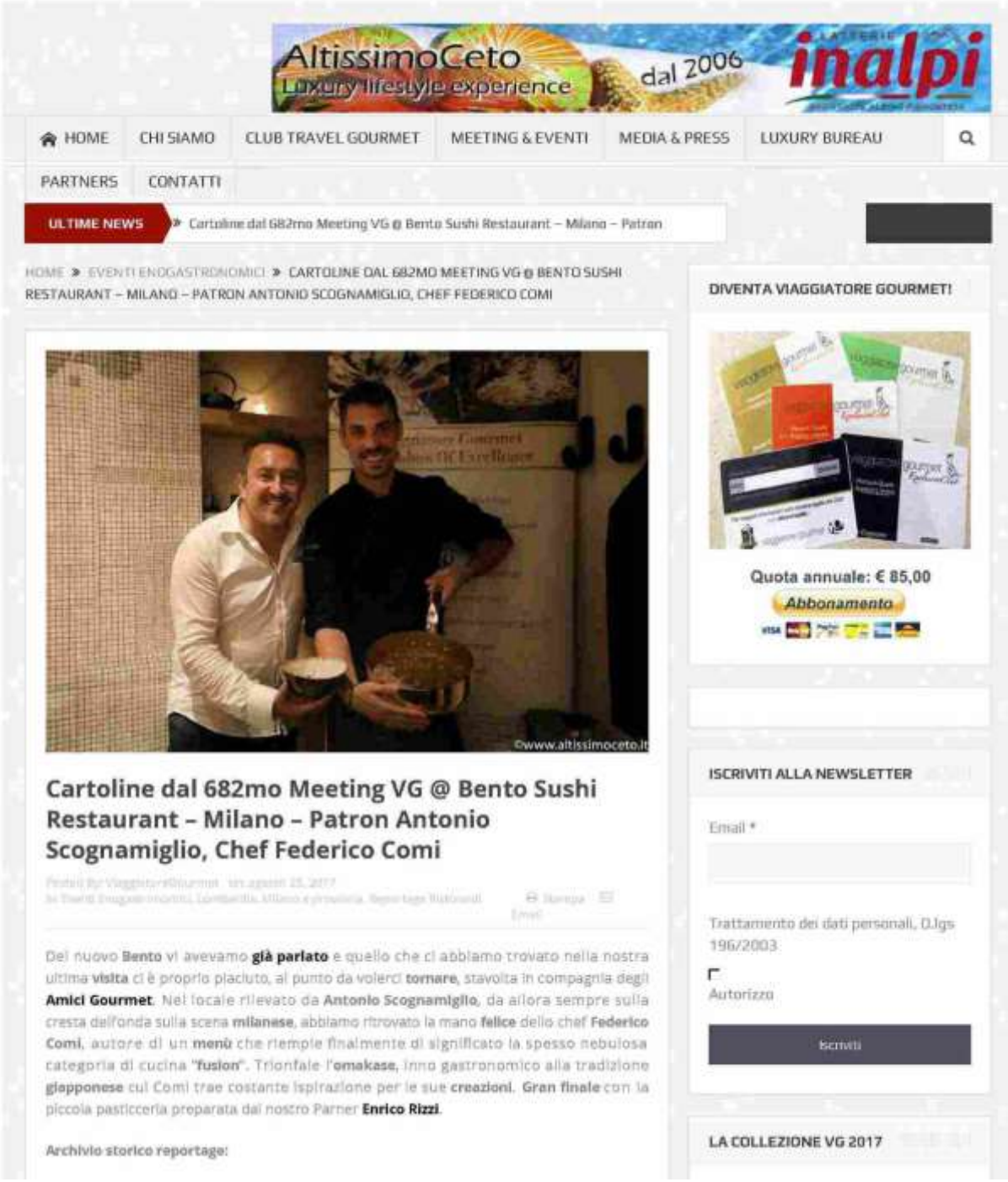
Domani l'arrivo dei partecipanti è previsto alle 18, in serata ci sarà il «festin della traversado». Sabato apertura delle rassegne espositive, dalle 10 il forum. Alle 15,30 atelier e giochi tradizionali dedicati ai bambini e pièce teatrale; seguiranno balli, incontri letterari e l'esibizione di Daniele Ronda (ore 21) moschettiere del dialetto. Poi la notte del fuoco. Sabato la piccola chiesetta ospiterà la messa degli emigranti e alle 15 «Passaggi di tempo» con Cristiano De André e Marlevar. Cristiano giunge a Coumboscuro sulle orme del padre. Il poeta cantautore Fabrizio, infatti, venne in stretta forma privata in questa valle per incontrare il poeta provenzale Sergio Arneodo. Ne scaturì un'amicizia che non venne mai meno e che portò ad un durevole confronto letterario e filosofico.

