LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

31 LUGLIO - TARGATOCN

Casteldelfino battezza la prima Sagra del latte e delle carni delle Alpi (VIDEO)

Importante forum sulla biodiversità alpina condotto dal critico gastronomico Edoardo Raspelli. A seguire degustazione di prodotti tipici: ravioles della Val Varaita, agnello allo spiedo e formaggi Inalpi

"Chi vive e lavora in montagna è coraggioso e deve essere sostenuto". È quanto emerso alla tavola rotonda sulla biodiversità alpina organizzata oggi (domenica 30 luglio) a Casteldelfino in occasione della prima Sagra del latte e delle carni delle Alpi. Un evento organizzato dal Comune con il sostegno dall'Atl del Cuneese e la collaborazione di Inalpi Moretta, Coalvi, Terra Viva e Coldiretti Cuneo.

A condurre il dibattito il critico gastronomico **Edoardo Raspelli**: *"È significativo che tutto parta da un comune di 158 abitanti. I piccoli comuni sono l'ossatura dell'agricoltura italiana di qualità; sono nicchie da far conoscere, valorizzare e mantenere. Nel secondo dopoguerra abbiamo cercato di trasformare l'Italia in un grande paese industriale sacrificandone panorama, paesaggi e ambiente. Con l'agricoltura di montagna si recupera tutto questo: la qualità dell'ambiente, del paesaggio e della vita. Ovviamente bisogna dare motivazioni economiche a chi vive e lavora in montagna. Ciò significa valorizzare i prodotti e far capire che la qualità si paga".*

"Noi dobbiamo fare quese manifestazioni perchè ci aiutano a promuovere questi prodotti e la promozione è fondamentale - ha dichiarato l'europarlamentare **Alberto Cirio** -. *Da tre anni mi batto a Bruxelles e finalmente in Italia la tracciabilità sul latte e derivati è legge. Il consumatore deve essere istruito e informato, deve sapere che un determinato prodotto è figlio di un territorio e di quale territorio è. Il problema è che tutto questo è obbligatorio in Italia ma non ancora nel resto d'Europa".*

Andrea Olivero, sottosegretario Politiche Agricole: *"Carne e latte sono prodotti che abbiamo migliorato grazie al grande lavoro dei nostri allevatori. Ora ci stiamo battendo affinchè il consumatore sappia da dove vengono i prodotti e quindi valorizzare chi, come nelle nostre valli, ha fatto un grande lavoro di qualità".*

"Per conservare la biodiversità alpina si deve dare supporto a chi vive e lavora in montagna - ha dichiarato **Delia Revelli**, presidente Coldiretti Piemonte -: *viabilità adeguata, strutture per margari, sostegno economico".*

Padrone di casa il sindaco **Alberto Anello**: *"Abbiamo organizzato questa prima edizione della Sagra perchè noi crediamo veramente che i prodotti che arrivano delle alpi hanno un valore in più".*

Nel menù tutto da degustare solo prodotti del territorio: carne battuta al coltello con fonduta, Ravioles della valle Varaita, agnello cucinato allo spiedo e formaggi Inalpi.

31 LUGLIO – ILNAZIONALE

Casteldelfino battezza la prima Sagra del latte e delle carni delle Alpi

"Chi vive e lavora in montagna è coraggioso e deve essere sostenuto". È quanto emerso alla tavola rotonda sulla biodiversità alpina organizzata oggi (domenica 30 luglio) a Casteldelfino in occasione della prima Sagra del latte e delle carni delle Alpi. Un evento organizzato dal Comune con il sostegno dall'Atl del Cuneese e la collaborazione di Inalpi Moretta, Coalvi, Terra Viva e Coldiretti Cuneo.

A condurre il dibattito il critico gastronomico **Edoardo Raspelli**: *"È significativo che tutto parta da un comune di 158 abitanti. I piccoli comuni sono l'ossatura dell'agricoltura italiana di qualità; sono nicchie da far conoscere, valorizzare e mantenere. Nel secondo dopoguerra abbiamo cercato di trasformare l'Italia in un grande paese industriale sacrificandone panorama, paesaggi e ambiente. Con l'agricoltura di montagna si recupera tutto questo: la qualità dell'ambiente, del paesaggio e della vita. Ovviamente bisogna dare motivazioni economiche a chi vive e lavora in montagna. Ciò significa valorizzare i prodotti e far capire che la qualità si paga"*.

