LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

25 LUGLIO - TARGATOCN

A Radio Radicale Albania domani si parla della Granda

Nuove vie a Ferrero ed educazione finanziaria da Manuale con il giornalista Alessandro Zorgniotti

Educazione finanziaria e dedica di vie cittadine albanesi a Ferrero sono temi protagonisti anche di questa estate albanese.

Domani infatti, ospite del popolare giornalista radio-tv **Artur Nura**, corrispondente di Radio Radicale dal Paese delle Aquile, l'inviato cuneese **Alessandro Zorgniotti** dialogherà ai microfoni radiofonici sui progetti fin qui avviati e destinati a ulteriormente perfezionarsi dall'autunno, dalla crescente diffusione del Manuale Ghisolfi - Aragno di educazione economico - finanziaria sino, appunto, alla prossima inaugurazione delle vie dedicate agli industriali Michele e Pietro Ferrero nelle città di Lezha e di Permet, protagoniste dei nuovi patti di amicizia con il Comune di Fossano.

Una occasione importante per ricordare il ruolo di molte istituzioni economiche e pubbliche nel buon fine delle iniziative in elenco: dal presidente di Banca Crf spa **Beppe Ghisolfi** al sindaco fossanese **Davide Sordella**, dalla famiglia Invernizzi (inalpi - Confapi) all'ex sindaco albese **Giuseppe Rossetto**, dal sindaco di **Permet Niko Shupuli** alla consulente turistica lezhana **Silvana Ndoj** fino a Banca dei Sapori - Cna Cuneo.

26 LUGLIO – ILNAZIONALE.IT

A Casteldelfino arriva Edoardo Raspelli per la "Sagra del latte e delle carni delle Alpi"

Domenica 30 luglio in provincia di Cuneo, in Alta Valle Varaita, esattamente nel piccolo comune di Casteldelfino (158 abitanti, 1296 metri di altitudine) 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 di latte sia di carni , recentemente salvaguardati da provvedimenti che andranno a ricordare , come valore aggiunto , la biodiversità che i territori montani possiedono.

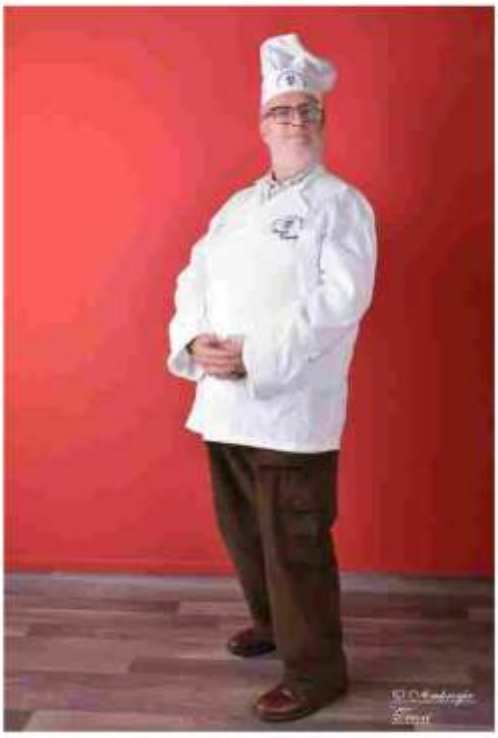
Il programma prevede un forum tra esperti alle 10.30 al Centro incontri "Le Casermette" diretto dal giornalista e conduttore televisivo **Edoardo Raspelli** in collaborazione con la giornalista **Sara Colonna**.

E' prevista anche l'attività mercatale tipica della Fiera con esposizione e vendita di prodotti tipici , il centro vendita Campagna Amica di Coldiretti ed il centro Pesca del Marchesato a cura di Coldiretti Saluzzo . Seguirà poi il momento di festa conviviale denominato "A pranzo con Edoardo Raspelli " a base di prodotti INALPI,carni a denominazione COALVI e prodotti tipici del territorio .

Saranno presenti all'incontro il viceministro alle Politiche Agricole **Andrea Olivero**, l'assessore alla Montagna per la Regione Piemonte **Alberto Valmaggia**, la presidente Coldiretti Piemonte **Delia Revelli**, **Marco Rosso** amministratore delegato di TerraViva e consigliere del Coalvi, la dottoressa **Gabriella Bollino** per INALPI, il sindaco di Casteldelfino **Alberto Anello**.

