dal **21 MAGGIO** 2018
al **27 MAGGIO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

21 MAGGIO - TARGATOCN

CURIOSITÀ | domenica 20 maggio 2018, 13:33

Cibus 2018: a Latterie Inalpi il premio Prodotto innovativo dell'anno per il Formaggino Bio

Il Formaggino Bio di Inalpi è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha un sapore unico e ingredienti altamente selezionati

Latterie Inalpi ha ricevuto il Formaggi&Consumi Awards come "Prodotto innovativo dell'anno", per il Formaggino Bio.

Il prestigioso riconoscimento, è stato consegnato durante la giornata di apertura di Cibus, nota fiera nazionale del food, che si è tenuta a parma dal 7 al 10 maggio. Il premio, giunto quest'anno all'ottava edizione, promosso dalla rivista di settore Formaggi & Consumi di Tespi Mediagroup, viene assegnato all'eccellenza delle aziende del settore lattiero-caseario che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di proposte commerciali e marketing.

A decretare i vincitori di quest'anno, è stata una giuria presieduta da Marco Bordoli, amministratore delegato di Crai, e composta da 51 membri tra cui buyer dei diversi comparti appartenenti alle principali insegne di Gd e Do, rappresentanti del dettaglio tradizionale e operatori del settore.

Il Formaggino Bio di Inalpi è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha infatti un sapore unico e ingredienti altamente selezionati: latte biologico, formaggio biologico, panna biologica. La lista ingredienti è estremamente corta e semplice, perché quando la materia prima è selezionata e controllata, il risultato è eccellente.

21 MAGGIO – RIVISTA IDEA

A "Cibus", dopo il confronto sul benessere animale sul quale "IDEA" ha riferito nel numero precedente, "Inalpi" oltre a presentare i suoi prodotti sempre all'insegna dell'innovazione, ha consentito di parlare di latte, di territorio e di qualità in un partecipato convegno incentrato su "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione". I relatori hanno messo in luce il profondo lavoro di sensibilizzazione e di condivisione portato avanti dalle componenti della filiera.
Il presidente dell'azienda di Moretta, Ambrogio Invernizzi, ha spiegato le motivazioni che hanno stimolato "Inalpi" nell'intraprendere un cammino non

A Parma, durante "Cibus" 2018, esaltata la filiera piemontese

Lorenzo Vallese

"Inalpi": la qualità del latte, una missione

Sotto: Bartolomeo Bovetti, direttore della cooperativa cuneese "Compral latte", durante l'intervento nel convegno su "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione" promosso da "Inalpi" durante il diciannovesimo salone "Cibus"

facile, ma di grande soddisfazione: «La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbero diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani. Non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito. L'unica alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di produrre latte in polvere, burro e panna con caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate nell'industria dolciaria, ma anche dai consumatori».
Gian Battista Mastelli, cofondatore e direttore commerciale di "Venchi" spa, è stato uno dei primi a credere alla qualità e alla potenzialità del latte in polvere "Inalpi" e ha spiegato come, nel mondo, esista pochissima comunicazione sulla produzione del cioccolato in Italia. La scelta di "Venchi" è quindi indirizzata non genericamente sul latte italiano, bensì solo su quello piemontese.
È una scelta dettata da precise esigenze industriali: si preferisce utilizzare la migliore materia prima vicina al luogo di produzione del cioccola-

to. E così "Venchi" adopera l'olio d'oliva ligure, al posto dell'olio di palma, e le nocciole Igp del Piemonte. La selezione del cacao avviene in base a carat-

teristiche sensoriali, per il cioccolato al latte, ad esempio, è stata selezionata una qualità di semi che ha una nota di sapore di latte: ciò consente di abbattere gli zuccheri e di usare il 47% di cacao unito al latte in polvere.

Una scelta, quindi, mirata su un prodotto di filiera controllata e garantita che aiuta a mantenere vivo e attivo un territorio.

Bartolomeo Bovetti, direttore della cooperativa "Compral latte", ha sottolineato la peculiarità della filiera "Inalpi" che consiste nell'acquistare il latte da cooperative (circa quattrocento produttori) che hanno costruito la filiera facendo acquisire consapevolezza ai conferitori.

La sensibilizzazione su argomenti come l'impatto ambientale, il benessere animale o la corretta alimentazione hanno comportato, e comportano, una potente e inarrestabile crescita culturale.

Di fatto, "Compral latte" è nata proprio in funzione della filiera e mette a disposizione dei consociati un "team" di tecnici.

L'indicizzazione del prezzo è legata alla valutazione del processo produttivo, oltre a quella della qualità del prodotto. Se il processo di produzione è rispettato, la qualità del latte sarà elevata. Ciò comporta una premialità, quindi la cultura della qualità comporta la valorizzazione del prodotto in termini economici, con ricadute positive sul territorio.

