LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

3 LUGLIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 669MO MEETING VG @ LA MADERNASSA GUARENE (CN) CHEF MICHELANGELO MAMMOLITI

Rigore, precisione, disciplina, e ancora, amore per il dettaglio, attenzione all'impiattamento e cura maniacale per la piccola pasticceria e la batteria di canapè che hanno aperto la nostra degustazione. Nella cucina di Michelangelo Mammoliti le esperienze vissute presso i grandi della ristorazione francese – Ducasse, Gagnaire, Alléno, Meneau – lasciano un' eredità importante. Ma nei piatti preparati per gli Amici Gourmet abbiamo ritrovato anche la perizia tecnica appresa lavorando a fianco di Marchesi e la passione verso gli elementi vegetali – erbe, frutta e ortaggi – trasmessagli da Baiocco. Mammoliti se ne occupa personalmente: ogni mattina, prima di entrare in cucina, raccoglie i prodotti del suo orto, coltivato secondo i dettami dell'agricoltura biologica, oltre alle erbe spontanee dei prati circostanti La Madernassa e alle 120 varietà di piante aromatiche che crescono nella sua serra, accanto al ristorante. La merita tutta la stella Michelin ricevuta quest'anno e, guardando la serietà e l' impegno di questo giovane chef, ci auguriamo che arrivino presto altre soddisfazioni. Di una cosa siamo certi: Mammoliti ha talento, e una determinazione che non lascia spazio a distrazioni o fuori programma. La sua è una grinta concentrata, che convoglia tutta l'energia nello studio della composizione e delle varie texture, nella geometria degli elementi, un lavoro certosino che risulta in piatti ragionati, profondi e di grande impatto scenico. Archivio storico reportage: La squadra Patron: Fabrizio Ventura Staff di cucina Executive Chef: Michelangelo Mammoliti Sous Chef: Majcol Lapi, Cristian Bianco Staff di sala Sommelier: Pedro Duarte L'arrivo di VG al ristorante La piscina del resort L'ingresso del ristorante Alcuni dettagli interni Sala e mise en place Il tavolo Ad accogliere VG c'è lo chef Michelangelo Mammoliti Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo S'8acqua Insalate di erbe marine, hamachi estrazione di ficoide glaciale e zupetta di cetriolo. Alici marinate, bagnetto rosso e verde, crema di pane della tradizione fermentato Perlé Rosé 2009 Trento Doc – Ferrari Un brindisi e si comincia! Tipologie di stuzzichini: cromesquis con caciotta Kremina inalpi e maggiorana; croccante di lino, nasturzio, gambero rosso e purea di scalogno; foglie di ciliegio, purea di shiso rosso e furikake; tuille al nero di seppia e mousse di tonno; hemerocallis con pesca fermentata. Ghianda con noci pecan e formaggini di latte inalpi Canapé Ravanello, anchoyade e sesamo notato alle prugne fermentate. Tubo croccante di pasta brick, besciamella al guanciale e piselli freschi Amouse bouche Fondente di Verdure e crema di avocado con olio al cumino. Pane Tipologie di pane: di grano duro, baguette tradizione francese, carta musica, focaccia e olive taggiasche, danish bread. Burro mantecato allo sciroppo d'acero e sale di Guerande. Roero Arneis 2012 – Matteo Correggia Giardino in un morso Cuore di lattuga impregnato all'ibisco, sgombro in giardiniera di verdure, shiso verde. Lo chef completa al tavolo la prossima portata Emmenthal al mare Pane al vapore con Granciporro e maionese al sesamo in accompagnamento. Riserva Lunelli 2007 Trento Doc – Ferrari Lo chef prepara la prossima portata in Pentola d'Oro

3 LUGLIO - ILNAZIONALE

L'alta valle Varaita appassiona ogni giorno di più i mototuristi

Ancora un'invasione di centauri in alta valle Varaita.

Venerdì 30 luglio la manifestazione "20.000 Pieghe", kermesse di mototurismo nazionale organizzata dal moto club Motolampeggio di Roma in collaborazione con la federazione motociclistica italiana, cui hanno preso parte parecchi vip, ha fatto tappa a Casteldelfino.

In tarda mattina, tra le 11 e le 13, i circa 180 partecipanti che hanno fatto sosta in piazza Bernardino Dao, dove si effettuava la certificazione (con timbratura) dell'avvenuto passaggio, hanno potuto rifocillarsi con un lauto buffet a base di salumi e formaggi di valle oltre a prodotti Inalpi. I motociclisti, che provenivano da tutta Italia, hanno poi proseguito il viaggio sul Colle dell'Agnello per poi fare ritorno a Cuneo da dove erano partiti.

Commenta il sindaco di Casteldelfino **Alberto Anello**: "*Questa operazione, diretta da Atl Cuneo in sinergia con i comuni di Casteldelfino e Pontechianale, è un altro importante tassello della promozione della valle Varaita come meta del mototurismo internazionale, che ha già avuto quest'anno, con Agnellotreffen e Agnello Motor Fest, due passaggi molto importanti.*"

3 LUGLIO - TARGATOCN

L'alta valle Varaita appassiona ogni giorno di più i mototuristi

Venerdì ha fatto tappa a Casteldelfino "20.000 Pieghe", un evento promosso da un motoclub della capitale, cui hanno preso parte parecchi vip. Il Colle dell'Agnello si conferma punto di grande richiamo per i centauri

Ancora un'invasione di centauri in alta valle Varaita.

Venerdì 30 luglio la manifestazione "20.000 Pieghe", kermesse di mototurismo nazionale organizzata dal moto club Motolampeggio di Roma in collaborazione con la federazione motociclistica italiana, cui hanno preso parte parecchi vip, ha fatto tappa a Casteldelfino.

In tarda mattina, tra le 11 e le 13, i circa 180 partecipanti che hanno fatto sosta in piazza Bernardino Dao, dove si effettuava la certificazione (con timbratura) dell'avvenuto passaggio, hanno potuto rifocillarsi con un lauto buffet a base di salumi e formaggi di valle oltre a prodotti Inalpi. I motociclisti, che provenivano da tutta Italia, hanno poi proseguito il viaggio sul Colle dell'Agnello per poi fare ritorno a Cuneo da dove erano partiti.

Commenta il sindaco di Casteldelfino **Alberto Anello**: *"Questa operazione, diretta da Atl Cuneo in sinergia con i comuni di Casteldelfino e Pontechianale, è un altro importante tassello della promozione della valle Varaita come meta del mototurismo internazionale, che ha già avuto quest'anno, con Agnellotreffen e Agnello Motor Fest, due passaggi molto importanti."*

4 LUGLIO – ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Inalpi rinnova la propria partecipazione, anche per le edizioni 2017, a Collisioni, il festival agri-rock di letteratura e musica di Barolo (Cn), e a Cheese, la manifestazione organizzata da Slow Food e dedicata ai formaggi di qualità, che si tiene con cadenza biennale a Bra (Cn). Nel dettaglio, l'appuntamento con Collisioni è dal 14 al 18 luglio, mentre quello con Cheese dal 15 al 18 settembre. "Per le edizioni 2017" – racconta Matteo Torchio, responsabile comunicazione e marketing di Inalpi – "abbiamo diverse iniziative che, in gran parte, sveleremo solo durante le manifestazioni. Un bel rapporto, quello che Inalpi ha con queste kermesse, che ci consentirà di realizzare attività di co-branding, allestire punti di somministrazione di cheeseburger in piazza Rossa a Barolo, distribuire un gadget personalizzato Collisioni-Inalpi e molto altro". E proprio le eccellenze, e un importante ricorrenza come i 20 anni di Cheese, saranno il leitmotiv della manifestazione organizzata da Slow Food Italia e Città di Bra. In questa occasione, Slow Food e Inalpi organizzeranno "la piazza del gelato", in cui il latte alpino piemontese sarà attore principale nella preparazione delle ricettazioni di gelateria. L'azienda di Moretta, che raccoglie latte da oltre 500 stalle della provincia di Cuneo e Torino, rimarca così, anche attraverso queste collaborazioni, il proprio legame con un territorio ricco di risorse e di eccellenze.

4 LUGLIO - CUCINAECANTINA

Filetto di persico burro e salvia

Pubblicato in 3 luglio 2017

Magari con questo caldo l'idea di friggere qualcosa non è molto allettante, ma se devo essere sincera, questo piatto è così buono che vale la pena prendere un pò di caldo, soprattutto perché una volta cotti questi filetti di pesce persico sono buonissimi anche a temperatura ambiente!

In realtà questo piatto è una sfida, quella che mi ha lanciato Inalpi (**#SarannoFamosiconInalpi** qui il sito ufficiale con tutti i menù!) insieme ad altre 2 blogger piemontesi (Valentina Masullo di Brodo di coccole con il suo antipasto e Germana Busca de le Ricette Mamma Gy con il suo dolce) e allo chef Fabio Perna dell'agriturismo La Cappuccina (che invece ha preparato il primo), io mi sono occupata del secondo preparato con il burro chiarificato Inalpi e la salvia del mio giardino, non vi dico che profumo!

Ho imparato questa ricetta da una persona molto speciale, originaria del lago di Como che mi ha preparato per la prima volta questi filetti adagiati su un semplice risottino bianco, servito cioè nella versione tradizionale. Questi filetti mi sono piaciuti così tanto che ho deciso di riproporli alla mia maniera, cioè serviti sulle biete arcobaleno appena colte dal mio orto.

4 LUGLIO - LANGHEROEROMONFERRATO

E' UFFICIALE: A SETTEMBRE "VIA PIETRO E MICHELE FERRERO" CAMPEGGERÀ A LEZHA, IN ALBANIA

Redazione - 03 Luglio 2017

3 1

Sarà ufficializzata a settembre **la prima via in Albania dedicata a Michele e Pietro Ferrero,** i grandi industriali albesi.

La città che sta procedendo all'iter di innovazione toponomastica **è Lezha, polo turistico balneare dell'Albania settentrionale** che ha avviato **con il comune di Fossano** - grazie agli auspici del sindaco **Davide Sordella** e del presidente di Banca CRF **Beppe Ghisolfi** - un cammino di amicizia e gemellaggio.

Le iniziative di inseriscono nel contesto di un progetto più ampio e inteso a favorire una sempre **maggiore cooperazione tra il Sud Piemonte e la complessiva area balcanica meridionale,** in ragione di due fattori reciproci: **la particolare diffusione, in Albania nonché in Kosovo e**

Macedonia, dei prodotti dolciari, **Nutella e snack**, del colosso agroalimentare albese, e la presenza, **fra Granda e Astigiano**, di importanti comunità albanesi e macedoni impegnate fin dagli anni Novanta nei settori agricoli e agroalimentari in un contesto di oramai consolidata integrazione.