26 LUGLIO – LAPROVINCIACR.IT

In Alta Valle Varaita "Sagra del latte e delle carni delle Alpi"



Convegni di esperti ma anche vendita e degustazione di prodotti tipici del territorio,dai formaggi alla frutta,pesche innanzi tutto.

Domenica 30 luglio in provincia di Cuneo,in Alta Valle Varaita,esattamente nel piccolo comune di Casteldelfino (158 abitanti, 1296 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 di latte sia di carni , recentemente salvaguardati da provvedimenti che andranno a ricordare , come valore aggiunto , la biodiversità che i territori montani possiedono.

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

E' prevista anche l'attività mercatale tipica della Fiera con esposizione e vendita di prodotti tipici ed il centro Pesca del Marchesato . Seguirà poi il momento di festa conviviale denominato ***"A pranzo con Edoardo Raspelli"*** a base di prodotti INALPI,carni a denominazione COALVI e prodotti tipici del territorio .

Saranno presenti all'incontro il Sottosegretario alle Politiche Agricole Andrea Olivero , l'Assessore alla Montagna per la Regione Piemonte Alberto Valmaggia , la Presidente Coldiretti Piemonte Delia Revelli , Marco Rosso amministratore delegato di TerraViva e consigliere del Coalvi, la dottoressa Gabriella Bollino per INALPI, il sindaco di Casteldelfino Alberto Anello .

26 LUGLIO - TARGATOCN

A Casteldelfino arriva Edoardo Raspelli per la "Sagra del latte e delle carni delle Alpi"

Convegni di esperti ma anche vendita e degustazione di prodotti tipici del territorio,dai formaggi alla frutta,pesche innanzi tutto

Sara Colonna ed Edoardo Raspelli

Domenica 30 luglio in provincia di Cuneo, in Alta Valle Varaita, esattamente nel piccolo comune di Casteldelfino (158 abitanti, 1296 metri di altitudine) 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 di latte sia di carni , recentemente salvaguardati da provvedimenti che andranno a ricordare , 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**.

E' prevista anche l'attività mercatale tipica della Fiera con esposizione e vendita di prodotti tipici , il centro vendita Campagna Amica di Coldiretti ed il centro Pesca del Marchesato a cura di Coldiretti Saluzzo . Seguirà poi il momento di festa conviviale denominato "A pranzo con Edoardo Raspelli " a base di prodotti INALPI,carni a denominazione COALVI e prodotti tipici del territorio .

Saranno presenti all'incontro il viceministro alle Politiche Agricole **Andrea Olivero**, l'assessore alla Montagna per la Regione Piemonte **Alberto Valmaggia**, la presidente Coldiretti Piemonte **Delia Revelli**, **Marco Rosso** amministratore delegato di TerraViva e consigliere del Coalvi, la dottoressa Gabriella Bollino per INALPI, il sindaco di Casteldelfino **Alberto Anello**.

27 LUGLIO – CUNEO7

Inalpi è partner di Saranno Famosi

Inalpi è partner di "Saranno famosi 2017" e porta nelle cucine dei migliori suoschef e delle food blogger più seguite, il sapore del buon latte Alpino piemontese. Per il terzo anno, ritorna il contest "Saranno Famosi" che vedrà 10 souschef, identificati fra quelli presenti nella guida alle osterie di Slow Food, gareggiare per conquistare il titolo di miglior souschef d'Italia.
I giovani souschef saranno affiancati ciascuno da tre food blogger che parteciperanno con ricette innovative e stuzzicanti. Un'accoppiata vincente, che ha contribuito alla crescita costante della manifestazione Inalpi sarà quindi, ancora una volta, partner di questa manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse tra gli appassionati di cucina e non solo. Il format prevede scontri diretti tra le varie squadre: la prima settimana sarà combattuta sugli antipasti, seguiti dai primi nella seconda settimana e da secondi e dolci nelle settimane successive. Alla fine del contes, una giuria qualificata si riunirà per decretare le due squadre qualificate alla finale che avranno l'opportunità di sfidarsi il 18 settembre 2017 a Pollenzo.

27 LUGLIO – DOTGOLF.IT

Tutti in campo martedì 12 settembre per la Fondazione Paideia.

Al Circolo Golf Torino La Mandria andrà in scena la prima "ProAm Paideia" con il sostegno di PGA Italiana, gara di golf il cui ricavato sarà devoluto alla costruzione del Centro Paideia per la riabilitazione infantile, 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.

Il programma della giornata vedrà alternarsi gara di golf, torneo di Burraco e gara di Pitch and Putt. Seguiranno poi premiazione e cena con musica per i partecipanti e amici.