Bruno Rivarossa, direttore di Coldiretti Piemonte, ha evidenziato l'importanza dell'industria come fulcro portante nella filiera e come tramite tra i produttori e i consumatori, mettendo in risalto quanto "Inalpi" dimostri di credere nel territorio e nelle sue potenzialità, ma anche, come unico produttore italiano di latte in polvere, quanto coraggio e lungimiranza abbia avuto l'azienda, in epoca di crisi generale, nell'andare contro corrente e nell'uscire dagli schemi.

21 MAGGIO - NEWSFOOD

Inalpi a Cibus 2018: Qualità, Qualità, Qualità – Ambrogio Invernizzi (Video)

Inalpi utilizza solo latte 100% italiano conferito da 400 allevatori di due cooperative

Fiere di Parma, 7-11 maggio Cibus 2018
XIX Salone Internazionale dell'Alimentazione
Intervista di Giuseppe Danielli, Direttore Newsfood.com

Ambrogio Invernizz, Presidentye Inalpi

FIERE DI PARMA, Cibus 2018 – 9 MAG – Prezzo indicizzato, con una quota del 7-8% legata a benessere degli animali e sostenibilità ambientale, 92 prescrizioni per la sicurezza e la salubrità del latte, un controllo sistematico nelle stalle.

Inalpi, utilizza solo latte 100% italiano, conferito da 400 allevatori di due cooperative; la 'filiera del latte' è stata presentata a Cibus, a Parma, da Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta (Cuneo).

"La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiano. Non possiamo competere con le cooperativa del Nord Europa e della Nuova Zelanda che hanno fatturati fino a 20 miliardi di euro. Non c'è alternativa alla ricerca di una qualità sempre più eccellente". Tra i progetti, cartelli per riconoscere i pascoli della filiera, sul modello delle indicazioni nei vigneti; prosegue la ricerca in 7 vallate delle province di Cuneo e Torino per arrivare a 'etichette' di formaggi o a altri prodotti caseari di altissima qualità

21 MAGGIO – LIBERO 274

Cibus 2018: a Latterie Inalpi il premio Prodotto innovativo dell'anno per il Formaggino Bio

Targatocn.it | 1 | 39 minuti fa

Il Formaggino Bio di Inalpi è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha un sapore unico e ingredienti altamente selezionati. Il premio, giunto quest'anno all'ottava edizione, promosso dalla ...

21 MAGGIO – CORRIERE DI BRA

L'Asta del Barolo 2018 frutta oltre 50mila euro

L'EVENTO

DI VINCENZO NICOLELLO

» Il Tempio dell'Enoturista del castello Falletti, ha ospitato domenica 6 maggio l'Asta del Barolo, promossa dall'Accademia del pregiato vino. Per l'occasione sono arrivati in Langa professionisti, collezionisti e giornalisti da tutto il mondo, inclusi Usa, Canada, Cina, Sudafrica e Australia. Collegati in videoconferenza c'erano acquirenti dall'estero, da Singapore e Hong Kong. Grande anche la partecipazione degli appassionati del territorio.
Il giornalista Giancarlo Montaldo ha battuto 51 lotti di preziose e antiche bottiglie (oltre 150) risalenti a vecchie annate, dal 1947 fino agli anni duemila, tra cui alcuni formati magnum e doppio-magnum. Nessun lotto è andato disatteso; il ricavato totale è stato di oltre 50mila euro.
La bottiglia più cara è risultata un barolo Monfortino del 1926 di Giacomo Conterno. Ad aggiudicarsela per ben 4.400 euro è stata una studentessa taiwanese di "3IC", nuovo centro studi internazionale su vino e cibo diretto da Ian D'Agata, che ha riunito in questi giorni a Barolo studenti e professionisti da tutto il mondo. Anche altri studenti del corso 3IC, infatti, hanno partecipato all'Asta. Il lotto della bottiglia di Monfortino è stato integrato da una forma di Bra duro d'alpeggio, grande formaggio di tradizione piemontese, messo a disposizione da Latteria Inalpi di Moretta (Cuneo).
Il lotto più prezioso, quello messo a disposizione dall'Accademia del Barolo, anch'esso integrato da una forma di Bra duro, è stato acquistato da Giuseppe Piumatti di Bra Servizi.
Alla manifestazione ha presenziato anche Elliott Krause, un imprenditore americano che ha molto investito nel territorio e che, con la sua presenza, attesta la sua grande passione per il Barolo e le sue terre. Come vuole la tradizione anche l'edizione 2018 dell'Asta ha avuto come finalità la beneficenza. Grazie alla collaborazione con l'associazione "1 Caffè" di Luca Argentero e Beniamino Savio, infatti, il ricavo netto aiuterà a coprire i costi per la creazione e il mantenimento autonomo di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti, nonché di preparazione di pasti caldi a Torino, in piazza 18 dicembre, gestito dal Progetto Leonardo Onlus.
Un grande successo, dunque, per questo evento che lo stesso presidente dell'Accademia del Barolo, Gianni Gagliardo, ha definito con enfasi «l'asta più riuscita di sempre».