"Noi dobbiamo fare quese manifestazioni perchè ci aiutano a promuovere questi prodotti e la promozione è fondamentale – ha dichiarato l'europarlamentare **Alberto Cirio** -. *Da tre anni mi batto a Bruxelles e finalmente in Italia la tracciabilità sul latte e derivati è legge. Il consumatore deve essere istruito e informato, deve sapere che un determinato prodotto è figlio di un territorio e di quale territorio è. Il problema è che tutto questo è obbligatorio in Italia ma non ancora nel resto d'Europa".*

Andrea Olivero, sottosegretario Politiche Agricole: *"Carne e latte sono prodotti che abbiamo migliorato grazie al grande lavoro dei nostri allevatori. Ora ci stiamo battendo affinchè il consumatore sappia da dove vengono i prodotti e quindi valorizzare chi, come nelle nostre valli, ha fatto un grande lavoro di qualità".*

"Per conservare la biodiversità alpina si deve dare supporto a chi vive e lavora in montagna – ha dichiarato **Delia Revelli**, presidente Coldiretti Piemonte -: *viabilità adeguata, strutture per margari, sostegno economico".*

Padrone di casa il sindaco **Alberto Anello**: *"Abbiamo organizzato questa prima edizione della Sagra perchè noi crediamo veramente che i prodotti che arrivano delle alpi hanno un valore in più".*

Nel menù tutto da degustare solo prodotti del territorio: carne battuta al coltello con fonduta, Ravioles della valle Varaita, agnello cucinato allo spiedo e formaggi Inalpi.

31 LUGLIO – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 675MO MEETING VG @ LOCANDA MARGON TRENTO PATRON FAM. LUNELLI, CHEF ALFIO GHEZZI

Il 2017 è stato un anno importante per la Locanda Margon: a Novembre alla presentazione della guida Michelin sul palco del teatro regio di Parma c'era anche lui, lo chef Alfio Ghezzi, emozionatissimo nella sua nuova divisa, su cui bene in vista sul petto della giacca bianca, brillavano due stelle. Una sorpresa per lui e per il Trentino , che grazie a Ghezzi e alla Famiglia Lunelli porta per la prima volta l'ambito riconoscimento sul territorio. L' estate è arrivata anche a Trento e la degustazione preparata da Alfio Ghezzi per gli Amici Gourmet conserva tutta la profumata leggerezza della bella stagione: una netta prevalenza di pesce, di mare o, più spesso, pescato nelle acque fresche dei torrenti trentini, e tanti ortaggi, che così belli e gustosi se ne mangia raramente. Anche in campo "vegetale" Ghezzi non perde l'occasione per comporre nel piatto la sua personale ode al territorio in cui è nato e in cui, ormai 7 anni fa, ha fatto ritorno, chiamato dalla Famiglia Lunelli per dirigere il ristorante gourmet della Cantina. Così abbiamo potuto scoprire il sapore del crescione di torrente, da noi davvero introvabile, e stupirci di come la mano sicura di Ghezzi riesca a sublimare anche il più povero degli ortaggi: il suo Patate, patate, patate – gnocchi di patate, soffice di patate e salmerino, polvere di patate viola e pancetta – riconcilia anche il più scettico e la dice lunga su come un vero professionista riesca a dar vita a un capolavoro anche dai prodotti più semplici e, a prima vista, banali. Archivio storico reportage: La squadra Staff di cucina Chef: Alfio Ghezzi Sous chef e pasticciere: Roberto Burba Staff di sala Maître: Aleksandar Valentinov Nikolaev Sommelier: Simone Colasuonno Chef de Rang: Joao Feio Da Camara Neto Accoglienza: Giulia Colpo Le vigne della cantina Ferrari L'arrivo alla locanda Margon L'ingresso La veranda Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini In questo meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dalla cantina Ferrari. Aperitivo Perlé 2010 Trento Doc – Ferrari Un brindisi e che il pranzo abbia inizio! Tipologie di stuzzichini: mozzarella in carrozza; cannolo di semi di lino, formaggio di pasta, lampone, olive e crescione; sfoglia di sesamo, mortandela piccante e miele; raviolo di mela, mortadella e mele marinate al Ferrari Perlé; grissino di grano saraceno, crema di pino mugo, erbe e fiori spontanei; porcino di polenta, formaggino inalpi. Piattooo!!! Indivia, cuore edule, maionese e barbabietola Gamberi, arachidi e zenzero, emulsione di crostacei al coriandolo Pane Tipologie di pane: bianco di grano duro, di segale, ai cinque cereali, focaccia, ciabatta mediterranea. Riserva Lunelli 2007 Trento Doc – Ferrari Piattooo!!! Zucchini: il suo fiore, caviale Calvisius, estratto di melanzana e crema di sesamo Perlé Bianco 2007 Trento Doc – Ferrari La prossima portata viene servita in un insolito contenitore… Et voilà! Uovo morbido, anguilla, cipolla e crescione di torrente Perlé Rosé 2010 Trento Doc – Ferrari Lo chef ci raggiunge in sala per presentare la prossima portata in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Tocco finale al tavolo… VG e lo chef presentano il piatto Tajarin all'acciuga, crema di mozzarella di bufala e limone candito Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 – Ferrari Patate, Patate, Patate: gnocchi di patate, soffice di patate e salmerino, polvere di patate viola e pancetta Riso mantecato, mortandela e cavolo cappuccio viola La prossima portata viene completata al tavolo Trota marmorata, sedano, mele, alghe e salsa Tosazu Triglia gratinata, insalata di prezzemolo e rabarbaro e salsa ai crostacei Tocco finale… Faraona in due cotture, pastinaca e pom agro della Val di Non Foie gras, crauti e olive candite Montefalco Sagrantino Passito Docg 2012 – Ferrari Il dessert viene completato al tavolo con la crema di miele Miele: biscotto alle noci, crema al miele di tarassaco e gelato al tè Matcha Ferrari Maximum Demi-sec Trento Doc – Ferrari