Avrete tempo per le iscrizioni fino all'8 settembre rivolgendovi ai seguenti indirizzi mail (**t.panizzolo@circologolftorino.it**) (**ludovica.rayneri@fondazionepaideia.it**), mentre per tutte le informazioni potete consultare direttamente il sito **www.fondazionepaideia.it**

Ecco il programma ufficiale della giornata:

- **ore 11**: partenza della gara di Golf
- **ore 15**: torneo di Burraco e gara Pitch and Putt
- **ore 18:30**: premiazioni
- **a seguire**: cena con musica

Si ringrazia:
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.

27 LUGLIO – LA STAMPA ED. CUNEO

Testimonial Edoardo Raspelli

A Casteldelfino un forum sulla biodiversità alpina

Domenica nell'ambito della sagra dedicata al latte e alle carni

GIULIA SCATOLERO
CASTELDELFINO

Un forum dedicato alla biodiversità alpina e alle nuove sfide del mercato all'interno di una sagra dedicata al latte e alle carni nostrane. È la proposta del Comune di Casteldelfino per domenica in collaborazione con Inalpi Moretta, Coalvi, Terra Viva e Coldiretti Cuneo. Testimonial Edoardo Raspelli tra i più celebri critici gastronomici nel Centro polifunzionale Casermetta, dalle 10,30, condurrà un salotto focalizzato su problemi e tematiche riguardanti agricoltori e allevatori di valle.

Tra gli ospiti attesi Andrea Olivero, viceministro alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Alberto Valmaggia, assessore regionale alla Montagna, Delia Revelli, presidente Coldiretti Cuneo e Piemonte, Gabriella Bolfino per Inalpi e Marco Rosso per Coalvi e Terra Viva.

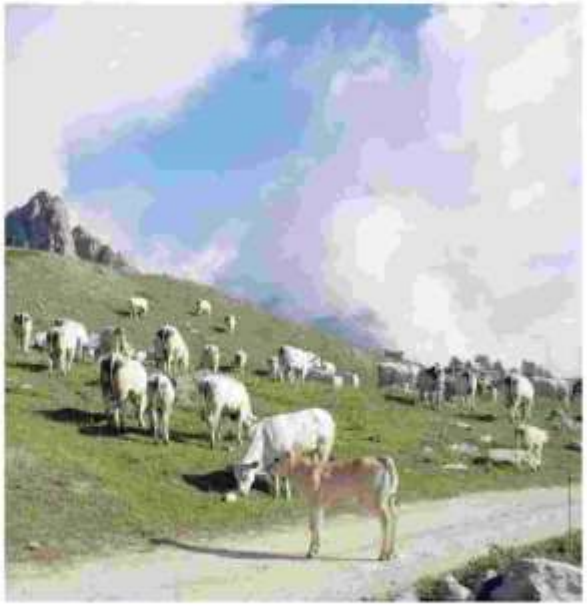
Nuove opportunità

«L'obiettivo è conoscere le nuove opportunità per le aziende agricole montane - spiega il sindaco Alberto Anello -: capire quali sono le strade da intraprendere per ottenere una buona remunerazione del prodotto agricolo di montagna, necessaria affinché si continui a lavorare». «Fare agricoltura in montagna è difficile - prosegue -: per la logistica, l'andamento climatico, ma anche ad esempio per la questione lupo, animale che occorre salvaguardare senza però dimenticare i pastori».

Al termine il «Pranzo con Edoardo Raspelli» con prodotti tipici come i formaggi Inalpi e le carni Coalvi-Terra Viva: battuta con toma, Raviules, agnello allo spiedo e tagliere di formaggi (20 euro); previsto anche un «menù giovani» (9 euro) con cheeseburger di Fassona Piemontese. Le prenotazioni si raccolgono dalle 9,30 alle Casermetta.

Mercato

In piazza Dao una dozzina di aziende del territorio parteciperanno al mercato di Campagna Amica Coldiretti. La via centrale e piazza Valentino accoglieranno una sessantina di espositori tra produttori, artigiani e artisti parteciperanno a «Le Chemin Royal», lo spazio commerciale che da metà mese fino al 30 agosto viene organizzato ogni weekend.