Elaborata **dall'inviato cuneese in Albania, Alessandro Zorgniotti**, e dalla consulente turistica **Silvana Ndoj da Lezha**, la proposta di *"Una Via per Ferrero"* è stata comunicata ufficialmente nel corso della conferenza recentemente ospitata **dall'Antica Corona Reale di Cervere** e dalla **Famiglia Invernizzi come Inalpi Confapi, presenti il presidente di Banca CRF Ghisolfi, il sindaco Corrado Marchisio e lo Chef commendatore Gian Piero Vivalda.**

"Sono doppiamente grato ai promotori del progetto, per avere scelto Cervere e Fossano per il suo annuncio ufficiale. Il patron Michele Ferrero è il simbolo dell'Eccellenza cuneese nel Mondo, e ricordare in modo duraturo sia lui che il compianto figlio Pietro rappresenta iniziativa altamente meritoria", **dichiara il presidente Ghisolfi.**

Concordano sulla proposta **anche i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, a capo rispettivamente di Inalpi e Confapi**: *"Da anni* - **dichiara il primo** - *la nostra Azienda porta avanti uno strutturale rapporto di collaborazione industriale con il Gruppo Ferrero, nello specifico ambito della polverizzazione del latte, e siamo onorati della fiducia riposta nel nostro lavoro e nel contributo che siamo impegnati ad apportare allo sviluppo di prodotti dolciari di respiro globale ma sempre ancorati ai territori storici".*

"Come Confapi - **aggiunge Pierantonio Invernizzi** - *siamo fa sempre convinti della necessità di promuovere dialoghi costruttivi fra piccola, media e grande impresa, e riteniamo che una realtà come Ferrero costituisca un virtuoso elemento di sintesi in tal senso, oltre che un modello per incentivare le PMI a organizzarsi e coordinarsi fra loro per rafforzare sempre di più il made in Piemonte e Cuneo nel mondo. Il progetto delle Vie intitolate a Ferrero vanno nella direzione di consolidare la presenza del nostro territorio sui mercati esteri di prossimità, come quelli balcanici, verso i quali è nostra intenzione verificare possibilità di espansione e crescita".*

A settembre, pertanto, si procederà a ufficializzare a Lezha la prima delle Vie dedicate nei Balcani, **mentre successive cerimonie ospitate ad Alba e Fossano provvederanno allo scambio delle targhe.** La seconda intitolazione è prevista a **Permet, città dell'Albania** del sud famosa per i piccoli frutti e per la marmellata gliko, mentre - attraverso il ruolo della **Camera di commercio Italiana per la Macedonia** - una terza denominazione toponomastica **potrebbe interessare anche la città Macedone di Kavadarci**, famosa per la vocazione enologica.

4 LUGLIO - TARGATOCN

Nuove vie a Ferrero in Albania: ufficializzazione a settembre tra Lezha Alba e Fossano

Al lavoro, tramite la Camera italiana in Macedonia, anche per una analoga intitolazione nel Paese di Alessandro il Grande

Sarà ufficializzata a settembre la prima via in Albania dedicata a Michele e Pietro Ferrero, i grandi industriali albesi. La città che sta procedendo all'iter di innovazione toponomastica è Lezha, polo turistico balneare dell'Albania settentrionale che ha avviato con il comune di Fossano - grazie agli auspici del sindaco Davide Sordella e del presidente di Banca CRF Beppe Ghisolfi - in cammino di amicizia e gemellaggio.

Le iniziative di inseriscono nel contesto di un progetto più ampio e inteso a favorire una sempre maggiore cooperazione tra il Sud Piemonte e la complessiva area balcanica meridionale, in ragione di due fattori reciproci: la particolare diffusione, in Albania nonché in Kosovo e Macedonia, dei

prodotti dolciari, Nutella e snack, del colosso agroalimentare albese, e la presenza, fra Granda e Astigiano, di importanti comunità albanesi e macedoni impegnate fin dagli anni Novanta nei settori agricoli e agroalimentari in un contesto di oramai consolidata integrazione.

Elaborata dall'inviato cuneese in Albania, Alessandro Zorgniotti, e dalla consulente turistica Silvana Ndoj da Lezha, la proposta di "Una Via per Ferrero" è stata comunicata ufficialmente nel corso della conferenza recentemente ospitata dall'Antica Corona Reale di Cervere e dalla Famiglia Invernizzi come Inalpi Confapi, presenti il presidente di Banca CRF Ghisolfi, il sindaco Corrado Marchisio e lo Chef commendatore Gian Piero Vivalda.

"*Sono doppiamente grato ai promotori del progetto, per avere scelto Cervere e Fossano per il suo annuncio ufficiale. Il patron Michele Ferrero è il simbolo dell'Eccellenza cuneese nel Mondo, e ricordare in modo duraturo sia lui che il compianto figlio Pietro rappresenta iniziativa altamente meritoria*", dichiara il presidente Ghisolfi.

Concordano sulla proposta anche i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, a capo rispettivamente di Inalpi e Confapi: "*Da anni* - dichiara il primo - *la nostra Azienda porta avanti uno strutturale rapporto di collaborazione industriale con il Gruppo Ferrero, nello specifico ambito della polverizzazione del latte, e siamo onorati della fiducia riposta nel nostro lavoro e nel contributo che siamo impegnati ad apportare allo sviluppo di prodotti dolciari di respiro globale ma sempre ancorati ai territori storici.*"

"*Come Confapi* - aggiunge **Pierantonio Invernizzi** - *siamo fa sempre convinti della necessità di promuovere dialoghi costruttivi fra piccola, media e grande impresa, e riteniamo che una realtà come Ferrero costituisca un virtuoso elemento di sintesi in tal senso, oltre che un modello per incentivare le PMI a organizzarsi e coordinarsi fra loro per rafforzare sempre di più il made in Piemonte e Cuneo nel mondo. Il progetto delle Vie intitolate a Ferrero vanno nella direzione di consolidare la presenza del nostro territorio sui mercati esteri di prossimità, come quelli balcanici, verso i quali è nostra intenzione verificare possibilità di espansione e crescita.*"

A settembre, pertanto, si procederà a ufficializzare a Lezha la prima delle Vie dedicate nei Balcani, mentre successive cerimonie ospitate ad Alba e Fossano provvederanno allo scambio delle targhe.

La seconda intitolazione è prevista a Permet, città dell'Albania del sud famosa per i piccoli frutti e per la marmellata gliko, mentre - attraverso il ruolo della Camera di commercio Italiana per la Macedonia - una terza denominazione toponomastica potrebbe interessare anche la città Macedone di Kavadarci, famosa per la vocazione enologica.

5 LUGLIO - CIBVUS

Coscia di coniglio ripiena ai profumi toscani e salsa di mirtilli

da 42 minuti su profumincucina.blogspot.com

Il contest Saranno Famosi di Inalpi è arrivato alla sua terza edizione ed anche quest'anno vede tra i suoi sostenitori Slow Food e Altissimo Ceto.Sono stati selezionati 10 sous chef dalla guida 2017 di Slow Food sulle Osterie d'Italia che affiancati da 3 food blogger ciascuno, cercheranno di raccontare attraverso i loro piatti, le tradizioni ed i sapori di questa meravigliosa terra [...leggi]

5 LUGLIO – IL SAVIGLIANESE

Nel covo di Borgo Macra

È in Borgo Macra il covo delle ragazze del Racconigi Cycling team. Un salone con tv grande schermo, una cucina attrezzata di tutto punto, due stanze da letto con dieci brandine allineate alle pareti, un locale deposito zeppo di biciclette, due bagni. È qui che, appena possono, si trovano per i loro ritiri collegiali fatti di tanti chilometri pedalati, tante risate, tanta amicizia. È di qui che partono a bordo di un furgone per le loro interminabili trasferte a caccia di corse al femminile in tutta Italia, che a fine della stagione arrivano a superare i 40.000 km.

Le abbiamo raggiunte sabato pomeriggio. Una settimana dopo il sogno covato da Matilde Vallari di salire sul podio ai campionati italiani in linea. Tre giorni dopo il quarto posto assoluto, terzo di categoria, conquistato da Sveva Bianchi nella gara open di Parabiago.

Sono le juniores della squadra. Insieme a Matilde ed a Sveva ci sono la racconigese Camilla Vassallo, la russa Margarita Pakhomova e la cremonese Giulia Aimi. Assenti le due elite del gruppo, Sara Manfredi e Rachele Vittoni, alle prese con l'esame di maturità. Il team manager Claudio Vassallo ed il presidente Mino Carrera se le coccolano con gli occhi.

«Questo ritiro è la novità di quest'anno – spiega Vassallo –: *serve a fare gruppo, specie ora che le scuole sono finite, a tenerle unite nei giorni che precedono le gare, ad allenarsi insieme quando di gare non ce ne sono».*

La giornata tipo nel ritiro racconigese inizia verso le 8: colazione e poi subito in bicicletta, per approfittare delle ore fresche del mattino. Gli allenamenti, che le portano sulle strade dei Roeri, hanno distanze che variano dai 40 ai 120 km, a seconda dei giorni, in base alle tabelle preparate dall'allenatore Francesco Giuliani.

Al ritorno doccia e poi pranzo: pasta integrale, carne bianca e carote, frutta. Niente dolci. *«Sono autosufficienti* – tiene a precisare Claudio Vassallo –. *Per quanto riguarda cucinare, fare bucato, pulire i locali, fanno tutto da sole».*

Nel pomeriggio un po' di relax ed un paio di volte la settimana di nuovo in bicicletta per fare agilità dietro motori. Infine la cena ed un'uscita tutte insieme per le strade della città, a prendersi un gelato.

Le juniores racconigesi con Claudio Vassallo e Mino Carrera

«Tra le squadre femminili, la nostra è una delle più numerose» sottolinea il team manager racconigese.

«Una cosa simile dieci anni fa non era nemmeno da pensare – precisa il presidente Carrera –, *poi Camilla è passata nelle categorie superiori e la scelta è venuta di conseguenza».*

«Già quando ero consigliere provinciale della Federazione avevo lanciato l'idea di costituire una squadra con tutte le ragazze cuneesi – interviene Vassallo –: *la proposta però non era stata recepita dalle altre società. Poi le cose poco per volta sono maturate ed ora questa formazione è il nostro fiore all'occhiello».*

Le cose sono maturate e Racconigi è diventata la capitale del ciclismo femminile piemontese. E per queste sue ragazze anche quest'anno organizzerà una grande manifestazione spalmata su tre giorni: la sera del 15 settembre tipo pista a Busca, il 16 cronometro nel cuore di Cuneo e domenica 17, in concomitanza con la festa patronale cittadina, gara in linea con partenza ed arrivo a Racconigi.

«Il nostro obiettivo è investire su questa squadra e su queste ragazze – conclude Vassallo –, *anche se tirare avanti è sempre più dura per motivi economici. Fortuna che ci sono i nostri sponsor che ci danno una mano. E per questo devo ringraziare Dosapack, Pack Service, Novoplast Due, El.Pa.So., Annibale viterie, Inalpi, Dulci Oliva, Egea, Valmora, Veloplus, Cicli Groppo, Merida, Merida M.O.R.E. HEALTH, By Phitoitalia, Ecolav, Botto, Ciesse, Grande Cuneo, Lenta, Global, A Posto, Tesio Gomme e BCC Cherasco».*

5 LUGLIO - ROBYSUSHI

luglio 5, 2017

COSTOLETTE DI AGNELLO CROCCANTI CON CREMA DI ZUCCHINE, KREMINA INALPI E MENTA

in RICETTE, SECCARNE, SECONDI

della cucina lucana, è stato subito panico.

Ma andiamo con ordine...
Cos'è il concorso saranno famosi?

E' un contest culinario, organizzato da Inalpi che ha formato dieci squadre, ognuno composta da tre blogger ed un sous chef (selezionato dalla Guida Osterie d'Italia 2017) per realizzare un menù utilizzando i formaggi Inalpi. Nella mia squadra ci sono Daniela Vietri e Valentina Brida , e siamo capitanate dalla bravissima sous chef Mariangela Russo della trattoria La Locandiera in provincia di Matera.
Ciascun componente del gruppo deve ideare un piatto utilizzando i prodotti Inalpi, andando così a comporre piatto dopo piatto il menu della sfida.

Grazie alle idee e alla passione di Mariangela, è stato subito facile scoprire la **cucina lucana** ed ideare un menu che avesse come filo conduttore i suoi piatti tipici o i prodotti che la caratterizzano, rivisitati in chiave moderna. Dopo il bellissimo antipasto creato da Daniela, il panino con la ciambotta (piatto tipico lucano) e il risotto con animelle creato da Mariangela, è arrivato il mio turno.