«La migliore di sempre». Così il presidente dell'Accademia del Barolo Gianni Gagliardo (al centro nella foto) ha definito l'edizione 2018 dell'incanto benefico andato in scena nei locali del castello Falletti

23 MAGGIO TORINOSPORTIVA

Questa sera il Consiglio Comunale di Moretta, porgerà le sue congratulazioni all'US Moretta per la promozione in Eccellenza

Il riconoscimento del Consiglio Comunale, rappresenta il più gradito riconoscimento: quello dell'intera popolazione di questo paese posto a confine fra le province di Cuneo e Torino

Mercoledì 23 maggio alle ore 20.45 il Consiglio Comunale di Moretta, porgerà le sue congratulazioni all'US Moretta per l'obiettivo raggiunto domenica 13 maggio 2018: la promozione in Eccellenza.

La squadra allenata dal mister Ettore Cellerino, presieduta da Wanda Sapino e sponsorizzata da Inalpi, ha vinto il Campionato di Promozione aggiudicandosi quindi l'accesso in Eccellenza.

Dalla sua fondazione, è la prima volta che l'US Moretta raggiunge questo prestigioso obiettivo, una data storica quindi, che il Consiglio Comunale vuole stigmatizzare e sottolineare.

L'intera squadra, ha affrontato il lungo cammino verso l'Eccellenza con grandissima tenacia, professionalità e passione, condivisa da tutti i componenti della società.

Il riconoscimento del Consiglio Comunale, rappresenta il più gradito riconoscimento: quello dell'intera popolazione di Moretta.

Per Inalpi, sponsorizzare la locale squadra di calcio, significa sostenere il territorio in modo rilevante ed essere vicina, in maniera fattiva e costruttiva, ai suoi giovani e alle passioni dell'intera collettività. In rappresentanza dell'azienda saranno presenti Pierantonio Invernizzi, Mauro Barattero e Matteo Torchio.

24 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 766MO MEETING VG @DA VITTORIO BRUSAPORTO (BG) FAM. CEREA, CHEF CHICCO E BOBO CEREA

Se la guida Michelin dovesse mai decidere di aggiungere una stella alle tre ad oggi assegnate ai non plus ultra della ristorazione, Da Vittorio sarebbe tra i primi a ottenerla. Il ristorante aperto nel 1966 da mamma Bruna e papà Vittorio a Bergamo, che dal 2000 si è trasferito a Brusaporto, a pochi chilometri dalle Prealpi bergamasche, è una delle grandi tavole italiane, un'intramontabile certezza. Anche in occasione della nostra (ennesima!) visita, insieme agli Amici Gourmet, ogni cosa è stata semplicemente perfetta : dall'accoglienza di Francesco e Rossella alla cucina di Chicco e Bobo, alla gestione della sala, dove spicca la presenza del sommelier Fabrizio Sartorato, senza scordare l'immancabile, affettuoso saluto di mamma Bruna. Un grande grazie alla famiglia Cerea e alla meravigliosa brigata impegnata al ristorante! Archivio storico reportage: La squadra Executive Chef: Enrico Cerea (Chicco) e Roberto Cerea (Bobo) Chef de cuisine: Paolo Rota Sous Chef: Luca Mancini e Gianbattista Bergamelli Chef de partie Aperitivi: Massimiliano Rotondo Chef de partie Antipasti: Davide Ferraresi Chef de partie Crudi: Simone Battistoni Chef de partie Primi Piatti: Gianbattista Bergamelli Chef de partie Secondi di pesce: Francesco Bonvini Chef de partie Secondi di carne: Luca Adobati Chef de partie Pasticceria: Kyunjoon Kim Responsabile del laboratorio di pasticceria: Simone Finazzi Lo staff di sala Direttrice della dimora: Rossella Cerea Maître: Nicola Di Lisa Maître e Barman: Alessandro Zana Chef de Rang: Alessandro Turani, Roberto Cederna, Enrico Guarnieri Demi chef de Rang: Giacomo Gigli, Salvatore Zingales Commis the rang: Andres Abdiel, Sara Cecchi, Marco De Angelis Commis débarasseur: Giuseppe Zipete 1° Sommelier: Fabrizio Sartorato 2° Sommelier: Vincenzo Crisci 3° Sommelier: Andrea Biffi Ci dirigiamo verso la sala da pranzo Le uova di Pasqua di Da Vittorio Sala e mise en place Il tavolo Il corner dei VG Premium Partner Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo in cantina Il sommelier Fabrizio Sartorato ci serve la prima bollicina VG brinda in compagnia di Francesco Cerea Franciacorta Brut 2010 Teatro della Scala Magnum – Bellavista Cin cin! Il tagliere dei formaggi Salame e polenta! Il servizio Il prosciutto di Parma Tipologie di stuzzichini: tagliere di formaggi e salumi; mini toast con Fettalpine inalpi ; mini Mac; crostino con salsa tonnata, acciuga e nocciola; tartelletta con escalibada. Piattino Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Mini hot dog Torniamo in sala per il pranzo Servizio del pane Pagnotta con farina di farro, 36 ore di lievitazione con lievito madre di circa 20 anni Tipologie di pane: alle olive; focaccina con pomodoro e origano; sfogliatina con sale Maldon; croissant salato; baguette classica. Grissini soffiati e stirati con farina di mais. Bric Amel Langhe Bianco Doc 2015 – Marchesi di Barolo Rossella Cerea viene a darci il benvenuto Pronti a scoprire cosa nasconde la cloche Piattooo! Bruschetta con burro alpino piemontese inalpi e tartufo nero Baccalà con pesto siciliano di pistacchi Carbon pacchero Legù Marshmallow al Parmigiano, crema di pere al gin e meringa salata Doppietta di fuoriclasse Sauvignon Langhe Bianco Doc 2013 – Marchesi di Grésy Spaghetti di tonno con bagna cauda e crumble di pistacchio Bianco Isola dei Nuraghi Igt 2015 – Tenute Santa Maria Scampone al vapore con vinaigrette, limone candito e maionese leggera Coda di scampo con trucioli di foie gras e zucca Gnocco di capra, porro di Carmagnola e tartufo nero Peiragal Barbera d'Alba doc 2014 Magnum – Marchesi di Barolo VG con lo chef e Fabrizio presentano il primo dei due risotti serviti in Pentola d'Oro Agnelli Riso Carnaroli Riserva San Massimo, crema di carciofi,