Agricoltura in quota
L'obiettivo del forum in programma a Casteldelfino è conoscere le nuove opportunità per le aziende agricole montane

Artigianato e arte

«Nato con una valenza commerciale lo stiamo trasformando in un percorso incentrato più su artigianato e arte - spiega Anello -: il sogno è una piccola Bassana Vecchia, la frazione sanremese diventata comunità internazionale di artisti e artigiani». Di qui il progetto «Marque - Lascia un segno della tua arte» coordinato dalla saluzzese Caterina Rinaudo. «Abbiamo invitato artisti locali e non a donarci una formella che li rappresenti - spiega Rinaudo -: le collocheremo su spazi comunali o sulle case dei privati che ce lo consentiranno». Già unlottantina gli artisti che hanno accolto l'invito tra i quali Franco Giletta, Franco Negro, Gaetano Usciatta, Giovanni Forniglia e Gianfranco Galizio.

27 LUGLIO – LASTAMPA.IT

A Casteldelfino un forum sulla biodiversità alpina

Domenica nell'ambito della sagra dedicata al latte e alle carni

Un forum dedicato alla biodiversità alpina e alle nuove sfide del mercato all'interno di una sagra dedicata al latte e alle carni nostrane. È la proposta del Comune di Casteldelfino per domenica in collaborazione con Inalpi Moretta, Coalvi, Terra Viva e Coldiretti Cuneo. Testimonial Edoardo Raspelli tra i più celebri critici gastronomici: nel Centro polifunzionale Casermette, dalle 10,30, condurrà un salotto focalizzato su problemi e tematiche riguardanti agricoltori e allevatori di valle. Tra g...continua

GIULIA SCATOLERO

27 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

CASTELDELFINO Domenica la prima Sagra dedicata alla produzione tipica di valle

Carne e latte delle Alpi con Raspelli

CASTELDELFINO (gt) Domenica 30 luglio, a Casteldelfino, si terrà la prima edizione della "Sagra del latte e delle carni delle Alpi", un evento fortemente voluto dal sindaco Alberto Anello.

La fiera si prefigge di porre l'attenzione sulle produzioni degli allevamenti alpini, sia da latte che da carne, recentemente salvaguardati da provvedimenti che avranno, 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.

E' prevista anche l'attività mercatale fieristica con esposizione e vendita di prodotti tipici, con la presenza del centro vendita Campagna Amica e del centro Pesca del Marchesato a cura di Coldiretti Saluzzo. Seguirà poi un momento di festa conviviale denominato "A pranzo con Edoardo Raspelli" a base di prodotti Inalpi, carni a denominazione Coalvi e specialità del territorio.

ALLE 10,30 Edoardo Raspelli condurrà un talk-show alle Casermette in paese fiera commerciale

Hanno assicurato la loro presenza all'evento il viceministro alle Politiche agricole Andrea Olivero, l'assessore alla Montagna Alberto Valmaggia, la presidente Coldiretti Piemonte Delia Revelli, la dottoressa Gabriella Bollino in rappresentanza di Inalpi, il presidente dell'Arap, l'associazione regionale allevatori, Roberto Chialva, oltre a sindaci, amministratori locali e operatori economici interessati a questa doppia filiera.

«Con questa manifestazione - spiega il sindaco Alberto Anello - vogliamo richiamare l'attenzione sulle peculiarità dei prodotti che l'alta valle Varaita offre, che non potranno mai competere con i grandi numeri, ma che tuttavia, proprio per le loro caratteristiche, garantiscono salubrità e qualità superiore».

Già in un convegno svoltosi in autunno l'amministrazione di Casteldelfino aveva manifestato l'intenzione di realizzare una filiera, a partire dagli agnelli da carne, che coinvolga tutto il territorio del parco del Monviso.

Un obiettivo ambizioso di cui la Sagra di domenica costituisce un primo assaggio.

28 LUGLIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 674 MEETING VG @ RISTORANTE FELIX LO BASSO MILANO CHEF FELICE LO BASSO