Fragole e basilico: pan di Spagna alle erbe, crema alle fragole, gelatina di bufala e sorbetto al basilico Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: torta sbrisolona; pizzetta salata di macaron; confettura di pomodoro, mozzarella e origano; raviolo di cioccolato ai frutti rossi; tartelletta alla crema chantilly e mirtilli con foglia di argento e menta; fortunella candita; pepite di nocciola. Caffè Caffè Illy 100% arabica. Ci spostiamo nella veranda dove ci godiamo un momento di relax e dolcezze 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 675esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Locanda Margon 38123 Trento Via Margone di Ravina, 15 Tel. 0461 349401 Chiuso domenica sera e martedì tutto il giorno. E-mail: contact@locandamargon.it Sito internet: www.locandamargon.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.

1 AGOSTO - TARGATOCN

La Granda da Manuale protagonista a Radio Radicale Albania svela le strategie d'autunno.

Dall'educazione finanziaria targata Ghisolfi spiegata agli studenti bilingue, fino alla nuova via Michele e Pietro Ferrero in uno dei massimi punti di affluenza turistico-religiosa nel nord albanese

Una lunga intervista sulle frequenze di Radio Radicale ha svelato le strategie d'autunno che rafforzeranno stabilmente le relazioni fra Granda e Balcani del Sud. Mentre è oramai prossimo il ripristino del volo diretto low cost Cuneo Tirana dallo scalo aeroportuale di Levaldigi, che sarà comunicato dalla Compagnia flyernest per coprire la seconda parte della stagione turistica albanese, ai microfoni di Radio Radicale, intervistato dal corrispondente **Artur Nura** con l'ausilio del collega **Armir,** è intervenuto l'inviato cuneese in Albania **Alessandro Zorgniotti,** illustrando l'anteprima delle iniziative che scandiranno l'autunno binazionale.

A partire dall'educazione finanziaria che, affidata al Manuale del Banchiere fossanese **Beppe Ghisolfi**, dopo il gradimento espresso da sindaci e dirigenti economici albanesi muoverà da settembre le prime collaborazioni con il mondo degli studenti iscritti alle classi bilingue (italiana albanese) di scuole e atenei nella terra delle Aquile, dove l'importanza dell'italiano tecnico si accresce in ragione dello sviluppo dei servizi di telemarketing

localizzati sempre di più nel "Paese delle Aquile".