Essendo la cucina lucana un mix di sapori semplici, genuini e intensi, per la seconda portata ho pensato di utilizzare la carne di agnello, molto usata nella cucina lucana, rivisitandola in chiave fresca e moderna, e quindi ecco le mie **costolette di agnello croccanti con crema di zucchine e kremina Inalpi.**

Qui sotto trovate la ricetta!

tempo di preparazione: 20 minuti
tempo di cottura: 30 minuti
occorrente: un tagliere, una padella antiaderente, un mixer ad immersione, una teglia, carta da forno
difficoltà: media
stagione: estate
tipologia: secondo piatto di carne

INGREDIENTI 2 PERSONE:

- 6 costolette di agnello
- 2 zucchine tonde
- 60 g di caciotta Kremina Inalpi
- pan grattato
- semi misti
- due rametti di rosmarino
- olio evo
- tre foglie di menta
- sale
- pepe nero
- uno spicchio di aglio

PREPARAZIONE:

- Tagliate a pezzi le zucchine. In una padella antiaderente fate scaldare un filo di olio evo e uno spicchio di aglio schiacciato. Appena è caldo unite le zucchine e lasciate cuocere a fiamma bassa. Dopo 5 minuti unite un bicchiere di acqua bollente. Regolate di sale e pepe e lasciate cuocere fin quando saranno morbide.
- Unite in un piatto fondo 6 cucchiai di semi misti e 3 cucchiai di pan grattato. Mischiate il tutto e poi impanate le costolette.
- Coprite una placca con carta forno, ungetela con un filo di olio evo e unite i rametti di rosmarino. Adagiatevi sopra le costolette e cuocete in forno ventilato 10 minuti a 180°, girandole a metà cottura.
- Mentre le costolette sono in cottura mettete le zucchine con il loro sughetto di cottura nel bicchiere di un mixer ad immersione, insieme al formaggio a pezzi , alle foglie di menta e ad un filo di olio evo. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia.
- Sformate le costolette e servitele con la crema di zucchine.

6 LUGLIO - FARINALIEVITOEFANTASIA

Tortino di alici

6 luglio 2017 | in Secondi piatti | 0 | 0

Il #TeamCampania è prontissimo per una nuova ricetta firmata Inalpi per il contest "Saranno Famosi". Oggi tocca a me e vi presento il secondo piatto del nostro menù: tortino di alici su crema di ceci e pomodorini confit. Abbiamo deciso di creare un filo conduttore per questo menu' che è rappresentato da uno dei prodotti tipici della nostra terra: i pomodori.

Ora però, vi consiglio di andare a sbirciare anche la ricetta di Serena del blog "Cucchiaio di Stelle" e di attendere l'ultima ricetta che sarà presentata da Fabio e Annaluisa del blog "Assaggi di viaggio".

Ingredienti: (4 tortini)

- 20 alici fresche spinate
- 2 patate a pasta gialla
- timo fresco
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva
- 100gr. di ceci lessati
- 50gr. di formaggini Inalpi
- prezzemolo fresco
- 4 grappoli di pomodorini (5 pomodorini a grappolo)

Procedimento:

Per prima cosa, prepariamo i pomodorini confit. Lavate i grappoli facendo attenzione a non rovinarli. Sistemateli su carta forno, spolverate con zucchero a velo, origano e olio extravergine di oliva. Infornate a 100° per circa 3 ore.

raffreddare. Successivamente, con l'aiuto di un mixer ad immersione, frullate il tutto insieme ai formaggini, ad un pizzico di sale e del pepe. Pulite accuratamente le alici, spinatele e passatele sotto acqua corrente.

Per preparare i pomodorini confit. Lavate i grappoli facendo attenzione a non rovinarli. Sistemateli su carta forno, spolverate con zucchero a velo, origano e olio extravergine di oliva. Infornate a 100° per circa 3 ore.

Per preparare i tortini, utilizzate o degli stampi in alluminio monouso, o uno stampo per muffin. Ungete con un po' di olio, cospargete con del pan grattato e rivestite con le alici. Farcite il tortino con delle patate tagliate sottili e aggiungete, timo fresco, sale, pepe e olio extravergine di oliva. Infornate il tortino a 180° per circa 20min.

Servite il tortino sulla crema di ceci calda e decorate con i pomodorini confit. Aggiungete del prezzemolo fresco al piatto.

6 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Confapi Cuneo, assemblea dei soci

MORETTA Martedì 26 giugno, presso la sede di Api Torino, si è tenuta l'assemblea dei soci di Confapi Cuneo.

Durante l'incontro, è stato approvato all'unanimità il Bilancio 2016. Sono inoltre state apportate alcune modifiche allo statuto sulla durata delle cariche: consiglieri da 4 a 3 anni, presidente da 8 a 6 anni. L'iniziativa, che ha avuto l'approvazione di tutto il Consiglio, è stata finalizzata ad incrementare il ricambio, l'innovazione e il coinvolgimento di ogni iscritto alla gestione dell'associazione.

L'appuntamento è stato anche un momento di riflessione su quanto realizzato negli ultimi mesi di attività e l'occasione per pianificare il cammino da percorrere. Forte rilevanza ha avuto l'attività svolta in occasione della realizzazione del progetto "Good Food in Piemonte" – iniziativa legata alla manifestazione Cibus Connect – che ha visto la partecipazione attiva di alcuni associati, tra cui Inalpi.

Il presidente, Pierantonio Invernizzi, ha sottolineato il valore dell'associazionismo, fonte di progetti e nuove idee: «La promozione di momenti di confronto e di approfondimento della reciproca conoscenza, la creazione di incontri "be to be" non possono che essere la leva per incrementare una rete che coinvolga tutti gli imprenditori di Confapi Cuneo, creando un network efficace ed efficiente».

6 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Mototuristi romani nella Castellata

CASTELDELFINO Ancora un'invasione di centauri in alta valle Varaita. Venerdì 30 luglio la manifestazione "20.000 Pieghe", kermesse di mototurismo nazionale organizzata dal moto club Motolampeggio di Roma in collaborazione con la federazione motociclistica italiana, cui hanno preso parte parecchi vip, ha fatto tappa nella capitale della Castellata.

In tarda mattina, tra le 11 e le 13, i circa 180 partecipanti che hanno fatto sosta in piazza Bernardino Dao, dove si effettuava la certificazione (con timbratura) dell'avvenuto passaggio, hanno potuto rifocillarsi con un lauto buffet a base di salumi e formaggi di valle oltre a prodotti dell'Inalpi.

I motociclisti, che provenivano da tutta Italia, hanno poi proseguito il viaggio sul Colle dell'Agnello per poi fare ritorno a Cuneo da dove erano partiti.

6 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Confermato anche Cheese a Bra

Inalpi a Collisioni

MORETTA Inalpi rinnova la propria collaborazione, anche per le edizioni 2017, con Collisioni, il festival agri-rock di letteratura e musica che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo, e con Cheese, la manifestazione dedicata ai formaggi di qualità che si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre.

«Per le edizioni 2017 – racconta Matteo Torchio responsabile della comunicazione per Inalpi – abbiamo diverse iniziative che, in gran parte, sveleremo solo durante le manifestazioni. Un bel rapporto, quello che Inalpi ha con queste kermesse. Un rapporto che ci consentirà di realizzare attività di co-branding, punti di somministrazione di cheeseburger in piazza Rossa a Barolo, la distribuzione di un gadget personalizzato Collisioni-Inalpi (una palla da spiaggia) e molte altre iniziative».

L'azienda lattiero casearia di Moretta, che raccoglie latte da oltre 500 stalle conferitrici della provincia di Cuneo e Torino, rimarca, anche attraverso queste collaborazioni, il proprio legame con un territorio ricco di risorse e di eccellenze.

E proprio le eccellenze, e un importante ricorrenza come i 20 anni di Cheese, saranno il filo conduttore della manifestazione organizzata da Slow Food Italia e Città di Bra. In questa occasione, Slow Food e Inalpi organizzeranno "la piazza del gelato", in cui il latte alpino piemontese sarà attore principale.

6 LUGLIO – RIVISTA IDEA

"FOOD AND FINANCE", BINOMIO SERVITO SUL PIATTO STELLATO

La "tre giorni" italo-albanese svoltasi a Fossano inaugurata da una serata all'"Antica corona reale"

Nel contesto dell'avvio della missione italoalbanese culminata nella conferenza nazionale e internazionale ospitata dalla Cassa di risparmio di Fossano e dal presidente Beppe Ghisolfi con il senatore Mauro Maria Marino ospite d'onore, il ristorante due stelle Michelin "Antica corona reale" ha ospitato il primo evento della "tre giorni". Ospiti di "Inalpi" e di Confapi Cuneo e dei fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, rispettivi presidenti, il banchiere Ghisolfi e la consulente turismo e "marketig" del Comune albanese di Lezha, prossima città gemella di Fossano, Silvana Ndoj, hanno annunciato le iniziative connesse al patto di amicizia binazionale, associandosi al brindisi e agli auspici per la recente nomina dello chef Gian Piero Vivalda a commendatore, titolo che lo fa collega di Ghisolfi che tale riconoscimento ricevette dieci anni fa. Particolare slancio emotivo ha suscitato l'annuncio della delegata albanese della decisione di Lezha di dedicare una via a Michele e Pietro Ferrero. Accompagnati dall'addetto stampa Alessandro Zorgniotti e dal consulente Gian Franco Basso, Ghisolfi e la delegata albanese hanno accompagnato il brindisi con uno scambio di omaggi con la famiglia Invernizzi che ha ribadito l'impegno convergente a favore delle scuole: il Presidente di Crf per l'educazione finanziaria e "Inalpi" per l'educazione alimentare. Ringraziamenti per la valorizzazione del territorio cerverese sono stati espressi da Ghisolfi e dal sindaco, Corrado Marchisio, che ha inviato un messaggio augurale.

6 LUGLIO - MATTIALORENZETTI

Gramigna con pomodori secchi e crema di fette al latte Inalpi

06 Lug 2017 / Mattia / 0 Comment

LE MIE RICETTE, SALATE

Facile, veloce e saporita, ecco la mia nuova ricetta: **Gramigna con pomodori secchi e crema di sottiletta Inalpi**

Ingredienti per 4 persone:
- 480 gr di gramigna
- 100 gr di pomodori secchi
- 1/2 scalogno
- 1/2 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- pepe nero q.b.
- 1 peperoncino
- 4 fette di latte classiche Inalpi
- origano secco q.b.

Mettete a bollire abbondante acqua salata per lessare la gramigna.

Nel frattempo che l'acqua arriva ad ebollizione, prendete una padella, metteteci l'olio, il peperoncino, l'aglio e lo scalogno finemente tritati e fate soffriggere a fuoco lento. Tagliate a pezzetti i pomodori secchi e lasciateli in ammollo per 10 minuti in una ciotolina con dell'acqua tiepida.

Scolate i pomodori e aggiungeteli al soffritto. Aggiustate di pepe e fate cuocere per circa 5 minuti.

Prima di scolare la pasta, mettete due mestoli di acqua di cottura nel padella. Scolate la pasta e versatela nella casseruola. A questo punto aggiungete le fette di latte classiche Inalpi

Saltate la pasta fino a che le fette di latte classiche Inalpi non sono perfettamente sciolte e cremose, la pasta ben amalgamata e l'acqua asciugata completamente.

Impiattate e spolverate ogni piatto con dell'origano. Servite ben calda.

Se siete amanti di un buon calice di vino, potete accompagnare questo piatto con un'ottima Falaghina ben fredda.

7 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

CASTELDELFINO

Tappa di ristoro del "20.000 pieghe"

Venerdì 30 giugno scorso la manifestazione "20.000 pieghe" di mototurismo nazionale organizzata dal Moto Club Motolampeggio di Roma con la Federazione Motociclistica Italiana ha fatto tappa certificata a Casteldelfino. Tra le 11 e le 13 i circa 180 partecipanti che hanno fatto tappa in piazza Bernardino Dao, dove avveniva la timbratura dei certificati dell'avvenuto passaggio, hanno potuto rifocillarsi con un lauto buffet a base di salumi e formaggi di valle oltre a prodotti Inalpi. I motociclisti provenienti da tutta Italia hanno poi proseguito il viaggio sul Colle dell'Agnello per poi fare ritorno a Cuneo da cui erano partiti.