A una anno dall'apertura del locale che porta il suo nome, all'ultimo piano della Galleria Vittorio Emanuele, con gli Amici Gourmet siamo tornati da Felice Lo Basso. Il sorriso con cui ci accoglie racconta tutta la soddisfazione di chi, grazie a un lavoro incessante e ambizioso, comincia a raccogliere i frutti delle sue fatiche: a partire dallo scorso novembre quando, a soli 5 mesi dall'apertura del locale, il suo ristorante ha ottenuto il riconoscimento della stella Michelin. Colori caldi, sgargianti quanto il sole di Puglia, patria dello chef, ma anche una precisione millimetrica nella disposizione degli elementi, un impiattamento studiato e rigoroso, di grande impatto, che ricorda le opere di arte contemporanea del Museo del Novecento, dal lato opposto di Piazza Duomo. E proprio questo che amiamo di più nella cucina di Lo Basso: l' armonica convivenza delle sue due anime, quella calda e mediterranea della sua terra d'origine, e quella dinamica e avanguardista di Milano, la sua terra d'adozione, cui sono legati i suoi successi professionali e con la quale, come spesso racconta, si sente sempre più in sintonia. Archivio storico reportage: -> Reportage del 29 Giugno 2016 -> Quattro Mani con Daniele Pescatore del 5 Luglio 2016 La squadra Staff di cucina Chef Patron: Felice Lo Basso Sous Chef: Nino Ferreri Paticciere: Domenico Peragine Secondi: Dario Fisichella Primi: Emanuele Ruffa Commis: Andrea Riccelli Staff di Sala Maitre: Sebastiano Trogu Chef de rang: Mattia Silena Chef de Rang: Mattia Busi L'ingresso del ristorante Sala e mise en place La scultura raffigurante la stella Michelin Lo staff pronto per il servizio I tavoli Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Franciacorta Doppio Erre Di – Derbusco Lo chef Felice Lo Basso ci dà il suo personale benvenuto Tipologie di stuzzichini: centrifugato di anguria, pomodoro e basilico; panna cotta al tartufo con vellutata di piselli; marshmallow di Parmigiano e zafferano; cioccolatino di prosciutto cotto e pistacchi; gomitolo di pasta croccante con capocollo di Martina Franca. Franciacorta Extra Brut – Le Marchesine Amuse bouche: tartelletta con formaggio inalpi, rucola e prosciutto Sfincione palermitano con fettina al latte inalpi Pane Tipologie di pane: pugliese tondo; grissini tirati a mano; cialda alla cipolla; focaccina pugliese. In accompagnamento pesto al pomodoro secco di Sicilia, tapenade di olive taggiasche, crema al formaggino inalpi e fiori di montagna, burro inalpi ai capperi in accompagnamento. Olio Incuso. Piattooo!!! Millesimato Brut – Coffele Tocco finale al tavolo per la prossima portata Sgombro marinato, aglio, olio e peperoncino, gazpacho di cetriolo Vitello tonnocciolato!!! Adènzia bianco Sicilia Doc 2014 – Baglio del Cristo di Campobello Riso canaroli Riserva San Massimo mantecato al peperone rosso, burro di arachidi e alici affumicate Fabula Chardonnay della Bergamasca – Tallarini Il servizio della prossima portata Et voilà! Tortelli al basilico con ricotta e 'nduja, scampi e acqua di pomodoro Lo chef si assicura che tutto proceda per il meglio Satyricon Irpinia Campi Taurasini Rosso Doc – Luigi Tecce Spaghettone di grano duro al pomodoro al forno, ricotta salata e salsa al basilico Polipo in tegame Astice alla catalana alla mia maniera Agnello nostrano di Puglia in tre passaggi ... (omaggio a Michele Varvara) Amouse Bouche: insalatina di frutti di bosco, gelato alla menta e spuma allo yogurt Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Cremoso di caciotta Kremina inalpi, fichi e gelato al vin cotto VG con Felice Lo Basso e il sous chef Nino Ferreri 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 674esima edizione Meeting di Altissimo

Ceto Felix Lo basso Restaurant 20121 Milano Galleria Vittorio Emanuele – Piazza Duomo 21, 5° piano Tel. (+39) 02 49528914 Chiuso lunedì e domenica a pranzo E-mail: info@felixlobassorestaurant.it Sito internet: www.felixlobassorestaurant.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.

29 LUGLIO – BRA OGGI

Inalpi è partner di Saranno Famosi

Inalpi è partner di "Saranno famosi 2017" e porta nelle cucine dei migliori suoschef e delle food blogger più seguite, il sapore del buon latte Alpino piemontese. Per il terzo anno, ritorna il contest "Saranno Famosi" che vedrà 10 souschef, identificati fra quelli presenti nella guida alle osterie di Slow Food, gareggiare per conquistare il titolo di miglior souschef d'Italia.
I giovani souschef saranno affiancati ciascuno da tre food blogger che parteciperanno con ricette innovative e stuzzicanti. Un'accoppiata vincente, che ha contribuito alla crescita costante della manifestazione Inalpi sarà quindi, ancora una volta, partner di questa manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse tra gli appassionati di cucina e non solo. Il format prevede scontri diretti tra le varie squadre: la prima settimana sarà combattuta sugli antipasti, seguiti dai primi nella seconda settimana e da secondi e dolci nelle settimane successive. Alla fine del contes, una giuria qualificata si riunirà per decretare le due squadre qualificate alla finale che avranno l'opportunità di sfidarsi il 18 settembre 2017 a Pollenzo.