La collaborazione tra i due fronti procederà a passi spediti anche lungo la nuova via dedicata alla memoria degli industriali albesi, padre e figlio, **Michele** e **Pietro Ferrero,** la cui inaugurazione avrà luogo tra settembre e ottobre a partire dal Comune di Lezha: la nuova strada, in accoglimento della proposta formulata dallo stesso Zorgniotti e dalla collega albanese **Silvana Ndoj,** sorgerà in uno dei luoghi a più alta frequentazione turistica, fra la stazione degli autobus e la chiesa ortodossa visitata periodicamente da migliaia di pellegrini e turisti religiosi.

Una occasione propizia anche per ringraziare le autorità che stanno collaborando ai patti di amicizia: la banca Cassa di risparmio di Fossano, la Confapi, la ditta Inalpi con la famiglia Invernizzi, la Cna, il gruppo **Merlo** con il patron **Amilcare,** l'albergatore saluzzese **Danilo Rinaudo**, il sindaco di Fossano **Davide Sordella** e l'ex sindaco albese **Giuseppe Rossetto.**

3 AGOSTO

EVENTISAGRA

Giro Del Belvedere

14^ Edizione

Mercoledì 06 Settembre 2017 - dalle ore 18:50 alle ore 20:35

Salone Polivalente - Via Vittorio Emanuele 2°, 94 - Bricherasio (TO)

Mercoledi sera, 06 Settembre 2017

XIV Edizione "GIRO DEL BELVEDERE" a Bricherasio (To)

Corsa podistica serale non competitiva, camminata per tutti, con finalità solidali

La XIV Edizione del giro del Belvedere conferma gli indirizzi dell'edizione che l'ha preceduta: sarà valida come 3^ prova del poker di Bricherasio del circuito Società giovanili e scolaresche, nonchè valida per la Coppa uisp Pimonte Giovanile e per il circuito UISP del pinerolese e Valle Infernotto, non competitive. Viene riproposto il collaudato e suggestivo percorso che si è rivelato in grado di offrire speciali emozioni podistiche ai numerosi partecipanti. Sarà allietata dalla presenza degli amici a quattro zampe che si cimenteranno nella CanCamminiamo cosi come è confermata -la sezione WALKING/ CAMMINATA per -tutti con percorrenze di 6,2 Km o 3,1 ca

Viene promossa dall' Avis Comunale ed inserita nel progetto " Cammina e corri con -l'Avis" avente come scopo la promozione della donazione del sangue e dell'attività -motoria -ludico-sportiva. L' organizzazione tecnica è curata dall'Atletica Val Pellice con la collaborazione della Podistica None e delle locali ASD ciclistica BRIKE BIKE, Motoclub EDELWEIS e dell' Atl I:C: Caffaro con l' l'approvazione UISP. Come da tradizione si propone di venire incontro alle esigenze del sempre più variegato mondo podistico con cinque prove adatte alle diverse categorie di podisti con il seguente programma::

RITROVO: dalle 17,30 presso il POLIVALENTE p.za Don Morero Via Vitt.Emanuele,94

PARTENZE

18,55 Camminatori, Fitwalkers e Nordicwalkers_1 o 2 giri di km 3,1, possibilità di partire anche in coda alla corsa delle 19,20

18.57 Cancamminiamo: passeggiata educativa a sei zampe 1 giro di km 3,1

19.00 Giovanili : Esordienti C-B-A da mt 300 a 600 mt

19,20 PODISTICA NON COMPETITIVA con un percorso di km 6,2 (2 giri di km 3,1), per circa 1/4 sterrato. Inizia e termina al Centro Polivalente (P.za Don Morero a monte del paese con ampi parcheggi a disposizione nei dintorni) ed attraversa nei due sensi il centro storico per raccordarsi alla tradizionale parte che si snoda sulla Collina del Castello ove sorge la torretta del Belvedere ed una Chiesa dedicata alla Madonna, caratterizzata da suggestivi passaggi panoramici., Presenta brevi salite e discese toccando vigneti, frutteti ed il lavatoio coperto dell'800 ristrutturato di recente fiancheggiando parte del canale comunale Sulla collina, considerata un tempo sito strategico militare, sorgeva una cittadella fortificata, più volte distrutta e ricostruita contesa da francesi, spagnoli e sabaudi, che venne definitivamente distrutta dall'esercito sabaudo nel 1594 dopo un lungo assedio espugnandola ai francesi..