I servizi

Dal bus navetta agli incontri a tavola

Per raggiungere la borgata il pubblico potrà usufruire di navette gratuite. Monterosso/Coumboscuro, sabato dalle 14 alle 2 del giorno successivo. Domenica dalle 9 alle 22. Pullman gratuiti da Cuneo solo su prenotazione allo 017198707 - info@coumbsocuro.org. Sabato 14,30 Cuneo (p.zza Torino - stazione) / 15,15 Monterosso – borg. Levata; 19,30 Cuneo (p.zza Torino - stazione) / 20,15 Monterosso – borg. Levata; 18,30 Monterosso – borg. Levata / 19,15 Cuneo (p.zza Torino - stazione; 23,30 Monterosso – borg. Levata / 00.15 Cuneo (p.zza Torino – stazione). Domenica: 10 Cuneo - 11,15 Monterosso; 13,30 Cuneo 14.15 Monterosso; 11,30 Monterosso - 12,15 Cuneo;19 Monterosso 20,25 Cuneo. Hotel, trattorie, locande, pensioni, agriturismi, camping per chi desidera fermarsi in valle Grana nei giorni del «Roumiage». A Sancto Lucio ci sarà un servizio bar e tavola calda, con i formaggi Inalpi. Possibilità di scoprire specialità tipiche, come i «gofri» della val Chisone. Gli eventi del Roumiage sono tutti gratuiti. Il concerto «Passaggi di tempo» con Cristiano De André + Marlevar è a ingresso unico 16 euro (gratuito per ragazzi sotto gli 8 anni di età). Prevendite: Monterosso Grana: Coumboscuro Centre Prouvençal tel. 017198707; Cuneo: Atl cuneese, via Pascal 7 – tel 0171690217; Caraglio: macelleria Serra, via Roma 48 - tel. 0171619105; Saluzzo: Mondadori, via Torino 22 – tel. 0175217005; Alba: Carpe diem, via Govone 8 – tel. 0173290189 e Mondovì: Shu abbigliamento, via Sant'Agostino 4 - tel. 0174 554224.

25 AGOSTO - ALTISSIMOCETO



Perlé 2009 Trento Doc – **Ferrari**

Panna cotta alla Caciotta Kremina **Inalpi** crumble al the matcha, lamponi.

Gran finale: merenda preparata per noi dalla pasticceria **Enrico Rizzi** di Milano

25 AGOSTO - DISABILIABILI

"PROAM PAIDEIA", GARA DI GOLF

APERTE LE ISCRIZIONI ALLA GARA DI GOLF A SOSTEGNO DI FONDAZIONE PAIDEIA -Al Circolo Golf Torino La Mandria la prima "ProAm Paideia" il cui ricavato sarà devoluto alla costruzione del Centro Paideia per la riabilitazione infantile

Il golf manda in buca la solidarietà con la prima "**ProAm Paideia**", gara di golf in programma **martedì 12 settembre** organizzata al **Circolo Golf Torino La Mandria** con il sostegno di PGA Italiana e il cui ricavato sarà devoluto alla **Fondazione Paideia.**

I fondi raccolti saranno infatti destinati alla costruzione del **Centro Paideia**, futuro polo di eccellenza nella **riabilitazione infantile** e spazio di socializzazione e inclusione per tutte le famiglie che verrà inaugurato nel cuore di Torino nei prossimi mesi.