29 LUGLIO – LA FEDELTA'

Inalpi partner di "Saranno famosi"

MORETTA. Per il terzo anno ritorna il contest "Saranno famosi" che vedrà 10 souschef (vice-chef), identificati fra quelli presenti nella guida alle osterie di Slow food, gareggiare per conquistare il titolo di miglior souschef d'Italia. I giovani souschef saranno affiancati ciascuno da tre food blogger che parteciperanno con ricette innovative e stuzzicanti. Alla fine del contest, una giuria si riunirà per decretare le due squadre qualificate alla finale, che avranno l'opportunità di sfidarsi **lunedì 18 settembre** a Pollenzo, nella sede dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche. Inalpi di Moretta, partner del contest, fornisce i propri prodotti che saranno utilizzati per la preparazione delle ricette.

29 LUGLIO – LA STAMPA ED. CUNEO - REDAZIONALE

DARE ANCHE LA POSSIBILITÀ DI APPROFONDIRE PROBLEMI E TEMATICHE CHE RIGUARDANO AGRICOLTORI E ALLEVATORI DI VALLE

Sagra del latte e delle carni delle Alpi Così Casteldelfino punta sulla qualità

Domani, nel Centro Polifunzionale Casermette di Casteldelfino il Comune organizza la «Sagra del latte e delle carni delle Alpi». Una manifestazione nata dalla volontà di porre l'attenzione sulla vasta produzione alpina: promuoverla, farla degustare e scoprire, ma anche dare la possibilità di approfondire problemi e tematiche che riguardano agricoltori e allevatori di valle.

Testimonial dell'evento Edoardo Raspelli tra i più celebri critici gastronomici italiani: condurrà una tavola rotonda tematica e parteciperà al «Pranzo con Edoardo Raspelli» a base di prodotti tipici come i formaggi Inalpi di Moretta e le carni di Coalvi e di Terra Viva, entrambi partner della kermesse.

Il menù comprenderà la battuta con toma, le tradizionali Ravioles, l'agnello allo spiedo e un ricco tagliere di formaggi; il costo è di 20 euro. È previsto anche un «menù giovani» a 9 euro con cheeseburger di Passona Piemontese.

Le prenotazioni si raccolgono dalle 9,30 alle Casermette. «Inalpi, Coalvi e Terra Viva sono stati importanti per costruire questo progetto fieristico - spiega il sindaco Alberto Anello -: hanno avuto un ruolo di cofinanziamento, ma soprattutto sono stati parte fondamentale del tavolo di lavoro grazie alla loro importante esperienza nel particolare settore».

Per tutta la giornata in piazza Dao (davanti al Palazzo comunale) una dozzina di aziende del territorio parteciperanno al mercato di Campagna Amica Coldiretti.

La via centrale e Piazza Valentino accoglieranno una sessantina di espositori tra produttori, artigiani e artisti parteciperanno a «Le Chemin Royal», lo spazio commerciale che da metà mese sino al 30 agosto viene organizzato ogni weekend.

«Abbiamo avviato un'operazione turistica importante per far crescere il territorio - spiega ancora il sindaco Alberto Anello -: miriamo a trasformare la vocazione commerciale de Le Chemin Royal in artigianale per mettere in risalto le produzioni locali a 360° gradi».