«Questa operazione diretta da Atl Cuneo in sinergia con i Comuni di Casteldelfino e Pontechianale è un altro importante tassello della promozione della valle Varaita come meta del mototurismo internazionale che ha avuto quest'anno già con Agnellotreffen e Agnello Motor Fest, due passaggi molto importanti» commenta il sindaco di Casteldelfino Alberto Anello.

7 LUGLIO – LA GUIDA

Frutta, carne e latte: tre settori in cui le aziende stanno diventando sempre più "smart" ed ecosostenibili

Innovazione e filiere intelligenti in agricoltura L'applicazione dei dati ai processi produttivi

Castelmagno - Agricoltura e digitale, progetti innovativi, filiere intelligenti ed ecosostenibili. Di tutto questo si è parlato, giovedì 29 giugno, al convegno "L'agricoltura digitale, aziende smart. La ricetta della filiera intelligente" organizzato presso il ristorante "La Meiro Terre di Castelmagno" dalla eViso di Saluzzo, azienda specializzata nella fornitura di energia elettrica alle piccole e medie imprese.

Nell'epoca delle aziende "4.0", fortemente aperte all'innovazione, anche il mondo agricolo guarda al futuro. Alla tecnologia applicata nel lavoro quotidiano, si stanno affiancando progetti innovativi legati al digitale che uniscono la forza della filiera all'analisi dei dati.

"Pur essendo virtuali, quasi invisibili, i dati hanno degli impatti molto forti sulle aziende - ha spiegato Gianfranco Sorasio, amministratore delegato della eViso -, raccoglierli e applicarli ai processi produttivi delle filiere permette di creare ricchezza e rendere più competitive le imprese. L'agricoltura oggi è il settore in cui c'è maggior possibilità di creare progetti innovativi in questo ambito".

A portare la loro testimonianza tre aziende che hanno già intrapreso questo percorso: Lagnasco Group, Valli Carni di Marene e Compral Latte di Cuneo.

Una delle prime a lanciarsi in questa avventura è stata la Lagnasco Group, nel saluzzese. In collaborazione con eViso, la cooperativa frutticola ha avviato quest'anno il progetto "Smart Fruit", un piano di analisi che incrociando dati delle raccolte, del clima, delle casualità, permette di aumentare l'efficacia del lavoro. "Avevamo l'esigenza, richiesta dal mercato, di essere più affidabili nella programmazione delle campagne di raccolta e, grazie all'analisi dei dati, oggi siamo in grado di elaborare previsioni di produzioni molto accurate - ha spiegato Simone Bernardi della Lagnasco Group -. L'agricoltura italiana è in continuo sviluppo e ha grandi potenzialità, ma se non ci terremo al passo con i tempi, il distacco tra chi utilizzerà le nuove possibilità offerte dal digitale e chi no si amplierà e non riusciremo più a recuperare".

Anche il settore zootecnico sta muovendo i primi passi nel mondo del digitale. A raccontare il percorso intrapreso dalla Carni Valli è stato il socio fondatore Luigi Vallino. L'azienda, leader nel settore della commercializzazione e trasformazioni carni (5.500 capi in stalla) sta investendo nel risparmio energetico e in tutto ciò che è rinnovabile ed ecosostenibile. "Oggi, grazie anche alla tecnologia - ha raccontato Vallino -, siamo in grado di analizzare ogni fase della nostra filiera, con l'obiettivo di avere un prodotto sempre più sano e con qualità costante tutto l'anno. Tutto questo puntando su innovazione, energie rinnovabili e tutela del territorio".

Di sostenibilità e controllo dei consumi ha parlato anche Enrico Della Ferrera, tecnico della Compral Latte, cooperativa cuneese che ha creato, con Inalpi e Ferrero, un percorso completo che parte dalla produzione alla stalla, passa attraverso la trasformazione e fornisce il proprio latte in polvere a chi crea i prodotti finali per la vendita sul mercato. "Tracciabilità degli alimenti, benessere ambientale, sostenibilità e controllo dei consumi energetici sono alla base del protocollo che abbiamo firmato - ha spiegato -. Il futuro è rendere la filiera totalmente alimentata da energia 100% rinnovabile, un valore aggiunto che potrà incidere anche sul valore di mercato del prodotto finale".

Monica Arnaudo

7 LUGLIO – LA REPUBBLICA

La città e il turismo

Dal jazz allo street food addio eventi nel 2017 "Il Comune è debole"

Tagli o sicurezza, così si perdono kermesse di peso I promoter: "Sopravvive solo chi ha grandi budget"

MARIACHIARA GIACOSA

Scelte politiche e di bilancio che hanno convinto gli enti pubblici a puntare su alcuni eventi e non su altri; regole così stringenti da rendere le spese per la sicurezza insostenibili per i piccoli organizzatori; decisioni di privati che hanno portato altrove le proprie iniziative, ad esempio la mostra di Manet, promessa a Torino e poi trasferita a Milano.

Le ragioni possono essere tante, ma i numeri parlano chiaro: dal calendario di maggio e giugno di quest'anno, rispetto a 12 mesi fa, sono mancati 7 eventi, cui si sono aggiunti mercoledì gli "Street Games" annullati per l'"effetto piazza San Carlo" e per la circolare Gabrielli.

Già prima però erano saltate kermesse di peso come il Jazz Festival, il suo Fringe, la Street food parade e il Classical music Festival. Ancora non si sa di altri appuntamenti destinati a svanire, ma finora la sola consolazione per i torinesi è arrivata da "Aspettando CioccolaTò" a febbraio: con "Gourmet" prevista a novembre sono le uniche due new entry del 2017.

I numeri confermano l'allarme lanciato dalla presidente di Ascom, Maria Luisa Coppa, sull'«inerzia» del Comune e sul rischio di perdere il turismo e la vivacità culturale conquistati a fatica e rivendicati anche dal Pd torinese, che stasera alle 18 organizza un incontro sul tema con l'ad della Holden, Mauro Berruto.

Andrea Busto, direttore del Museo Ettore Fico, la vede così: «La città si sta ripensando, ma non vuole dire che stia dormendo. Ho appena firmato un accordo con Intesa San Paolo per fare una grande mostra nell'autunno 2018: si chiamerà "100 per cento Italia", cento anni di arte italiana 1915-2015, tra Museo Fico, Palazzo Chiablese, l'Arca di

Vercelli, il complesso di San Francesco a Cuneo e il palazzo Gromo Losa a Biella. Poi da maggio a luglio ci sarà Fo.To una festa della fotografia tra gallerie, fondazioni e musei».

Francesco Astore, tra gli organizzatori della sezione Fringe del Jazz festival, uno degli eventi saltati la scorsa primavera, sottolinea: «Non c'è la volontà di impoverire il panorama culturale cittadino, bensì una debolezza dell'amministrazione - spiega - La circolare Gabrielli vale per tutta Italia, ma qui ha creato un'ecatombe che altrove non si è vista perché la giunta non ha saputo mediare con le esigenze di ordine pubblico». Un limite, secondo Astore, destinato a creare problemi soprattutto alle piccole associazioni «che rischiano di finire stritolate tra costi eccessivi e burocrazia».

L'onda lunga dei divieti e dei tagli al bilancio, infatti, non spaventa il mondo dei grandi concerti: «Non vedo grandi cambiamenti rispetto al passato – dice Jimi Muttoni di Set Up Live – per noi la rivoluzione è arrivata due anni con la strage del Bataclan che ha cambiato per sempre il modo di organizzare gli eventi e i concerti». Regole ferree di sicurezza, maggiori controlli e vincoli nella programmazione delle serate sono diventati da tempo pane quotidiano di chi gestisce palazzetti e stadi. Qui, in effetti, potrebbero verificarsi i problemi maggiori: già per lo show di Tiziano Ferro, il primo mega show dopo i tragici incidenti della finale di Champions League, le disposizioni di Comune e istituzioni sono state più rigide rispetto al solito. Muttoni, tuttavia, è ottimista. E finora il calendario sembra dargli ragione. «A ottobre abbiamo due date di Ligabue, poi i Depeche Mode e a febbraio 2017 i Metallica: è un buon inizio». «Le difficoltà potrebbero esserci per chi ha budget limitati, su i quali le spese della sicurezza possono fare la differenza e magari determinare l'annullamento degli eventi, ma per «le grandi produzioni – conclude - Torino è ormai una piazza strategica, perché il Pala Alpitour è il palazzetto più bello d'Italia e i manager lo sanno».

I PUNTI

L'ALLARME
I numeri confermano l'allarme lanciato dalla presidente di Ascom, Maria Luisa Coppa, sull'«inerzia» del Comune

LE CANCELLAZIONI
Dal calendario di quest'anno, rispetto a 12 mesi fa, sono mancati 7 eventi la maggior parte dei quali nel periodo clou maggio-giugno

L'ULTIMO STOP
Mercoledì scorso sono saltati gli "Street Games" dal 14 al 16 luglio, annullati per le diffcoltà legate alla circolare Gabrielli

Astore, ex patron del Fringe "La circolare Gabrielli vale in tutta Italia ma qui ha provocato un terremoto"

Gli eventi in città chi entra e chi esce

Gennaio-Febbraio
- Seeyousound
- Automotoretrò
- D'Inverno sul Po
- ***Aspettando Ciaccolatò***
- Festival Giornalismo Alimentare

Marzo-Aprile
- Tief – Turin Islamic Economic Forum
- Just The Woman I Am
- Turin Half Marathon
- Share Festival
- Festival Slavika
- Biennale Democrazia
- Festival della Psicologia
- Sottodiciotto Film Festival
- San Salvario Distict
- Torino che legge
- Vivicittà
- Tuttadritta

Maggio-Giugno
- Turin Curling Cup
- Salone del Libro
- Narrazioni Jazz
- Festival Cinema Gay
- ***Torino Jazz Festival***
- ***Jazz Fringe***
- Torino Comics
- Rally Città di Torino
- Lingue in scena
- Campionati italiani Indoor di tuffi
- ***Salute in Comune***
- ***Summer Festival***
- Interplay
- Cinemambiente
- Festival delle Colline Torinesi
- Evergreen Fest
- Salone dell'Auto di Torino
- La Festa della Musica
- ***Torino Classical Music Festival***
- ***Street Food Parade***
- Arte Alle Corti
- ***Summer Expo Festival***

Luglio-Agosto
- ***Street Games***
- European Innovation Academy
- Festival d'Estate
- Tutta mia la città
- Cinema a Palazzo Reale
- Teatro a Corte
- Flowers Festival
- Kappa Futur Festival
- Todays

Settembre-Ottobre
- MiTo Settembre Musica
- Torino Spiritualità
- Milano-Torino bici
- Oktoberfest Torino
- Portici di carta
- Maldipalco
- Turin Marathon
- Una corsa da Re
- General Assembly del World Design Organisation
- ViewFest
- Movement

Novembre
- Contemporary Art
- Club to Club
- Festival dell'Oralità Popolare
- ***Gourmet***
- Silver Skiff
- Inalpi-Gran Prix di Fioretto Maschile e Femminile
- Tff – Torino Film Festival
- Open Festival

Dicembre
- Natale coi Fiocchi

Annunciati e cancellati nel 2017

Tenuti nel 2016 e cancellati nel 2017

Introdotti nel 2017

cantimelli

7 LUGLIO – LACUCINADIQB

Flan "affumicato" di caciotta, scampi e foglie di capperi con scalogni e champignon

giovedì, luglio 06, 2017 #latterieinalpi, #saarannofamps, caciotta, champignon, opoveneto, ricetta, scampi, secondo No comments

Diceva Agatha Christie: «Un indizio è un indizio, due indizi sono una coincidenza, ma tre indizi fanno una prova» e la prova è che il concorso "Saranno famosi" di Inalpi, realizzato con **Slow Food** e **Altissimo Ceto,** è diventato un appuntamento annuale con la qualità.
Come in un libro della celebre scrittrice i personaggi che rendono possibile lo svolgersi del racconto sono **dieci tra i migliori Sous Chef,** selezionati dalla *Guida Osterie d'Italia 2017,* e **trenta Blogger.** Hanno dato vita a 10 squadre per sfidarsi, a colpi di ricette, proponendo dei menù completi in cui i protagonisti saranno i prodotti **Inalpi:** *Burro e burro chiarificato, Fettine di latte, Formaggini ed altri Formaggi* ***Inalpi,*** grazie ai quali interpretare la gastronomia del nostro territorio, che non è solo cibo ma anche storia e geografia.