scampo Dietro le quinte... Gli Amici Gourmet sono pronti per la prossima portata Lo chef Bobo Cerea completa il servizio al tavolo con la pentola d'oro Agnelli Riso carnaroli Riserva San Massimo, castagne, pancia di maiale e riduzione di Moscato di Scanzo La portata successiva Una cloche particolare Rombo in "casöeula" La moeca! Riserva Sarmassa Barolo Docg 2006 – Marchesi di Barolo Mamma Bruna viene a salutare VG Tataki di ventresca di tonno con salsa e gel al bergamotto e carciofi alla giudia Agnello con composta di rabarbaro, cipolline e succo di pepe nero Gli storici cannoncini farciti al momento La clementina Passione Strevi Passito Doc 2008 – Vini Passiti Bragagnolo Coccole finali Tipologie della piccola pasticceria: macaron mirtillo e violetta; nocciomolla; smeraldino; palla di neve; esotico; rubino. Il carrello del tè e delle tisane Le praline servite in accompagnamento al caffè Caffè e coccole finali Tisana digestiva 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 766esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Da Vittorio Brusaporto (BG) Via Cantalupa, 17 Tel. (+39) 035 681024 Chiuso: mercoledì a pranzo E-mail: info@davittorio.com Sito internet: www.davittorio.com 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

24 MAGGIO – LA FEDELTA'

Ripensando all'Adunata

FOSSANO. Molti gruppi locali di "penne nere" hanno partecipato alla recente Adunata di Trento. Di seguito, i loro racconti.

Da Murazzo

Questa Adunata coincideva con il centenario della fine della Grande guerra. Per la sua posizione geografica e per la ricchezza di acqua, fin dai secoli passati, tutta la provincia di Trento è sempre stata teatro di lotte/combattimenti . È quindi molto ricca di "cimeli" che ricordano gli avvenimenti passati. Di particolare importanza, e mete di pellegrinaggio, sono il Sacrario di Castel Dante (più di 20.000 morti che ci ricordano le atrocità della guerra e testimoniano quanto essa sia insensata e folle) e la campana della pace voluta e condivisa, attualmente, da 94 Nazioni con le rispettive bandiere.

Un viaggio ben riuscito che si è svolto con interesse e con la consueta allegria.

Da Sant'Albano

Anche quest'anno il gruppo Alpini di Sant'Albano Stura ha partecipato al raduno nazionale, svoltosi a Trento. Il gruppo molto affiatato capitanato dal capogruppo Giovanni Gramaglia è riuscito a far trascorrere quattro giorni piacevoli e pieni di interessi. Gli addetti alla cucina hanno dato il meglio di se stessi servendo piatti da ristoranti stellati Il tempo è stato clemente, abbiamo sentito il calore e la simpatia della gente del Trentino.