La giornata inizierà alle ore 11 con la partenza della gara di golf, alle ore 15 prenderà invece il via il torneo di Burraco insieme alla gara di Pitch and Putt. Alle ore 18:30 avverrà la premiazione, seguita da una cena con musica per tutti i partecipanti e i loro amici.

Le iscrizioni sono aperte fino all'8 settembre. Per partecipare alla "ProAm Paideia" rivolgersi a t.panizzolo@circologolftorino.it oppure ludovica.rayneri@fondazionepaideia.it

Si ringraziano il Circolo Golf Torino La Mandria, la PGA Italiana e le aziende che hanno scelto di sostenere la Fondazione Paideia: Agenzia Antonelliana Reale Mutua, Alkemy, Catella Marmi, Cordero di Montezemolo, Deltatre, Ferrino, Fondamentali & Quali, GMT Holding di Investimenti, Guido Gobino, Inalpi, Intexo Metalli, Lavazza, Mega 1941, Nikon, Noberasco, Oscalito, Quattrogatti, Sary, Ski Team Sauze, Tapporosso Centrale del Latte, Tartuflanghe, Tonatto Profumi, Tramezzino.it, Zoom.

25 AGOSTO - ILNAZIONALE

Tutto pronto a Moretta per la Milk Fest Inalpi: momento di incontro tra collaboratori, dipendenti e conferitori di latte

Conto alla rovescia a Moretta per la **Milk Fest Inalpi**. Appuntamento giovedì 31 agosto alle ore 19, con inizio cena alle ore 20, presso regione Brasse Piccolo. È il momento informale e conviviale in cui si incontrano collaboratori, dipendenti e conferitori di latte Inalpi.

"Questa serata è un importante momento di comunione con tutti gli stakeholder che ringraziamo – dichiara il presidente Inalpi **Ambrogio Invernizzi** -. *Siamo cresciuti grazie al lavoro di tutti quanti. Tutti coloro che lavorano ogni giorno e ogni giorno contribuiscono, con serietà e tanto impegno, alla valorizzazione e alla diffusione del buon latte alpino piemontese".*

La Milk Fest è, sì un momento di convivialità, ma anche un'occasione di incontro, un evento ideato e realizzato da Inalpi per festeggiare e ringraziare chi contribuisce in maniera attiva e costante al successo della filiera del Latte Alpino Piemontese.

I risultati positivi dell'industria lattiero-casearia di Moretta sono racchiusi nella bontà e genuinità dei prodotti: un obiettivo sempre presente che però non potrebbe essere raggiunto se non ci fosse la volontà e la serietà di tante persone. Ma il successo è basato anche su molti rapporti

personali con uomini e donne che condividono gli stessi principi e lo stesso amore per il territorio.

Sono cinque i messaggi Inalpi che saranno presentati nel corso dell'evento: **forza, coraggio, impegno, patto e cuore.**

*"La **forza** deriva dalla filiera* – spiega Ambrogio Invernizzi -. *Il **coraggio** è relativo ai due investimenti in corso: il primo da 18 milioni di euro nel sito di Moretta per l'ampliamento dei nuovi uffici e la realizzazione dei nuovi impianti di cristallizzazione del burro e di cogenerazione per diminuire l'impatto ambientale, poi la joint venture con Piemonte Latte per l'acquisto del sito di Peveragno con la nuova società Latterie Alpine per renderlo uno dei caseifici più moderni in Italia. L'**impegno** è tutto orientato alla valorizzazione della filiera del latte. Il **patto** è da restituire con il territorio: attraverso un accordo sindacale per i dipendenti e la loro formazione con un corso Onaf per migliorare la conoscenza del prodotto che lavorano e diffondere il più possibile la cultura formaggio. Infine il **cuore** è composto da due elementi: i fondatori che vogliono reinvestire in azienda e i prodotti buoni, giusti e sicuri.*