Le dieci squadre dovranno interpretare il menù con la **tradizione del proprio territorio** di appartenenza e per me è stato un pochino complesso: faccio parte della squadra che rappresenta il **Veneto,** ma la mia cucina, come la mia idea di tradizione, è da sempre terribilmente contaminata. Ma a questo ci arriveremo poi. **Nel frattempo vi presento i componenti della brigata: Alessio Loppoli,** il nostro sous-chef del ristorante *Al Segnavento*, un locale ospitato da un'elegante casa di campagna nella terraferma veneziana. Mentre le blogger in brigata sono come me sono: **Cristina Papini,** mamma, moglie padovana, autrice di *Galline Padovane*, dove racconta, con la dolcezza che la contraddistingue, Padova e il territorio veneto nelle sue molteplici espressioni produttive ed **Elisa Di Rienzo,** di Vicenza, mamma ed architetto, che così si definisce nel suo blog *Il fior di cappero*: "mi piace sorridere, sono un'ottimista, determinata, amo il sole e il mare, l'armonia. Mi piace creare, chiacchierare attorno ad una tavola e mettere il cuore in tutto quello che faccio."

Seadas di Prosciutto cotto Mondosnello al cumino con salsa piccante alle arachidi: perché il maiale vale tanto oro quanto pesa

Nelle campagne venete la macellazione a domicilio del maiale diventava rito rurale, momento di gran lavoro e di festa, di lacrime versat...

LA SFIDA #54: "VIETATO VIETARE" OVVERO RANA PESCATRICE, SORBETTO E CRUMBLE CON I LORO MIELI

Elisa ed Alessio hanno già presentato le loro creazioni e in attesa del dessert che preparerà Cristina, eccomi a Voi con la seconda portata del menù: **"Flan "affumicato" di caciotta, scampi e foglie di capperi con scalogni e champignon"**.
Dopo essermi confrontata con la brigata, per una proposta giustamente armonica, mi sono lasciata inspirare dall'idea di accoglienza nella ristorazione, che nella mia regione, dalle Dolomiti al Delta si esprime ai massimi livelli, e fortemente influenzata e modificata nel corso del tempo dalle contaminazioni giunte da altri continenti, accolte con entusiasmo come *il mais, il fagiolo di Lamon, la gallina Padovana*, tra le molteplici diventate oramai consuetudine gastronomica.
Mi sono immaginata di essere una *golosa viaggiatrice che faceva tappa al Lido, in concomitanza con il Festival del Cinema* (il prossimo sarà il settantaquattresimo) e, tra una proiezione ed una serata di gala, faceva tappa nell'entroterra veneto, per stupirsi dinnanzi alla varietà ortofrutticola, ai giorni nostri rappresentata da Opo Veneto, che dal 2001, per volontà di due storiche cooperative *di Zero Branco (Treviso) e di Sottomarina di Chioggia (Venezia)*, raccoglie il meglio della produzione grazie alla collaborazione di oltre quattrocento soci agricoltori. Ed infatti nel Veneto si produce, oltre a **ben undici Igp,** anche la metà dei funghi consumati in Italia, tra cui lo ***champignon, il fungo "campagnolo"*** che mi ha riportato nella cucina del sous-chef, situata appunto nell'entroterra veneziano.
Un piccolo viaggio virtuoso, quindi, e goloso che, tra terra e mare, è terminato apparecchiando un tavolo rustico ma con le stoviglie da grand hotel, trovate in chissà quale mercatino.
Buon appetito e buon viaggio tra le storie e le ricette dei componenti delle dieci squadre.

R - Flan "affumicato" di caciotta, scampi e foglie di capperi con scalogni e champignon

Portata: secondo piatto
Dosi per 4 persone
Preparazione: 20'
Cottura: 40'
Difficoltà: media

Ingredienti per i flan
250 g di caciotta Kremina Inalpi
150 g di panna
6 scampi freschi
3 albumi bio (circa 90 g)
3 foglie di cappero
1 cucchiaino di colatura di alici
sale affumicato
pepe bianco di Sarawak affumicato
olio essenziale di noce moscata
polvere di cappero

Ingredienti per la bisque
Le teste ed i carapaci degli scampi, lische e teste di scorfano se a disposizione
due noci di burro chiarificato Inalpi
30 ml di Cardenal Mendoza
1 litro di acqua freddissima
3 grani di pepe nero
farina 000, setacciata

Ingredienti per il contorno

200 g di champignon
200 g di scalogni
timo fresco
burro chiarificato Inalpi
sale affumicato
pepe bianco di Sarawak affumicato

Procedimento
Pulire i crostacei, eliminare il budello esterno, tagliare in piccola dadolata, unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, la colatura di alici, una spruzzata di olio essenziale di noce moscata, coprire e mettere da parte in frigo.
Pulire la caciotta della crosta esterna e pesare 250 g di materia pulita.
Tagliare a julienne e poi tritare finemente le foglie di cappero scolate dall'acqua di conserva.
In un mixer frullare brevemente la caciotta con la panna ed a parte unire le foglie tritate, gli scampi, la polvere di cappero, gli albumi e mescolare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Regolare di sale e di pepe.
Versare il composto in quattro stampini monodose leggermente imburrati all'interno, coprire la superficie con un foglio di carta forno leggermente imburrato e del diametro della cocotte e cucinare nel forno statico già caldo a 170° per 20' o fino quando il composto si sarà rappreso.
Far raffreddare.
Nel frattempo preparare la bisque: sciogliere il burro chiarificato in una casseruola dal fondo pesante, tostare le teste ed i carapaci degli scampi e dei pesci a disposizione schiacciandoli con un cucchiaio di legno e fino a farli dorare, sfumare con il cognac, spolverare la farina setacciata, versare un litro di acqua freddissima (magari con qualche cubetto di ghiaccio), portare ad ebollizione, schiumare e far sobbollire per 30'. Filtrare e far ridurre della metà.
Mettere da parte ed eventualmente addensare con fibra per il servizio
Mondare gli scalogni e tagliarli a spicchi, pulire con un panno umido i funghi e tagliarli a metà.
In una casseruola dal fondo pesante far sciogliere una noce di burro, unire gli scalogni, sfumare con un cucchiaio di bisque e farli brasare per 6-8', unire i funghi, il timo e continuare la cottura per altri 4-5'. regolare di sale e di pepe.
Impiattare lappando il piatto con la bisque, posizionare al centro il flan, le verdure come contorno e decorare con il fior di cappero.
Si serve tutto a temperatura ambiente.

7 LUGLIO – NELPAESEDELLESTOVIGLIE

VERDURE RIPIENE ALLA GENOVESE

Post in collaborazione con Inalpi.

Le verdure ripiene al forno sono un grande classico della cucina genovese.

Vengono servite sia come antipasto che come seconda portata e spesso potete trovare zucchini, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ripieni, a seconda di quello che l'orto – o il mercato – offre.

In origine era un piatto povero con un ripieno di magro, cioè privo di carne, ma oggi è molto facile vedere tra gli ingredienti anche carne tritata, prosciutto o mortadella. La tradizione della mia famiglia prevede un ripieno privo di carne.

La ricetta di questo post parte da quella classica e aggiunge un paio di variazioni pensate per il concorso "Saranno famosi" di Inalpi. Fatemi sapere nei commenti cosa ne pensate e se avete una variante da suggerire.

Come funziona "Saranno famosi"

È partita l'edizione 2017 del concorso di Inalpi in collaborazione con Slow Food e Altissimo Ceto. Dieci tra i migliori Sous Chef selezionati dalla Guida Osterie d'Italia 2017 e trenta Blogger da tutta Italia si sfideranno, proponendo un menù completo, dove, i prodotti Inalpi ed il territorio saranno i protagonisti.
Ogni squadra, la mia rappresenta la **Liguria e la Sardegna**, dovrà portare nel suo menù la tradizione del territorio di appartenenza.
Questo è il menu della *#brigatasardoligure* (il nostro nome di battaglia :)):

- tortina d'oro con crema di formaggino al latte Latteria Inalpi e maggiorana by Mattia
- pansoto ripieno di erbette e caciotta Kremina Inalpi by Simone
- dolce in arrivo da Valentina

E questa è la mia proposta per il secondo piatto:

Verdure ripiene alla genovese

Ingredienti

- 10 zucchine
- 1 cipolla rossa da riempire + mezza per il soffritto
- 2 peperoni piccoli

Per il ripieno:

- 2 fettine di latte classiche Inalpi (potete usare anche la versione leggera con meno grassi) +1 per la decorazione

- 200gr di ricotta
- 2 acciughe sottolio
- 1 patata piccola bollita
- la mollica di 2 panini raffermi, bagnata in acqua
- 200gr Parmigiano Reggiano
- 2 uova
- 3 spicchi d'aglio
- maggiorana, timo, origano, pepe e sale q.b.

Nota: le zucchine che ho trovato a Londra purtroppo erano grandi il doppio di quelle che solitamente usiamo a casa in Liguria, quindi in questo caso ne ho usate solo 5.

Preparazione

Tagliare le zucchine a metà e con la punta di un cucchiaino togliere delicatamente la parte interna che verrà in seguito aggiunta al ripieno. Ho inizialmente usato lo scavino per verdure, ma con un cucchiaino da caffè è stato molto più semplice.

Prendere le cipolle e scavarle in modo da ottenere dei cerchi sottili dai vari strati della cipolla (uno strato per ripieno, non di più).

Togliere il coperchio ai peperoni e tagliarlo a pezzettini. Pulire il resto del peperone che verrà usato come contenitore.

Fare un soffritto di cipolla in padella.

Aggiungere tutti gli scarti delle verdure, la mollica di pane e gli spicchi di aglio tritati in padella e girare il tutto per circa 5 minuti. Regolare di sale

e pepe e passare il tutto al frullatore.

Preparare il ripieno con ricotta, Parmigiano grattugiato, le sottilette Inalpi sminuzzate e le verdure frullate.

Mescolare il tutto e aggiungere le erbette, il sale e il pepe. Assaggiare e quando il sapore vi soddisfa aggiungere le uova e mescolare bene.

RIPIENI ALTERNATIVI

PEPERONE: ricetta tradizionale come sopra e aggiungendo nel ripieno un paio di acciughe sottolio sminuzzate.

CIPOLLA: ricetta tradizionale come sopra e aggiungendo nel ripieno una patata bollita ben schiacciata.

Riempimento

Aggiungere un un velo di grana sulle verdure così da legare il ripieno al "guscio". Riempire il vuoto degli zucchini, delle cipolle e dei peperoni, spennellare con uovo sbattuto e mettere i ripieni alla genovese in forno caldo a 180gradi per circa 40 minuti.

Sfornare e decorare con una stellina di fettina di latte a piacere (opzionale).

7 LUGLIO - TARGATOCN

Inalpi è partner di "Saranno famosi 2017"

L'azienda parteciperà fornendo i propri prodotti che saranno utilizzati per la preparazione delle innovative e invitanti ricette, metterà inoltre a disposizione una sezione del suo sito per ospitare

Inalpi è partner di "Saranno famosi 2017" e porta nelle cucine dei migliori suoschef e delle food blogger più seguite, l'unico e inimitabile 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, nella sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. In questa prestigiosa cornice sarà decretato il miglior souschef d'Italia e quindi la migliore squadra.