Da Roata Chiusani

Come è ormai tradizione, anche quest'anno il Gruppo Alpini di Roata Chiusani ha partecipato all'annuale adunata nazionale degli Alpini che si è tenuta dall'11 al 13 maggio a Trento. Un gruppo di circa 30 persone è partito in pullman nella serata di giovedì (e alcuni in auto) alla volta del capoluogo trentino e all'alba del venerdì tutti insieme si sono adoperati per sistemare rapidamente l'attendamento. Tre giornate intense che gli alpini e tutti i loro amici hanno vissuto con grande allegria, amicizia, collaborazione e unione. Tanti gli elementi che hanno permesso la buona riuscita della partecipazione del gruppo roatese all'adunata dello scorso week end: i Trentini che hanno saputo accogliere l'invasione pacifica degli alpini da tutta Italia con simpatia e ottima organizzazione, i deliziosi piatti preparati dal mitico cuoco Miki Casale che non solo è abile ai fornelli e ha una grandissima capacità di gestire i vari pasti, ma è sempre stato disponibile ad assecondare le richieste con la cucina sempre aperta. Fondamentale il ruolo dell'aiuto cuoco Piero Barbero e di tutti quelli che hanno sempre dato una mano per preparare i numerosi momenti conviviali. Inoltre, si desidera ringraziare coloro che non hanno partecipato direttamente, ma hanno dato una mano nell'organizzazione, in particolare il ristorante Picchio rosso e il caseificio Inalpi.

La giornata più significativa è stata quella di domenica con la sfilata cominciata alle 9 di mattina, l'intervento del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il passaggio delle Frecce Tricolori e 95.000 alpini che hanno sfilato nella parata. Conclusa la sfilata, nel tardo pomeriggio di domenica il Gruppo roatese ha smontato l'accampamento ed è ritornato a casa, tutti quanti soddisfatti della buona riuscita dell'evento, felici per le tre giornate di festa e di amicizia che hanno messo voglia di pensare già alla prossima adunata di Milano.

Il gruppo di Murazzo

24 MAGGIO – RIVISTA IDEA

"CIBUS" PREMIA L'ECCELLENZA "INALPI"

Il "Formaggino Bio", rivoluzione nel mondo dei prodotti caseari fusi, ha ottenuto il "Formaggi & consumi award"

"Latterie Inalpi" (*sotto: il presidente dell'azienda casearia di Moretta, Ambrogio Invernizzi*) ha ricevuto il "Formaggi & consumi award" come "Prodotto innovativo dell'anno" per il "Formaggino Bio". Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato durante la giornata di apertura di "Cibus", la nota fiera nazionale del "food" tenutasi a Parma a inizio maggio.

Il riconoscimento, giunto all'ottava edizione, promosso dalla rivista di settore "Formaggi & consumi" di "Tespi Mediagroup", viene assegnato all'eccellenza delle aziende del settore lattiero-caseario distintesi nell'ideazione e nella realizzazione di proposte commerciali e di "marketing".

A decretare i vincitori è stata la giuria presieduta da Marco Bordoli, amministratore delegato di "Crai" e composta da 51 membri tra cui "buyer" dei vari comparti appartenenti alle principali insegne della grande distribuzione e della distribuzione organizzata, rappresentanti del dettaglio tradizionale e operatori del settore.

Il "Formaggino Bio" di "Inalpi" è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha infatti un sapore unico e ingredienti altamente selezionati: latte biologico, formaggio biologico e panna biologica.

La lista degli ingredienti è cortissima e molto semplice, perché, quando la materia prima è selezionata e controllata, il risultato è sempre eccellente.