"La nostra mission è salvaguardare il Latte Alpino Piemontese – conclude il presidente Invernizzi - *. Questo è possibile controllandone interamente la filiera. A settembre lanceremo dei formaggini biologici che contengono al 100% Latte Alpino Piemontese".*

25 AGOSTO – RIVISTA IDEA

A CASTELDELFINO SI TRACCIA IL FUTURO DELLA MONTAGNA

Il 30 luglio la Sagra del latte e delle carni delle Alpi con Edoardo Raspelli e un convegno di alto livello

Simona Borsalino

Domenica 30 luglio in alta Valle Varaita, esattamente nel paese di Casteldelfino (158 abitanti, 1.296 metri sopra Saluzzo) si terrà la prima edizione della Sagra del latte e delle carni delle Alpi.

La fiera è stata ideata per porre il giusto accento sulle produzioni degli allevamenti alpini, sia da latte sia da carni, recentemente salvaguardati da provvedimenti che puntano a sottolineare, come valore aggiunto, la biodiversità che i territori montani possiedono.

Il programma prevede un forum tra esperti, alle 10.30, al centro incontri "Le Casermette", diretto dal giornalista e conduttore televisivo Edoardo Raspelli in collaborazione con la giornalista Sara Colonna.

È prevista anche l'attività mercatale tipica della fiera con esposizione e vendita di prodotti tipici, il centro vendita "Campagna amica" di Coldiretti e il Centro pesca del Marchesato, a cura di Coldiretti zona di Saluzzo.

Seguirà quindi il momento di festa conviviale denominato "A pranzo con Edoardo Raspelli" a base di prodotti "inalpi", carni a denominazione "CuneVI" e prodotti tipici del territorio.

Interverranno all'incontro il sottosegretario di Stato alle politiche agricole, alimentari e forestali, senatore Andrea Olivero, l'assessore regionale alla montagna, Alberto Valmaggia, la presidente di Coldiretti Cuneo e Piemonte, Delia Revelli, la dottoressa Gabriella Bollino per "inalpi" il Presidente dell'Apa (Associazione provinciale allevatori) di Cuneo, e il sindaco di Casteldelfino, Alberto Anello.

Il primo cittadino, interpellato dalla rivista "IDEA", sull'importante momento di riflessione sottolinea: «La missione del convegno, così come quello della sagra è porre l'accento e portare al centro della scena le aziende agricole e quelle legate all'attività della pastorizia e dell'allevamento bovino, caprino e

A fianco: il sindaco di Casteldelfino, Alberto Anello, e il noto giornalista enogastronomo, da anni "anima" di "Melaverde" di Canale 5, Edoardo Raspelli. Nell'altra pagina, da sinistra: il viceministro con delega all'agricoltura di montagna, Andrea Olivero, la presidente provinciale e regionale di Coldiretti, Delia Revelli, e l'assessore regionale alla montagna, Alberto Valmaggia

ovino che ancora, nonostante le grandi difficoltà oggettive e pratiche, stanno operando in vallata. Il convegno desidera, inoltre, porre l'accento nei confronti del decreto relativo all'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna". Condivido appieno le considerazioni del ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina, che ha sottolineato come questo atto sia un ulteriore passo avanti nel fondamentale percorso di valorizzazione dei prodotti e dell'attività degli imprenditori. In particolare si darà rilievo alle produzioni montane per il loro valore non solo economico, ma sociale e di tenuta del territorio. Questo decreto non può che rafforzare il valore del nostro territorio che, non va dimenticato, è ubicato a cavallo delle Alpi e degli Appennini, ambienti incontaminati e di rara bellezza».