Inalpi parteciperà fornendo i propri prodotti che saranno utilizzati per la preparazione delle innovative e invitanti ricette, metterà inoltre a disposizione una sezione del suo sito per ospitare http://sarannofamosi.inalpi.it/ uno spazio dedicato, in cui sarà possibile trovare inizialmente l'introduzione del contest, i profili dei souschef e delle blogger, oltre a vari articoli sui prodotti Inalpi. Man mano che il contest si svilupperà saranno pubblicate le ricette di ogni singola settimana.

Le ricette hanno una caratteristica comune, l'utilizzo di uno o più prodotti Inalpi: Fettine di latte, Formaggini, Burro tradizionale o chiarificato, Caciotta Kremina ecc... la faranno da padrone quindi, 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.

Una manifestazione da seguire quindi, che permetterà di scoprire talenti ancora nascosti. Inalpi punta su "Saranno famosi" per la freschezza abbinata alla professionalità dei partecipanti e consentirà loro di mettere la qualità e la tradizione dei suoi prodotti al servizio della fantasia.

8 LUGLIO - ATNEWS

Collisioni 2017, a Barolo un'ottima annata dal 14 al 18 luglio

di **Redazione** - 07 luglio 2017 - 15:42 Stampa Invia notizia

2017 collisioni alberto angela aldo cazzullo ale e franz antonino cannavacciuolo carmen consoli daniele silvestri dave eggers elisa elodie enrico ruggeri fabrizio moro federico zampaglione francesco facchinetti giorgia jeffrey eugenides jonathan coe joyce carol oates levante lorella cuccarini luca argentero luca barbareschi mannarino marco travaglio matt dillon mauro corona max gazzè max giusti michele bravi nino frassica paola turci paolo virzì pietro grasso raphael gualazzi red canzian roberto vecchioni stefano bartezzaghi tiromancino tommaso paradiso vendela vida veronica pivetti vittorio sgarbi alba

Si aggiungono nuovi nomi all'annata, già ottima, di Collisioni 2017, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo, mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale. Il tutto in un'atmosfera informale di confronto e crossover tra le arti, che vede protagonisti scrittori, registi ma anche musicisti e attori che normalmente siamo abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di narratori.

Oltre ai già annunciati protagonisti di questa straordinaria nona edizione, arriveranno a Barolo Peter Handke, li celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi che ha avuto modo, nella sua lunga carriera, di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film Il cielo spora Berlino; Roberto Saviano, che torna a Collisioni per presentare il suo ultimo libro, La paranza dei bambini, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre indagato, la criminalità organizzata; Luciana Littizzetto, la "lucianina" più amata dagli italiani, che, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro La bella addormentata in quel posto; Chiara, giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor e che ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionale, come Mika, Fiorella Mannoia e Ornella Vanoni; Riki, nuova scoperta del mondo musicale italiano, finalista del talent Amici, che nelle ultime settimane sta spopolando nel mondo giovanile dopo l'uscita del suo album Perdo le parole; e infine Joe Bastianich, noto volto di Masterchef, che porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti come nei testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del restaurant man più famoso del mondo.

IL FESTIVAL COLLISIONI

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti: Robbie Williams il 17 luglio, la super star della musica mondiale, mattatore degli stadi che per la prima volta si esibirà in una location intima come la piazza di Barolo; Placebo il 16 luglio che hanno scelto Collisioni per festeggiare il ventennale della loro straordinaria carriera e The Offspring per l'extra data del 27 luglio. Grandi anche i nomi della musica italiana come Renato Zero il 18 luglio che porterà a Barolo il suo ultimo spettacolo Zerovskij...per amore, un'opera unica con oltre 60 orchestrali, 30 coristi e 7 attori in scena, e Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè, che dopo il sold out del concerto del 15 luglio, hanno straordinariamente confermato una doppia data venerdì 14 luglio per il concerto unicum in tutta Italia, che hanno studiato appositamente per Collisioni. I tre artisti saranno presenti anche per un incontro con il pubblico sabato 15 luglio per raccontare com'è nata l'idea di questo speciale progetto.

Tra gli ospiti già annunciati del programma di incontri SABATO 15 e DOMENICA 16 LUGLIO, tanti ospiti internazionali: il Premio Nobel cinese Gao Xingjian, il Presidente del Senato Pietro Grasso, Matt Dillon, Elisa, Dave Eggers e la moglie scrittrice Vendela Vida, Giorgia, Alberto Angela, Joyce Carol Oates, Ale e Franz, Luca Argentero, Red Canzian, Lorella Cuccarini, Nino Frassica, Raphael Gualazzi, Jeffrey Eugenides, Antonino Cannavacciuolo, Jonathan Coe, Paola Turci, Vittorio Sgarbi, Mannarino, Stefano Bartezzaghi, Veronica Pivetti, Luca Barbareschi, Aldo Cazzullo, Max Giusti, Paolo Virzì, Mauro Corona, Tommaso Paradiso frontman dei Thegiornalisti, Levante, Fabrizio Moro, Elodie, Francesco Facchinetti, Michele Bravi, Marco Travaglio, Roberto Vecchioni, Federico Zampaglione frontman dei Tiromancino, Enrico Ruggeri, il trio Silvestri/Consoli/Gazzè.

Dichiara l'Assessore alla Cultura e al Turismo Antonella Parigi: "Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio".

Commenta Giovanni Quaglia, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, "La Fondazione CRT ha creduto sin dall'inizio in Collisioni, riconoscendo al festival la capacità di fare delle Langhe non solo una 'capitale' della bellezza, ma anche della cultura: è la dimostrazione di quanto la ricetta del successo sia fatta di passione, perseveranza, sinergie, visione. Collisioni vede protagonisti i giovani, cui dedica un programma specifico, in sintonia con la mission della Fondazione che da sempre destina risorse e progetti alla costruzione di opportunità per le nuove generazioni".

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come il miglior

festival in Italia per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

"Il mix di cultura, musica, paesaggio ed enogastronomia proposto da Collisioni si conferma un veicolo efficace per far conoscere a un pubblico ogni anno più ampio le bellezze che fanno della nostra provincia una meta turistica unica" dichiara Giandomenico Genta, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che da sempre sostiene il Festival.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento. Un paese trasformato per un weekend in un grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più importanti nomi della letteratura mondiale, della musica, del giornalismo e dello spettacolo, installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.
Collisioni ha avuto l'onore nel 2012 di essere scelto da Bob Dylan come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone Blowin' in the wind. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni Jamiroquai, Neil Young, Deep Purple, Sting, Mark Knopfler, Passenger, Paolo Nutini, Elton John, Patti Smith.
Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale. Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il vino, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo palco wine and food del Castello di Barolo. E soprattutto i tanti stand regionali dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

Come sempre il festival Collisioni è sostenuto quasi interamente da aziende private che scelgono di essere partner dell'evento. Per questi si ringraziano in particolare: Inalpi, Fiat, Rizla, Crai, Firestone, Ubi Banca, Diam e Tuborg.

I PROGETTI SPECIALI

1 CAFFE': LA ONLUS DI RIFERIMENTO DI COLLISIONI 2017
Charity partner di questa nona edizione sarà 1caffe.org, la Onlus che Luca Argentero ha fondato nel 2011 insieme ad un gruppo di amici.
1 Caffè è una Onlus giovane, dinamica, che ogni settimana aiuta le associazioni no-profit a portare avanti le loro piccole grandi battaglie. La sfida di 1 Caffè è di rendere la solidarietà un'abitudine quotidiana, supportando ogni giorno, attraverso la donazione online di 1 euro, i tanti bellissimi progetti solidali della nostra nazione. Un invito a tutti a donare attraverso pc, tablet e smartphone 1 Euro, 1 caffè, quasi la solidarietà possa essere un caffè sospeso...
Perché Collisioni? Due motivi: un palco culturale e sociale importante per Luca per raccontare il progetto e un'occasione di supporto a una realtà sociale del territorio con un grande cuore, "gli Amici di Collisioni". I volontari di questa associazione si adoperano per far sì che le persone con

disabilità possano godere di un festival culturale e musicale con la stessa voglia e passione di tutti gli altri.
Per sostenere le iniziative della onlus 1caffè verrà organizzata, prima del concerto di Renato Zero, una cena di beneficenza riservata a un numero limitato di ospiti che sceglieranno di sostenere i progetti di charity.

SMEMO @COLLISIONI
Anche quest'anno Smemoranda è il diario ufficiale di Collisioni 2017 e partecipa al Festival agrirock con uno spettacolo dedicato alle esperienze straordinarie, quelle vissute intensamente. Perché il tema della Smemo 2018 è "LIVE!", e significa essere capaci di andare oltre il display, vivere le cose al momento, senza filtri, improvvisare. È così che la Smemo, diretta da Nico Colonna e Gino&Michele, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, portando sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie. Un pomeriggio di cose belle, di quelle che lasciano una traccia indelebile nella vita – e nella Smemo! – di ognuno, da ricordare e da vivere ancora, con il cuore e con la mente.

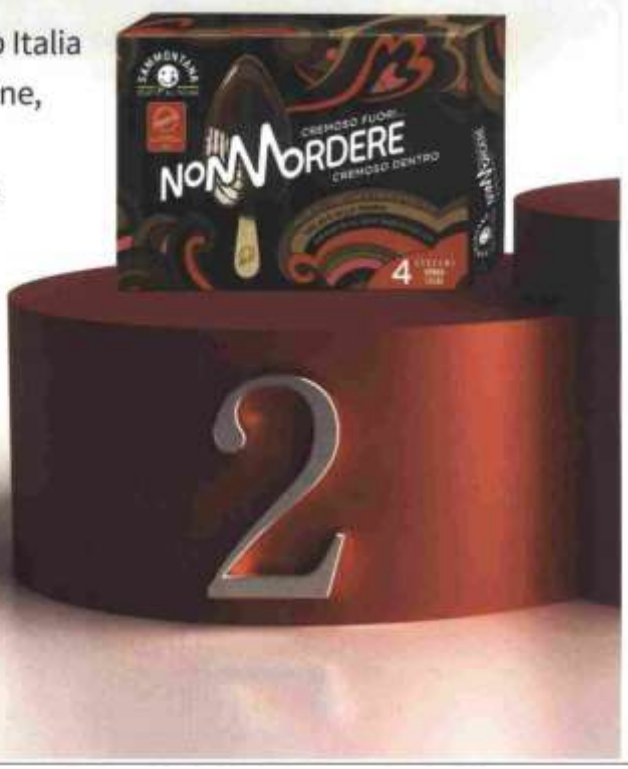
PROGETTO COTTOLENGO E CRAI
Un nuovo progetto è nato quest'anno a Collisioni con la partecipazione di Cottolengo e Crai. Due realtà che collaboreranno per la prima volta attraverso diverse azioni. Presso lo stand di Cottolengo il pubblico potrà cimentarsi con giochi sui mandala e ricevere in dono uno zainetto con prodotti gentilmente offerti da Crai. E poi giochi, attori, truccabimbi e artisti di strada intratterranno gli spettatori con le loro performance presso lo stand Crai, in collaborazione con associazioni di volontariato legate alla realtà di Cottolengo, da sempre impegnata a favore degli ultimi.

PROGETTO FIAT MUSIC
Fiat sarà presente a Collisioni con FIAT MUSIC (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con Red Ronnie che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Per l'intera durata del Festival nella piazza Verde verrà posizionato il FIAT MUSIC STUDIO, in cui Red potrà incontrare ed ascoltare i tanti cantautori che vorranno presentargli i propri progetti musicali, e per alcuni di essi potrebbe concretizzarsi la possibilità di esibirsi live. Nella giornata di sabato 15 Luglio si terrà un momento dedicato alla musica live di FIAT MUSIC e Red inviterà sul palco gli artisti incontrati in questi mesi. Gli artisti Fiat Music che si esibiranno sul palco di Collisioni saranno Ed Menichella, Seawards, Yolomitas, Previusley.