25 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 767MO MEETING VG @ I DUE BUOI ALESSANDRIA CHEF JUMPEI KURODA

Tutto si potrebbe pensare, sostando dinanzi alla targa di marmo che dal 1741 segnala ai passanti l'hotel Ai Due Buoi e il ristorante che vi è annesso, salvo che ritrovare alla guida della rinomata cucina del locale uno chef dai marcati lineamenti asiatici. Jumpei Kuroda infatti è di origini giapponesi, ma dai favolosi agnolotti del plin che ha servito a noi e agli Amici Gourmet come golosissima merenda dopo la nostra degustazione non si direbbe proprio. Eseguiti a regola d'arte, appena spadellati, avvolti nel tovagliolo di stoffa bianca, questi perfetti involucri di pasta fresca sono l'esempio lampante di come non sia necessario nascere in un posto per riuscire a tradurne con fedeltà e precisione la sua "anima" gastronomica. Questo giovane chef riservato e sorridente, oltre alla cucina tradizionale perfettamente realizzata, ci ha piacevolmente stupiti per la sua proposta, in cui si denota una mano personalissima, fatta di accostamenti perfettamente calibrati e tecnica. La squadra Lo staff in cucina Chef: Jumpei Kuroda Sous chef: Marco Molaro Lo staff in sala Patron: Mauro Moro Maître: Paolo Piacenza Sommelier: Devis Castello Chef de rang: Filomena Ungaro Arrivo al ristorante a bordo dell'auto personalizzata per VG da AutoCrocetta L'insegna dell'hotel L'ingresso del ristorante L'insegna Sala e mise en place Il tavolo con i cadeau inalpi per gli Amici Gourmet e i premium partner Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Prima del servizio, un confronto dello staff di sala con il Marchese Alberto di Grésy, patron dell'omonima cantina Aperitivo Franciacorta Ebb 2011 – Il Mosnel In arrivo gli stuzzichini Tipologie di stuzzichini: tapioca soffiata, polvere di capperi e gel di limone; hamburger di battuta di Fassone e fettalpine inalpi ; rapanelli e crema di formaggino bio inalpi, crumble salato e liquirizia. Pane Tipologia di pane: fatto in casa con lievito madre servito con burro inalpi. Piattooo! Entrée Infuso di mele, pere, melograno e zenzero Champagne Cuvée Louise 2002 – Pommery Gazpacho di fragole e crudo di mare Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Lo chef Jumpei Kuroda ci raggiunge al tavolo Sauvignon Langhe Bianco Cisa Asinari Doc 2016 – Marchesi di Grésy Carne "salata" di Fassona piemontese, pere e aglio nero Seppia ritorna in mare: seppia, finocchio all'arancia, alghe, gel di yuzu, maionese di seppia, acqua di mare Lo chef ci serve e ci presenta la portata successiva Spaghettoni, cicale e ricci di mare, spinaci Brodo di cicale di mare La brigata alle prese con l'impiattamento Lo chef con VG e il risotto preparato in Pentola d'Oro Agnelli Langhe Virtus 2005 Magnum – Marchesi di Grésy Riso, quaglia, topinambur e rapa viola Tocco finale Morione affumicato, sedano e acciughe Impiattamento Pescato al vapore, broccoli, patate rosa e pepe lungo Camp Gros Martinenga Barbaresco 2007 – Marchesi di Grésy Vitello, fave e rafano con fondo bruno al whiskey Predessert: sorbetto al mandarino e gel al finocchio Cin cin! La Serra Moscato d'Asti docg 2017 – Marchesi di Grésy Viaggio nel cioccolato Lalùci Grillo Sicilia Doc 2015 – Baglio del Cristo di Campobello Agnolotti del plin Caffè e coccole finali Tipologie della piccola pasticceria: gelée di lampoini, pralina al tè matcha, cioccolatino al caramello salato, frollino al caffè, colomba artigianale. Caffè Lavazza Tierra Ecco le bottiglie della nostra degustazione Sala & chef! 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 767esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante I Due Buoi 15100 Alessandria Via Camillo Cavour, 32 Tel. (+39) 0131 517171 Chiuso sabato a pranzo e domenica E-mail: info@iduebuoi.it Sito internet: www.iduebuoi.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 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 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.

25 MAGGIO – ECO DEL CHISONE

IL SOGNO DI KEBBA: «IN D CON IL MORETTA»

MORETTA - Kebba Sillah, o semplicemente Kebba, è uno dei simboli della promozione in Eccellenza. Gentile e sorridente, è nato nel 1996 in Gambia e da tre anni e mezzo è in Italia. Due anni fa giocò in Sardegna, nel Muravera che militava in D. L'anno scorso era stato tesserato dal Bra in serie D; a metà stagione, il ds morettese Daniele Capello lo volle fortemente all'Us Moretta con la quale giocò la seconda parte della stagione. Quest'anno è diventato un punto fermo della squadra. Da un anno e mezzo vive a Moretta e lavora all'Inalpi, main sponsor dell'Us Moretta. È diventato un simbolo soprattutto per i ragazzi delle giovanili con i quali passa molto tempo negli allenamenti. «*Io ho due figlie, ma se avessi un maschio lo vorrei come Kebba* - ci confida Daniele Capello -. *Per me è davvero un figlio, non gli si può non voler bene. È un ragazzo serio, un vero lavoratore. Si impegna sempre moltissimo, quando ha un po' di tempo corre e si allena, ormai conosce meglio lui di me le strade sterrate attorno al campo sportivo. È un vero sportivo, la sera prima delle partite a letto prima delle 22*». L'abbiamo incontrato al campo del Moretta, la sua seconda casa: «*Sono molto contento di questa promozione, ma ora mi manca già il terreno di gioco. Spero che il Moretta continui a vincere, mi piacerebbe arrivare a giocare la D anche a Moretta!*». Kebba Sillah ora sta seguendo l'iter per il riconoscimento dell'asilo per motivi umanitari, la speranza di tutta la società ed anche della comunità morettese è che possa restare in paese non solo come giocatore, ma come cittadino.

U. B.

Kebba Sillah

25 MAGGIO – LA STAMPA CUNEO

CUNEO, IN FRAZIONE RONCHI

Al Miac nuova sede della Compral Latte e aree per aziende agroalimentari

Prevista l'apertura degli uffici di direzione della cooperativa
A disposizione maxi area per altri insediamenti

MATTEO BORGETTO
CUNEO

Una nuova sede per la direzione della Compral Latte e due nuovi insediamenti per aziende del settore agroalimentare. Sono gli ultimi progetti del Miac in frazione Ronchi a Cuneo e che rientrano nelle strategie per trasformare l'immensa area del mercato di bestiame nel più importante Polo agroalimentare della Granda.

Uno dei tasselli ha preso corpo martedì, con un atto notarile firmato dal presidente del Miac, Stefano Dho e da Bartolomeo Bovetti, direttore della Compral, cooperativa che ha acquisito il diritto di superficie su un'area di 1.200 metri quadri, adiacente l'attuale macello di carne bovina piemontese (20 mila capi all'anno, da 220 allevamenti).