«Nel territorio comunale di Casteldelfino, poi», prosegue il sindaco Alberto Anello, «si estende il bosco dell'Alevé tra i 1.500 e i 2.500 metri di quota. È un'ampia area che rappresenta la più vasta estensione di pino cembro d'Italia e una delle più grandi d'Europa. Possediamo un valore, una ricchezza che sottolinea ed esalta la naturale attenzione di questa vallata e dei suoi produttori nei confronti del tema della biodiversità».

«Con questo provvedimento», rimarca il viceministro Andrea Olivero, che detiene la delega all'agricoltura di montagna, uno dei relatori del convegno di Casteldelfino di domenica 30 luglio, «intendiamo completare il quadro normativo nazionale sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Si concretizza, quindi, uno strumento molto efficace per gli operatori delle zone montane, che potranno accrescere la redditività facendo leva sulla riconoscibilità dei prodotti. Allo stesso tempo garantiamo maggiore tutela ai consumatori, i quali chiedono sempre più trasparenza e informazione».

Fra i promotori dell'incontro figura anche l'"Inalpi", azienda lattierocasearia di Moretta da sempre sensibile alla tematica, come sottolinea Gabriella Bollino: «Siamo davvero lieti di questo evento dedicato al prodotto delle Alpi e della montagna. All'interno di "Inalpi" abbiamo cercato di contribuire alla valorizzazione del buon latte alpino piemontese grazie a una filiera vera, costruita con tutti i nostri conferenti latte e votata alla creazione di valore per tutti coloro i quali la compongono e anche di chi usufruisce del prodotto finale. Da quest'anno, attraverso il caseificio di Peveragno, acquisito con la nuova società "Latterie Alpine", i nostri progetti si arricchiscono anche delle produzioni Dop Toma piemontese, Raschera, Bra tenero e Bra duro, per i quali lavoriamo non solo il latte alpino, ma lo facciamo direttamente in un'area di montagna del nostro Piemonte».

Tanta è l'attenzione, dunque, da parte degli operatori e degli amministratori locali.

L'appuntamento, il cui invito è esteso a tutti gli interessati, è per domenica 30 luglio.

Sarà l'occasione per approfondire temi rilevanti, ma anche per apprezzare la buona cucina, con prodotti di qualità certificati dall'"Inalpi" e carni "Coalvi".

Domenica il conduttore di "Melaverde" guiderà il dibattito e il successivo convivio

25 AGOSTO - TARGATOCN

Tutto pronto a Moretta per la Milk Fest Inalpi: momento di incontro tra collaboratori, dipendenti e conferitori di latte

Il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi: "Un importante momento di comunione con tutti gli stakeholder che ringraziamo. Siamo cresciuti grazie al lavoro di tutti quanti. La nostra mission è salvaguardare il Latte Alpino Piemontese"

Conto alla rovescia a Moretta per la **Milk Fest Inalpi.** Appuntamento giovedì 31 agosto alle ore 19, con inizio cena alle ore 20, presso regione Brasse Piccolo. È il momento informale e conviviale in cui si incontrano collaboratori, dipendenti e conferitori di latte Inalpi.

"Questa serata è un importante momento di comunione con tutti gli

stakeholder che ringraziamo - dichiara il presidente Inalpi **Ambrogio Invernizzi** -. *Siamo cresciuti grazie al lavoro di tutti quanti. Tutti coloro che lavorano ogni giorno e ogni giorno contribuiscono, con serietà e tanto impegno, alla valorizzazione e alla diffusione del buon latte alpino piemontese".*

La Milk Fest è, sì un momento di convivialità, ma anche un'occasione di incontro, un evento ideato e realizzato da Inalpi per festeggiare e ringraziare chi contribuisce in maniera attiva e costante al successo della filiera del Latte Alpino Piemontese.

I risultati positivi dell'industria lattiero-casearia di Moretta sono racchiusi nella bontà e genuinità dei prodotti: un obiettivo sempre presente che però non potrebbe essere raggiunto se non ci fosse la volontà e la serietà di tante persone. Ma il successo è basato anche su molti rapporti personali con uomini e donne che condividono gli stessi principi e lo stesso amore per il territorio.