8 LUGLIO - GDOWEEK

Campioni nell'arte di essere marca

Nocciolata di Rigoni di Asiago, NonMordere Stecco Sammontana e Moulinex Hf9001 I-Companion robot da cucina di Groupe Seb Italia si aggiudicano, nell'ordine, le prime tre posizioni della classifica generale



BRANDS AWARD
17
PRODOTTO BIOLOGICO
Nocciolata
CREMA di CACAO e NOCCIOLE
Rigoni di Asiago
Moulinex
I-Companion
1
3
7 luglio 2017
5

SCENARIO

con il patrocinio di GS1

Regolamento e giurie

Brands Award 2017 è organizzato da Gdoweek e da Mark Up, in collaborazione con AE Apparecchi Elettrodomestici, su dati di mercato forniti da Iri e da Gfk. Brands Award è l'unica iniziativa che premia le migliori performance annue di marca nei beni di largo consumo attraverso criteri oggettivi e riscontrabili che coinvolgono i consumatori finali, il retail moderno e il mondo social. Per partecipare a Brands Award non occorre iscriversi, né pagare alcun importo: concorrono tutti i beni del largo consumo presenti oggi sul mercato.
I criteri di selezione delle marche sono oggettivi (dati di vendita Iri e Gfk) e i prodotti in nomination vengono sottoposti ad altri due livelli di giudizio: consumatori, giuria di buyer/category/direttori acquisti della Do.
I vincitori scaturiscono quindi da tre classifiche che, pesate in modo uguale, indicano i vincitori di categoria e il vincitore assoluto.

Le performance di vendita

Per le categorie merceologiche alimentari freschi, alimentari confezionati, dolciario, bevande, alcolici e birra, detergenza cura casa, detergenza cura tessuti, igiene e bellezza e petfood, i dati Iri, finalizzati alla definizione delle nomination, prendono in considerazione i seguenti parametri:

a) marche già presenti sul mercato: la crescita di quota di mercato e di vendite a valore registrate nel 2016 per ognuna delle categorie analizzate (a.t. febbraio 2017) - le prime sei per ogni categoria;
b) migliori lanci del 2016: distribuzione ponderata, quota a valore e fatturato acquisti a sei mesi dal lancio - i primi tre per ogni categoria.

Per le categorie degli elettrodomestici cura della casa, cura della persona, mondo della colazione e preparazione del cibo i dati Gfk, finalizzati alla definizione delle nomination, prendono in considerazione la crescita di quota di mercato e di vendite a valore registrate nel 2016 (a.t. febbraio 2017), le prime 4 referenze per le marche esistenti e i primi 2 miglior lanci 2016 per ciascuna categoria.

Le preferenze del consumatore

Le nomination definite da Iri e da Gfk vengono sottoposte al panel di consumatori web di Toluna, rappresentativo dell'universo familiare italiano, che decreta anche il Premio Consumatore.

Il giudizio dei buyer, category e direttori acquisti della Do

Le nomination definite vengono, inoltre, votate da esperti della distribuzione. Il giudizio dei retailer decreta anche il Premio Retailer. I prodotti in nomination sono stati sottoposti al giudizio delle giurie e tale giudizio è insindacabile e inappellabile. Sono stati premiati il vincitore dei "prodotti esistenti" e il vincitore dei "prodotti in lancio" per ciascuna categoria in gara.

I social media

I brand in nomination possono anche partecipare, previa iscrizione, ai Premi Social. Blogmeter analizza i profili ufficiali delle aziende in nomination, attraverso l'analisi dei social istituzionali e/o di brand. Saono stati utilizzati degli indicatori per misurare il seguito (follower, fan, iscritti) e la capacità di coinvolgimento del brand su Facebook, Instagram e Twitter. Il giudizio sui social media ha decretato 6 vincitori:
- Facebook istituzionale e di brand
- Instagram istituzionale e di brand
- Twitter istituzionale e di brand.

LE 13 CATEGORIE

- Alimentari freschi
- Alimentari confezionati
- Dolciario
- Bevande
- Alcolici e birre
- Detergenza e cura casa
- Detergenza e cura tessuti
- Igiene e bellezza
- Petfood
- Piccoli elettrodomestici colazione
- Piccoli elettrodomestici cura casa
- Piccoli elettrodomestici igiene persona
- Piccoli elettrodomestici preparazione cibo

BRANDS AWARD 17 CLASSIFICA

Se vendi, ci sei

00 Esistenti

00 Lanci

1	Nocciolata	Rigoni di Asiago
2	NonMordere Stecco Sammontana	Sammontana
3	Moulinex Hf9001 I-Companion robot da cucina con funzione cottura	Groupe Seb Italia
4	Rowenta Ry7535 Clean & Steam pulitore a vapore	Groupe Seb Italia
5	Lavazza a Modo Mio Jolie White macchina da caffè con capsule	Luigi Lavazza
6	Garnier Ultra Dolce bagnodoccia	L'Oréal Italia
7	Kenwood Cci401Wh robot da cucina con funzione cottura	De'Longhi Appliances
8	Scottex Pulito Completo	Kimberly Clark
9	Panasonic Mj L500 estrattore di succo	Panasonic Italia
10	Pril Gold 12 Azioni	Henkel Italia
11	Hotpoint-Ariston Sj 15Xl Up0 estrattore di succo	Whirlpool Italia
11	Irobot Roomba 605 robot aspirapolvere	Nital
13	Cottintavola gastronomia vegetale	Società Agricola Riverfrut
14	Aia Sottilissime	Aia
14	Lines Specialist	Fater
16	Oral B Vitality Crossaction 2D spazzolino elettrico ricaricabile	Procter & Gamble
17	Kinder CereAlé	Ferrero
17	Saikebon World Tour	Star Stabilimento Alimentare
19	Daygum White	Perfetti Van Melle
20	Petti - Il pomodoro al centro	Italian Food (Gruppo Petti)
21	Oreo	Mondelez Italia
21	Ava Power Gel	Reckitt Benckiser Commercial
23	Bilboa Carrot Plus	L.Manetti H.Roberts (Botton Group)
24	Dyson V6 Total Clean scopa elettrica senza filo	Dyson
24	Rowenta Cv 8732 Infini Pro Elite asciugacapelli	Groupe Seb Italia
26	Vecchio Amaro del Capo	Distilleria F.lli Caffo
26	Oikos	Danone
28	Coccolino Intense	Unilever Italia
28	Pizza Buitoni Senza Glutine	Nestlé Italiana
30	Rio Mare Super Naturale	Botton Alimentari
31	Quasar piccole superfici	Real Chimica
31	Omino Bianco Color+	Botton Manitoba (Botton Group)
33	Vape Derm Lo Scudo Attivo	Henkel Italia
34	Birra Moretti La Bianca	Heineken Italia
35	Winni's bucato lavatrice	Madel
36	Braun Beard Trimmer Bt 5070 regolabarba	Procter & Gamble
36	Glade Sparkling Wonder candele profumate	S.C. Johnson Italy
38	Fanta Limone e Fiori di Sambuco	Coca-Cola Italia
39	Ultima secco gatto	Affinity Petcare
39	Kioene gastronomia vegetale	Kioene
41	Bref linea Wc	Henkel Italia
41	Heineken H41	Heineken Italia
43	Kenwood KM 331 Classic Chef impastatrice	De'Longhi Appliances
44	L' Abc della Merenda	Parmareggio
44	San Benedetto Thè Bio	Acqua Minerale San Benedetto
46	SuperFive sistemi di pulizia	Orlandi
47	Imetec Succovivo Sj 1000 estrattore di succo	Imetec - Tenacta Group
48	Thè Bio S. Bernardo	S. Bernardo

CLASSIFICA

BRANDS AWARD 17

Se vendi, ci sei

49	Bultoni basi	Nestlé Italiana
50	Polident Tripla Freschezza	GlaxoSmithKline Consumer Healthcare
51	Aperol Spritz	Davide Campari-Milano
52	Listerine Advanced White	Johnson & Johnson
53	Misura cracker	Colussi
54	Winni's ammorbidenti	Madel
54	Müller Mix Mini	Müller
54	Formula Pura linea cosmetica	Deborah Group
57	Ava lavatrice	Reckitt Benckiser Commercial
58	Novi cioccolato	Elah Dufour
58	Almo Nature umido cane	Almo Nature
58	Almo Nature umido gatto	Almo Nature
61	Svelto lavastoviglie	Unilever Italia
61	Colussi biscotti secchi e frollini	Colussi
63	Fonte Essenziale	Ferrarelle
64	Special Dog secco cane	Monge & C.
65	Lenor ammorbidenti	Procter & Gamble
66	Rowenta Dg7520 Pro Precision ferro da stiro con caldaia	Groupe Seb Italia
66	Braun 9-561 Silk-Epil 9 Wet&Dry epilatore elettrico	Procter & Gamble
68	Zerbinati zuppe e creme	Zerbinati
68	General Color lavatrice	Henkel Italia
68	Italpizza 26X38	Italpizza
71	Tempo fazzoletti di carta	Sca Hygiene Products
71	Alpro Soya yogurt vegetali	Eurofood (distributore)
73	Saeco Poemia Hd 8423 macchina da caffè cialde e macinato	Philips
74	Zymil Latte Alta Digeribilità	Parmalat
75	Noberasco frutta secca	Noberasco
76	Sant'Anna acqua	Fonti di Vinadio
77	Pavesi linea biscotti	Barilla G. e R. Fratelli
78	Aperol	Davide Campari-Milano
78	Oral B Pc 6500 Waterjet Md 16/802679 irrigatore elettrico	Procter & Gamble
80	Miglior Cane secco cane	Morando
81	Birra Moretti Ricetta Originale	Heineken Italia
82	DēLonghi Ec 201.Cd.B macchina da caffè cialde e macinato	De'Longhi Appliances
83	Alpro Bevande	Eurofood (distributore)
84	Rio Mare conserve di pesce	Bolton Alimentari
85	Zuegg Succhi e Nettari	Zuegg
86	Braun Minipimer Mq 5035 Sauce frullatore a immersione	De'Longhi Appliances
87	Lauretana	Lauretana
88	Peroni linea	Birra Peroni
89	Ariete 2791/2 Jet Force aspirapolvere a traino	De'Longhi Appliances
90	Zendium dentifricio	Unilever Italia
91	PerlaFesta usa e getta	Gabbiano
92	Estathé Fruit	Ferrero
93	Remington Ac5999 Pro-Air asciugacapelli	Spectrum Brands Italia
93	Omino Bianco lavatrice	Bolton Manitoba (Bolton Group)
95	Felix umido gatto	Nestlé Purina
96	Tuborg	Carlsberg Italia
97	DēLonghi Eo 14902.W fornetto elettrico	De'Longhi Appliances
98	Black&Decker Fsmh1621 R-Qs lavapavimenti a vapore	Stanley Black & Decker Italia
99	Balocco biscotti	Balocco
99	Domopak usa e getta	Cu.Co
101	DēLonghi Bq 80.X barbecue	De'Longhi Appliances

CANDIDATI NEW ENTRY

BRANDS AWARD 17

Se vendi, ci sei

Il premio New Entry, giunto alla sua nona edizione, candida i prodotti lanciati nei primi mesi dell'anno in corso, in parte arrivati in redazione e pubblicati sull'e-magazine Product News by Gdoweek Digital, e in parte autocandidati dalle aziende stesse. I 155 prodotti sono stati votati attraverso un sondaggio web aperto ai manager della distribuzione, dell'industria e delle agenzie che hanno espresso una o più preferenze sui prodotti candidati. Le votazioni sono partite il 31 maggio e sono rimaste aperte fino al 9 giugno 2017. Hanno votato in 1.132 utenti per un totale di 3.396 voti.