30 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

PER UNA CULTURA ENOGASTRONOMICA DEL TERRITORIO

Apericena dalle 19,30 alle 21,30

Occit'amo è anche l'occasione per promuovere e fare conoscere la cultura enogastronomica di un territorio derivante dalle proprie produzioni. Alla peculiarità unicamente frutticola, ormai da alcuni anni si sono affiancate e sono cresciute realtà diverse ed è quindi l'occasione per promuoverle in modo congiunto: *«Il progetto del MOVE è quello di promuovere e valorizzare le peculiarità, le produzioni e le caratteristiche del nostro territorio* – commenta il sindaco Ernesto Testa – *e la manifestazione Occit'amo rientra tra gli eventi che perseguono questo obiettivo. Siamo ben lieti che le aziende interessate si siano date disponibili a questo evento collaterale al concerto»*.
Dalle 19,30, il cortile del Castello ospiterà infatti un'apericena con prodotti del territorio: assaggi di Crudo di Cuneo, grissini allo zafferano, formaggi, frutta secca e fresca e crostata alle pesche, dopo l'aperitivo allo zafferano presentato in occasione di Fruttinfiore ed accompagnando il tutto con le birre artigianali o il succo di mela. Parteciperanno alla degustazione il Birrificio della Granda, l'Az. Agr. Mellano Mauro, MGGranda, Lo Zafferano del Marchese, la Panetteria pasticceria Gullino, il Ristorante Persi Pien, la Carni Dock e l'INALPI. L'apericena avrà un costo di 7 euro comprensivo delle bevande, che sarà possibile anche degustare a parte con il costo della singola consumazione. Non è necessaria la prenotazione; l'apericena sarà servita dalle 19,30 alle 21,30, quando l'attenzione si sposterà sul luogo del concerto, in cui saranno presenti gli stand enogastronomici ed i birrifici di "C'è fermento" al seguito di Occit'amo.

30 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

CASTELDELFINO La Sagra di domenica 30 luglio

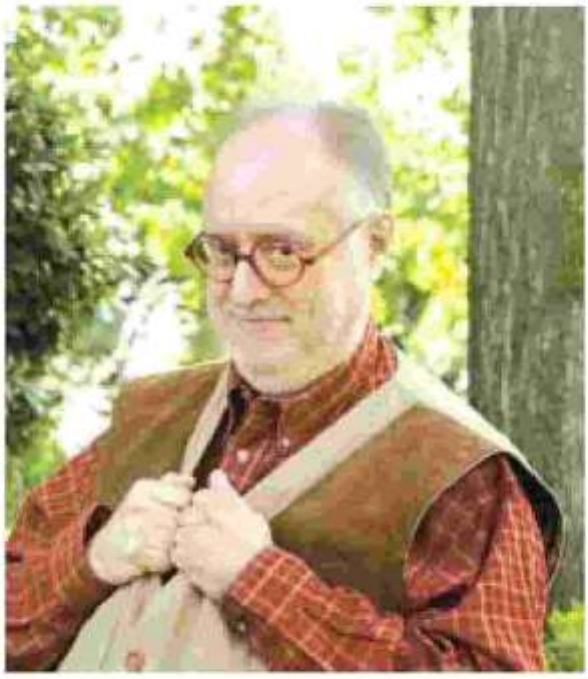
Latte e carni delle Alpi

Con la partecipazione di Edoardo Raspelli

CASTELDELFINO - Domenica 30 luglio nel piccolo comune di Casteldelfino si terrà una festa popolare e tecnica con la partecipazione del noto giornalista gastronomo Edoardo Raspelli che parteciperà al Convegno di esperti sulla tematica del latte e delle carni delle Alpi con degustazione di prodotti tipici del territorio,dai formaggi alla frutta, pesche innanzi tutto.

Si tratta della 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 di latte sia di carni, recentemente salvaguardati da provvedimenti che andranno a ricordare, come valore aggiunto, la biodiversità che i territori montani possiedono.

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



Edoardo Raspelli

E' prevista anche l'attività mercatale tipica della Fiera con esposizione e vendita di prodotti tipici , il centro vendita Campagna Amica di Coldiretti ed il centro Pesca del Marchesato a cura di Coldiretti Saluzzo.

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

Saranno presenti all'incontro il Sottosegretario alle Politiche Agricole Andrea Olivero , l'Assessore alla Montagna per la Regione Piemonte Alberto Valmaggia, la Presidente Coldiretti Piemonte Delia Revelli, la dottoressa Gabriella Bollino per INALPI, il presidente dell'A.P.A. l'Associazione Allevatori di Cuneo, il sindaco di Casteldelfino Alberto Anello vero promotore dell'iniziativa.

30 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

Benefattori dell'Asilo San Giuseppe

Nell'approssimarsi della conclusione di questo anno di attività 2016 – 2017 il Consiglio di Amministrazione della Scuola materna San Giuseppe di Saluzzo vuole rivolgere un sincero ringraziamento a tutti quanti lo hanno sostenuto nello svolgimento delle proprie attività.

Molte sono le persone, gli enti e le istituzioni che a diverso titolo e con modalità differenti hanno contribuito ad una crescita qualitativa del servizio offerto ai bambini ospitati ed alle loro famiglie.