Sono cinque i messaggi Inalpi che saranno presentati nel corso dell'evento: **forza, coraggio, impegno, patto e cuore.**

*"La **forza** deriva dalla filiera* - spiega Ambrogio Invernizzi -. *Il **coraggio** è relativo ai due investimenti in corso: il primo da 18 milioni di euro nel sito di Moretta per l'ampliamento dei nuovi uffici e la realizzazione dei nuovi impianti di cristallizzazione del burro e di cogenerazione per diminuire l'impatto ambientale, poi la joint venture con Piemonte Latte per l'acquisto del sito di Peveragno con la nuova società Latterie Alpine per renderlo uno dei caseifici più moderni in Italia. L'**impegno** è tutto orientato alla valorizzazione della filiera del latte. Il **patto** è da restituire con il territorio: attraverso un accordo sindacale per i dipendenti e la loro formazione con un corso Onaf per migliorare la conoscenza del prodotto che lavorano e diffondere il più possibile la cultura formaggio. Infine il **cuore** è composto da due elementi: i fondatori che vogliono reinvestire in azienda e i prodotti buoni, giusti e sicuri.*

"La nostra mission è salvaguardare il Latte Alpino Piemontese - conclude il presidente Invernizzi -. *Questo è possibile controllandone interamente la filiera. A settembre lanceremo dei formaggini biologici che contengono al 100% Latte Alpino Piemontese".*

25 AGOSTO – LASTAMPA.IT

“Ravioles” al burro e frittatine con le erbe

Nel cuneese una locanda dove gustare la cucina di tradizione

EDOARDO RASPELLI

Pubblicato il 27/08/2017

Se non siete della zona e salite a tarda sera da queste parti potreste domandarvi: «Ma dove sono finito?!». Già, perché mentre curva dopo curva, lasciando alle spalle la pianura ed il Saluzzese, vi addentrerete nella verdissima Valle Varaita, troverete pace silenzio e tranquillità e traffico scarsissimo.

Il giorno dopo, magari domenica mattina, tutto sarà diverso: in questa terra che dà i Vitelloni Piemontesi della Coscia dalla bandiera europea della Igp, da queste stalle che danno solo il latte piemontese che la Inalpi trasforma e passa alla Ferrero per prodotti che inondano il mondo intero, bene, questa Valle Varaita vi regala anche, passeggiate a piedi, escursioni con la moto verso la Francia attraverso il Colle dell'Agnello, sommi panorami a portata di seggiovia.

Ma per il goloso ci sono anche i piatti della memoria, le emozionanti classiche eterne golosità delle nonne, giustamente cariche di sapori e condimenti quando formaggi e burro prima che ingredienti per piatti del piacere erano ingredienti indispensabili per la sopravvivenza.

I Chimi non è un locale cinese o giapponese: è la crasi, l'unione, delle iniziali dei nomi dei due patron, una coppia, lui in cucina, lei in sala, che mandano avanti questo rustico ruspante affascinante piccolo locale, una vera autentica trattoria, per coppie gruppetti e famigliole, che trovate appena sopra la provinciale che sale verso Casteldelfino.

Tra muri secolari, ad amorevoli semplici tavoli, scelti da un accorto menù, breve ma accattivante, ecco la meravigliosa frittatina alle erbe (anche selvatiche), la carne cruda, il vitello tonnato, i fiori di zucchina fritti, i tradizionali tipici oblunghi bianchi gnocchetti (le soavi ma saporose «ravioles») inondati di burro fuso, lo spezzatino, le costine di maiale al fuoco di legna, la soavemente tremula panna cotta, il bonet. Il pranzo medio completo vi costerà tra 40/50 euro.

LOCANDA I CHIMI
FRASSINO (CN),
VIA VECCHIA 39/40
TEL. +39 0175 976241
WWW.LOCANDAICHIMI.IT