Lavaggio camion

«Nello stabilimento c'erano anche gli uffici della Compral Latte -, ma avevamo bisogno di spazio. Il progetto prevede una palazzina di 300 metri quadri con sala riunioni, uffici dirigenziali e amministrativi. Ma il Miac dovrà trasferire la stazione per il lavaggio dei camion del bestiame: i cantieri devono andare avanti insieme. Non appena arriveranno le autorizzazioni siamo pronti a partire, forse in autunno».

Alla sezione Latte della cooperativa aderiscono 220 aziende (il 60% cuneesi, 40% torinesi) che ogni giorno conferiscono quattromila quintali di latte destinato alla Inalpi di Moretta, dove si produce la polvere di latte per la Ferrero di Alba.

Magazzino di stoccaggio

«Stiamo valutando - conclude Bovetti -, l'opportunità di aprire un magazzino di stoccaggio anche al Miac, dov'è probabile un ampliamento del macello». Ad ampliarsi pensa la dirigenza del Mercato all'ingrosso agroalimentare di Cuneo, che ieri ha pubblicato un «avviso esplorativo» rivolto ad aziende agroalimentari interessate ad acquisire il diritto di superficie trentennale su due aree edificabili, di 4.700 e 11 mila metri quadri, dotate di acqua potabile, fognature e illuminazione.

«Due lotti vicini all'autostrada, in una delle migliori zone di Cuneo dal punto di vista logistico - dice il presidente Dho -. Non per niente la Michelin, nella stessa zona, ha realizzato il suo più importante stabilimento italiano». E ricorda il Piano edilizio convenzionato (Pec), per un insediamento produttivo di 177 mila metri quadri e che coinvolgerà le società Miac (proprietario del 53% dei terreni), Fincos di Mondovì (edilizia) e Porta Rossa di Cuneo (settore immobiliare, ha costituito anche la High Power per il teleriscaldamento nel capoluogo).

«Il Piano porterà vantaggi - conclude Dho -, la possibilità di sinergie e anche di ampliamenti con le aziende che vorranno insediarsi». Gli interessati possono consultare l'avviso sul sito internet www.miac.cn.com: le manifestazioni di interesse dovranno essere spedite al Miac entro le 12 di giovedì 20 giugno. —

25 MAGGIO - TARGATOCN

Arosio (Coldiretti): "Di fronte alle difficoltà, non possiamo piangerci addosso ma è necessario rimboccarci le maniche e ripartire"

Il direttore provinciale di Cuneo racconta l'agricoltura della "Granda" e il lavoro fatto dall'organizzazione, che sta guidando, per offrire opportunità di sviluppo alle aziende del comparto

Tino Arosio, presidente provinciale di Coldiretti Cuneo

"L'imprenditore agricolo di oggi è chi, di fronte alle difficoltà, non si piange addosso, ma si rimbocca le maniche ed è convinto che dai problemi si possa ripartire con un'idea positiva del futuro. Come Coldiretti lasciamo agli altri le polemiche, le arrabbiature, le denunce nei confronti della politica che abbandona il mondo rurale. Noi ci stiamo impegnando per costruire dei percorsi capaci di prospettare un futuro non solo per l'agricoltura, ma per tutti gli italiani. Aprendo degli spazi di sviluppo e creando opportunità concrete per le nostre imprese. Se non facciamo questo diventiamo solo degli intellettuali della malinconia e dello scontento, perché, in un mondo globale, continuare a lamentarsi che i prezzi sono bassi è come urlare alla luna. E in quel caso si deve smettere di fare questo mestiere".

Si può riassumere così la chiacchierata con **Tino Arosio**, 59 anni, originario

di Cologno Monzese e una lunga esperienza in **Coldiretti** da direttore delle Federazioni provinciali di Como-Lecco, Brescia, Varese, Ancona, Cremona e della regionale delle Marche. Dal maggio 2017 sta guidando quella di Cuneo. Il suo è un ragionamento appassionato di chi vive la rappresentanza del mondo rurale con il cuore e, allo stesso tempo, con la determinazione di voler trovare delle soluzioni concrete per uscire dagli stati di crisi.