PRODOTTO	AZIENDA
ALCOLICI E BIRRA	
Peroni 3.5	Birra Peroni
Peroni Cruda	Birra Peroni
Le Armonie di Gusto 8 Luppoli Poretti	Carlsberg Italia
Affligem Import	Dibevit
Bavaria Urthel	Gruppo Bavaria
Nicolas Feuillatte Graphic Ice	Valdo Spumanti (Distributore)
ALIMENTARI CONFEZIONATI	
Felicia Bio Pasta Mais-Riso	Andriani
Felicia Lasagne Con Lenticchie Gialle	Andriani
Felicia Pasta Farina Fagioli Verdi Mung Bio	Andriani
Mojà	Antica Gastronomia
Senape Spray	Compagnia Alimentare Italiana
Capitan Findus Fiori di Merluzzo d'Alaska In Pastella	Csi - Compagnia Italiana Surgelati
Capitan Findus Fiori di Salmone in Pastella	Csi - Compagnia Italiana Surgelati
D'Amico Ceci Neri Della Murgia	D&D Italia
D'Amico Cicerchie Serra De' Conti	D&D Italia
Biffi Ketchup Biologico	Formec Biffi
Sacià Sottoli Legumi & Germogli	Fratelli Sacià
Ribeira	Frinsa Italia
Arancini di Riso Garbo	Garbo Surgelati
Callipo "Dalla Nostra Terra"	Giacinto Callipo Conserve Alimentari
Filetti di Tonno	Giacinto Callipo Conserve Alimentari
Kimbo Bio Organic Fairtrade	Kimbo
I Grandi Classici Lavazza	Luigi Lavazza
Olive Bio Snack	Madama Oliva
Mareblu Nutrimix	Mareblu
Baccalà alla Livornese	Meno 30
Lisa's Chips	Mi Paci di Messina Salvatore
Neri Peperoncini al Tonno	Neri Industria Alimentare
Nescafè Dolce Gusto Soy Cappuccino	Nestlè Italiana
Nescafè Dolcegusto Catuai Do Brazil Espresso	Nestlè Italiana
Frienn	Oltalia
Riscossa Pasta Bio Integrale	Pastificio Riscossa
Riscossa Pasta Senza Glutine	Pastificio Riscossa
Riscossa Pasta Trafilata al Bronzo	Pastificio Riscossa
Torta Rustica	Perrotta Gigliola
Puglia Sapori Minigrissini Bio	Puglia Sapori
Rummo Maccheroncelli Rigati	Rummo
N38	Salumificio Fratelli Beretta
Salsa Pronta di Datterino Agromonte	Società Agricola Monterosso
ALIMENTARI FRESCHI	
Brimi Mozzarella Latte Fieno	Brimi Centro Latte Bressanone
Campo Dei Fiori Mozzarelle A Fette	Campo Dei Fiori
Bresaola di Tonno Pinna Gialla Scandia	Coam Industrie Alimentari
Dr Schär Ravioli Con Ricotta e Spinaci	Dr Schär
Tiramisù Gildo Rachelli Free From	Eurogel-Rachelli
Exquisa Fillo	Exquisa Italia
Häagen-Dazs Hazelnut Crunch	General Mills
Formaggi Freschi Granarolo Oggi Puoi	Granarolo
Il Pastaio Gnocchi Ripieni con Emmentaler	Il Pastaio
Formaggini Latterie Inalpi	In.ALPI.
Casatella Trevigiana Bio	Latteria Soligo
Madama Oliva Freschissimi Gourmet	Madama Oliva
Martini Alimentare Linea di Carne di Vitello	Martini Alimentare
Base Per Pizza Fresca Senza Glutinee	Nestlè Italiana
Sfoglia Gourmet Con Burro	Nestlè Italiana
Pesoforma Nature Piatto Unico Vegetariano	Nutrition & Santé
Ricette dal Mondo di Giovanni Rana	Pastificio Rana
Parma Is Piadina il Pagnotto Cesira	Prosciuttificio San Michele
Terre Ducali Strade Golose Strolghino di Culatello	Prosciuttificio San Michele
Sabelli Mozzarelline Senza Lattosio	Sabelli
Sojasun Bifidus Naturale con Mandorla e Naturale con Cocco	Triballat Italia
Sojasun Gourmi	Triballat Italia
Mila Yogurt da Bere Pink Lady	Vog
Zerbinati Burger'z	Zerbinati
Zerbinati Burger'z Bio	Zerbinati
Zerbinati Flan'z	Zerbinati
ALTRI NON FOOD	
Aktiv-E Toglimoscerini	Fra-Ber
Deotex Plus	Fra-Ber
Mangiasporta Meliconi	Meliconi

CANDIDATI NEW ENTRY

BRANDS AWARD 17

Se vendi, ci sei

Samurai Spiedi in Bambù	Sirma

BEVANDE

Applesure	Acetificio A. Milano
Alce Nero Succo di Mela, Arancia, Carota e Limone	Alce Nero
Coca Cola Gusto Limone	Coca Cola Hbc Italia
L'angelica Ricarica Plus	Coswell
Fabbri 1905	Fabbri 1905
Estathè Summer Edition	Ferrero
Estathè Zero	Ferrero
Acqua da Borsetta Sant'anna	Fonti di Vinadio
Karma Sant'anna	Fonti di Vinadio
Santhè Sant'anna Cocco e Curcuma	Fonti di Vinadio
Succhi Biologici Il Melograno	Il Melograno
Dimmidisi Juicing	La Linea Verde
Bevanda alla Soia Foodness	Olibar
Cappuccino di Soia Foodness	Olibar
Zenzero & Limone Foodness	Olibar
Ortoromi Love, Green e Smile	Ortoromi Società Cooperativa Agricola
Sarchio Grano Saraceno	Sarchio

DETERGENZA E CURA CASA

Vileda Ceran 2	Fhp di R. Freudenberg
Dual Power Crema Gel Sgrassatore Limone	Italchimica
Spontex Cuor di Schiuma	Mapa Spontex Italia
You Detergente Vetri	Mapa Spontex Italia
Glade Exotic Bazar Limited Edition	Sc Johnson Italy
Orphea Trappola Mosche e Cimici	Tavola

DETERGENZA E CURA TESSUTI

Soft	Biochimica
Lysoform Detersivo Igienizzante	Unilever Italia

DOLCIARIO

Biscotti di Mais e Riso Senza Glutine	Alce Nero
Fattincasa	Di Leo Pietro
Dr Schär Biscotti Con Cioccolato	Dr Schär
Puressenza	Gelateria Callipo
Tic Tac Gum	Ferrero
Tavolette di Cioccolato Cortes con Granella Cortes	Ghiott Firenze
Herbamelle Le Integrali	Herbamelle Milano
Fior di Loto Biscotti di Legumi	Il Fior Di Loto
Kellogg's Barrette Mandorle Miele e Semi	Kellogg's Italia
Smoothie Gummies	Mi Piaci Di Messina Salvatore
Pastiera Napoletana	Perrotta Gigliola

IGIENE E BELLEZZA

Italchimica Dermomed Estratti Bio	Italchimica
Pi-Kono	Jf
Calypso Baby Bath Sponge	Mapa Spontex Italia
Calypso Junior Animal Friends	Mapa Spontex Italia
Calypso Junior Bath Animal	Mapa Spontex Italia
Omia Ecobiodeo	Mga
Omia Ecobiointimo	Mga
Gillette Fusion Proshield	Procter & Gamble

PET

Adoc Naturale	Agras Pet Foods
Almo Nature Hfc Umido Gatto	Almo Nature
Almo Nature Cat Litter	Almo Nature
Perfect Fit	Mars Italia

PICCOLI ELETTRODOMESTICI CASA

Frozen Ice Cream Maker	Ariete
Multigrill 3 in 1	Ariete
Impastatrice Kmd 3102 W	Beko
Affettaverdure a Spirale di Beper	Beper
Ti55 Linea Sleepline	Beurer
Multiquick 9 Mq9045x	Braun Italia
Kenwook Kcook Multi	De'Longhi
Multicooker di De'Longhi	De'Longhi
Primadonna Elite	De'Longhi
Ergorapido Spring Edition	Electrolux Home Care & Sda
Motion Sense	Electrolux Home Care & Sda
Ph45	Girmi
Eye-200	Homedics
Ironvision 360°	Hoover
Intellivapor Eco	Imetec
Kitchenaid Power Plus Artisan	Kitchenaid
Mini Food Processor	Kitchenaid
Neochef di Lg	Lg
Milkup	Luigi Lavazza
Juice Expert	Magimix
Expert	Nespresso
Crock-Pot Nital	Nital
We22	Panasonic
Diamondclean Rose Gold	Philips
Nutri Wonder	Philips
Oneblade	Philips
Vaporetto Pro 85_Flexi	Polti
Air Force 360 Tm	Rowenta
Mix & Co Juice	Russell Hobbs
Ultimate Spiralizer	Russell Hobbs
Vaporiera Maxicook	Russell Hobbs
Anni '50	Smeg
Air Plates Remington	Spectrum Brands Italia
Remington Smooth & Silky	Spectrum Brands Italia
Hm300bl	Stanley Black & Decker
Smart Tech Pet Svj520bfsp	Stanley Black & Decker
Steam-Top Steamitt 17 in 1	Stanley Black & Decker
Extraspace	Whirlpool Italia

8 LUGLIO - TARGATOCN

Una Via per Ferrero, il grazie di Lezha agli sponsor delle missioni

Particolare lode ai ruoli svolti da Ghisolfi, Merlo e Inalpi - Confapi

Tempo di pausa estiva, ma anche di ringraziamenti per quanto si è finora realizzato sul versante della cooperazione fra Piemonte e Albania, e che da questo autunno porterà alla ufficializzazione della prima via dedicata ai grandi industriali Michele e Pietro Ferrero nella terra delle Aquile, precisamente a Lezha, il Comune del Nord che ha in corso un patto di amicizia con la città cuneese di Fossano destinato, grazie a questa importantissima iniziativa toponomastica, a estendersi ad Alba e a Saluzzo.

L'assessore allo Sviluppo economico Petrit Marku, già destinatario del Manuale di educazione finanziaria di Beppe Ghisolfi e dei volumi di educazione alimentare per le scuole realizzati da Inalpi, ha ricevuto per il tramite dell'inviato cuneese in Albania Alessandro Zorgniotti un prestigioso gadget dal grande industriale Cav. Amilcare Merlo: un orologio "limited edition" , realizzato in occasione del compleanno del gruppo metalmeccanico cuneese di Cervasca, e simbolo del nuovo tempo della cooperazione, non solo culturale ma anche economica, fra le due terre.

"Ringrazio per la straordinaria sensibilità e per il fattivo sostegno morale

e concreto tutti gli sponsor che si sono associati, in questi mesi, alla causa di una sempre maggiore collaborazione con il territorio piemontese e della provincia Granda dove da due decenni vivono e lavorano moltissimi nostri connazionali - ha dichiarato **Petrit Marku** - . *Il Presidente di Banca Cr Fossano Beppe Ghisolfi, l'industriale Amilcare Merlo e i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, di Inalpi - Confapi, sono stati fra i primari sostenitori delle azioni che si sono susseguite con successo nel corso di questi ultimi quattordici mesi e di cui assoluto momento solenne sarà la intitolazione nella nostra città di Lezha di una via dedicata ai grandi industriali Michele e Pietro Ferrero. Siamo onorati di essere in terra di Albania una città pioniera in tal senso, perché la famiglia Ferrero è da sempre in prima linea a favore di una sana globalizzazione economica e sociale attenta e sensibile ai Paesi emergenti, dove i suoi prodotti sono molto apprezzati dalle famiglie e sono simbolo di produzioni e consumi etici. Un grazie, infine, all'inviato giornalista Alessandro Zorgniotti che con la nostra concittadina Silvana Ndoj tiene i rapporti con sponsor e istituzioni."*

Tra settembre e ottobre, la città di Lezha tornerà in missione tra Alba, Fossano e Saluzzo per consegnare alle autorità economiche e politiche della Granda e del Piemonte la riproduzione della targa di denominazione della nuova Via in Albania.