Un ringraziamento particolare, attraverso questa rubrica del Corriere di Saluzzo, lo vogliamo rivolgere al Comune di Saluzzo per il costante sostegno e supporto, alla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo che con il contributo stanziato nel 2016, ci ha consentito di completare l'intervento migliorativo delle strutture ludiche dello spazio giochi esterno, sfogo importantissimo per le attività ricreative dei bambini ed all'Inalpi di Moretta per una iniziativa destinata al nostro asilo e ad altre strutture similari che ha previsto, per il secondo anno consecutivo, la fornitura gratuita di formaggini ed altri prodotti caseari di cui hanno beneficiato i bambini.

I nostri ringraziamenti proseguono all'Aido di Piasco nella persona del Presidente Giraudo Enrico per il contributo ricevuto per la realizzazione dei calendari per la festa del Natale con le foto dei nostri bambini catturate dal nonno Piercarlo Peirasso; al cuoco Ollivero Marco del Ristorante Taverna San Martino di Saluzzo per i consigli suggeriti presso la scuola materna ai papà ed alle mamme in occasione delle rispettive feste; al dott. Sardi Roberto per la sua preziosa "serata con il pediatra"; a Maria Grazia Lingua per l'assistenza alle piante del nostro giardino; a Pinci Eugenio per la dolcissima fornitura di caramelle.

Un grazie sincero da parte dell'Amministrazione dell'Asilo San Giuseppe di Saluzzo va inoltre a tutti coloro che ogni anno contribuiscono alla realizzazione della festa di fine anno ed in particolare quest'anno: a nonno Galfrè, a Corno Pallets, a Supertino macchine agricole per i tavoli, alla Comunità Cenacolo per le sedie, a Claudio Balegno per il supporto musicale.

Altro ringraziamento va alle Associazioni sportive che ci hanno supportato gratuitamente durante l'anno scolastico ed in particolare in occasione della gita sulla neve, lo Sci Club Monviso nella persona del Presidente Sola Davide e durante tale mese di luglio per l'Estate Bimbi:

- Shotokan Ryu Saluzzo, autorizzato dal maestro Mario Burzio, Vincenzo Angaramo cintura nera di II Dan per le due lezioni di Karate;
- Volley Saluzzo, nella persona del Direttore Sportivo Danilo Todini e l'allenatrice Castellano Simona;
- Calcio femminile Musiello Saluzzo, nella persona del Presidente Alessandro Garetto e dell'allenatrice Martina;
- Bocciofila Auxilium Saluzzo Asd, gli allenatori Piero Fornetti e Giovanni Andreis.

La vostra dedizione e professionalità ha contribuito enormemente al divertimento dei nostri bambini ed ad avvicinarli con il giusto spirito a tali sport.

Non da ultimo, il nostro grazie va a tutti i nonni in particolare Celestino Cadorin e Bussi Piero per la costante presenza alla guida del pulmino, genitori, parenti e amici dei bimbi della scuola materna San Giuseppe nonché insegnanti e personale non docente e tutti coloro che in qualsiasi modo sostengono le iniziative della scuola. Buona estate e arrivederci al 5 settembre!

Consiglio di Amministrazione della Scuola Materna San Giuseppe di Saluzzo

30 LUGLIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

"Sagra del latte e delle carni delle Alpi"

Raspelli ospite a Casteldelfino

CASTELDELFINO

L'alta Valle Varaita ospiterà **domenica 30 luglio** la 1ª edizione della "Sagra del latte e delle carni delle alpi", una fiera ideata per porre il giusto accento sulle produzioni degli allevamenti alpini, sia di latte sia di carne, recentemente salvaguardati da provvedimenti che andranno a ricordare, come valore aggiunto, la biodiversità che i territori montani possiedono.

Il programma prevede un forum tra esperti alle 10.30 al Centro incontri "Le Casemette" 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 ed il centro Pesca del Marchesato a cura di Coldiretti Saluzzo. Seguirà poi il momento di festa conviviale denominato "A pranzo con Edoardo Raspelli" a base di prodotti Inalpi, carni a denominazione Coalvi e prodotti tipici del territorio .

Edoardo Raspelli nel 2012 ha visitato la pasticceria Scaraffia di Savigliano

A fare gli onori di casa sarà il neo sindaco di Casteldelfino Alberto Anello.

30 LUGLIO – SUPERABILE.IT

GARA DI GOLF A SOSTEGNO DELLA FONDAZIONE PAIDEIA, APERTE LE ISCRIZIONI

ROMA - 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.