Ma come si fa a non piangersi addosso? *"Agendo* - risponde Arosio -. *Lo abbiamo visto in modo concreto con il latte. Alcuni anni fa il settore ha vissuto una crisi pesante. Il prezzo alla stalla era bassissimo: 26-27 centesimi al litro. Quella situazione ha dato lo spunto per trovare una strada nuova. In provincia di Cuneo, Coldiretti è stata la regista della nascita di una cooperativa di allevatori che ha iniziato a vendere la produzione a due realtà industriali importanti e sensibili al locale come Inalpi e Ferrero. Inalpi trasforma il latte liquido in latte in polvere e poi lo cede a Ferrero per i suoi prodotti. Da una situazione tragica è nato un circolo virtuoso che ha offerto spazio al Made in Italy, ha consentito di investire e di creare nuovi posti di lavoro. Con un guadagno equamente ripartito tra i soggetti interessati".*

Altri esempi? *"Un percorso positivo è stato fatto con la carne; poi, abbiamo costruito un rapporto con i più importanti molini della provincia di Cuneo per valorizzare i cereali; inoltre, si è creato, all'interno di Coldiretti, la cooperativa Agrisviluppo che fattura 6 milioni di euro all'anno e vende i prodotti dei nostri territori alla più grande società europea di distribuzione nel settore della ristorazione collettiva e ad alcune catene della grande distribuzione organizzata. Bisogna creare dei contratti di filiera con l'industria di trasformazione e i gruppi commerciali mettendo insieme il meglio dell'agricoltura e il meglio dell'agroalimentare. Infine c'è Campagna Amica, con la vendita diretta dei prodotti ai consumatori che sono i nostri veri interlocutori. E hanno dimostrato di volerci bene e di voler bene ai cibi di qualità. Però, non dobbiamo tradirli".*

In che senso? *"Il litro di latte che vendiamo alla signora Maria deve essere sostenibile. E se è sostenibile, la signora Maria sa che lavoriamo con consapevolezza, rispettiamo gli animali, li nutriamo con prodotti sani e trattiamo bene i nostri collaboratori in azienda. Per cui, dentro quel litro di latte lei compra anche queste garanzie che, però, dobbiamo continuare a mantenere".*

L'AGRICOLTURA DELLA "GRANDA"

"E' di altissimo livello - sottolinea **Arosio** - *molto differenziata, con realtà non grandissime, ma capaci di stare sul mercato attraverso le organizzazioni di categoria e quelle della cooperazione. E' chiaro che ci sono dei settori, come la frutta, che non stanno godendo di buona salute. Però altri comparti, come la zootecnia e il suinicolo, stanno rialzando la testa. Il vino ha degli alti e dei bassi, ma esporta con grande qualità e dignità il territorio cuneese nel mondo. L'agricoltura della "Granda" sta giocando un ruolo importante non solo a livello nazionale".*

Avendo come riferimento la qualità delle produzioni? *"Certamente la qualità, ma anche la capacità di distinguersi e il veicolare la relazione tra il prodotto e le tradizioni del luogo in cui viene generato. Se saremo capaci di accompagnare questo percorso evitando che possa indebolirsi, perché c'è tanta richiesta di agroalimentare Made in Italy nel mondo, sono fiducioso per il futuro. Certo, bisognerebbe anche trovare i modi per combattere il falso Made in Italy: in giro sul pianeta ce n'è un controvalore di 100 miliardi di euro. Se solo riuscissimo a dimezzarlo sarebbe una rivoluzione".*

I GIOVANI E L'INNOVAZIONE NEL MONDO RURALE

"In provincia di Cuneo - afferma **Arosio** - *qualche passo in avanti deve ancora essere fatto sul fronte del ricambio generazionale. Ma ci sono*

tantissimi segnali che l'agricoltura sta diventando un mondo attrattivo per le nuove generazioni. C'è in atto un ingresso di giovani provenienti da altri settori. Così come sono molto frequentati i corsi di agraria dell'Università e degli Istituti Tecnici. E questi giovani hanno una notevole predisposizione al cambiamento. Proprio nelle settimane passate abbiamo portato in due importanti convegni, alla Camera di Commercio e alla Facoltà di Economia di Cuneo, l'esperienza di due di loro che ce l'hanno fatta".

Nel concreto? *"**Claudio e Diego della Cascina Masueria di Murazzano** hanno deciso di trasformare e vendere direttamente in tutto il mondo il patrimonio di nocciole che coltivano, senza attendere il ritiro da parte del grossista di turno. **Matteo Fusero di Savigliano** ha iniziato a commercializzare il latte prodotto attraverso la vendita diretta e la trasformazione in formaggio. Esempi chiari di come guardare le possibilità generate dal mondo agricolo in modo nuovo".*

Quindi, cosa vuol dire innovare? *"Significa non lavorare più come si è fatto ieri, l'altro ieri e l'altro ieri ancora. Avendo uno sguardo sul presente, ma soprattutto sul futuro: immaginando, cioè, cosa chiederanno i consumatori. E quindi rimettendo in gioco il proprio modo di essere e il proprio modo di fare agricoltura e investendo, adeguandosi alla nuove realtà e introducendo le novità necessarie. Penso al modo di irrigare, che ha bisogno di processi innovativi per ridurre il consumo di acqua".* **Quanto conta la formazione?** *"Tanto, ma prima deve venire l'educazione. Noi dobbiamo sempre di più portare testimonianze positive di come si possa essere imprenditori agricoli in modo diverso rispetto a qualche decennio fa. Attraverso l'educazione si insegnano a cogliere le opportunità che nascono dalle crisi".*