ore 19,25 GIOVANILI R/i e C/i M/F da mt. 1.000 a mt. 1.600 ca

ISCRIZIONI: entro Il 4 Settembre(tassativo per classifica Gruppi Numerosi) indicando nominativo gruppo, anno di nascita per giovanili, al Tel/Fax 0121598403 merlo_claudio@yahoo.it(anche per info) ed a Pinerolo c/o MC r unning Via Lequio,62 Tel 0121,377478;. a Bricherasio c/o Tabaccheria di Piazza Santa Maria, 10

Per le Cat.e Giovanili fino ai Cadetti (Fidal e Uisp) e per Non competitivi adulti tesserati

su: www.atleticando.net

Possibili sul posto fino a 20 minuti dalle partenze

Contributo di partecipazione per l 'attività di raccolta fondi: Adulti € 5, Giovanili € 3

Cancamminiamo 7 € .**Fino al 4 Sett, poi maggiorazione di 1€**

Destinatari dei fondi, al netto spese, le Onlus: AUTISMO e SPORT di Torino ed O.R.U.A.M. di Bricherasio.

Omaggi ai partecipanti: cl 750 di Succo di frutta o vino (solo adulti) o crostata + proditti. Equilibra, Natura Nuova, Inalpi, cioccolata ed altri.

Premi per categorie giovanili, per i gruppi o Società com almeno 10 iscritti entro il 4 Settembre

(5 premi) ed altri riconoscimenti ai partecipanti

Cena del Podista :Convenzioni a € 10/12 con primo, secondo, contorno, dolce, bevanda.

info 0121598403 o merlo_claudio@yahoo.it

La manifestazione si terrà anche in caso di cattivo tempo.

FOTO 2016 su: http://gallery.podisti.it/f282053352 FOTO 2017 Luigi Alemanno Tel 3356849204 - Facebook Digital Click Photo

Comunicato redatto con la collaborazione di Pietro Cristini autore dei libri Essere Corsa e Correre con la testa, Direttore tecnico di Autismo e Sport

4 AGOSTO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 676MO MEETING VG @ LA SIRIOLA DELLHOTEL CIASA SALARES SAN CASSIANO (BZ) PATRON STEFA

D'estate il Ciasa Salares, immerso tra le Dolomiti nell' Armentarola, è il rifugio sicuro degli Amici Gourmet. L'aria di montagna, si sa, mette appetito, e quando a ospitarci è la "casa" della famiglia Wieser non ci sono buoni propositi che tengano. L' aperitivo lo abbiamo gustato al fresco della cantina, circondati dalle chicche d'annata custodite dalle spesse pareti in muratura, per poi spostarci nella sala privata a noi riservata nel ristorante vero e proprio, La Siriola. Per la stagione 2017 lo chef Matteo Metullio ha voluto accanto a sé una brigata di giovanissimi, dove il più anziano – si fa per dire – è il sous chef Davide De Pra, al fianco di Matteo sin dal suo esordio alla guida del locale, poco più di quattro anni fa. Questa volta Matteo ci ha stupiti con una batteria di primi davvero eccezionali: pasta fresca ripiena, spaghetti e riso Gigante Vercelli di Idealriso, un valido tributo alla cultura dei "grandi primi" che ha fatto celebre l'Italia, in linea con la filosofia del " Chilometro vero " sposata, anzi coniata, dallo chef triestino. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef di cucina: Matteo Metullio Sous-chef: Davide De Pra Chef patisier: Gianluca Furlan Chef de partie Antipasti: Alessandro Buffa Chef de partie, Primi: Maurizio Labella Chef de partie, Entrée: Christian Sainato Lo staff di sala Patron: Stefan Wieser Sommelier: Jan Clemens Wieser Maitre: Paolo Casti Chef de rang: Stefano Diviccaro Chef de rang: Francesca Chiacchiari L'hotel Ciasa Salares Il Wine Bar L'ingresso del ristorante La brigata di cucina è pronta per il servizio Il tavolo Ultimi dettagli... Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Ci spostiamo in cantina per l'aperitivo Franciacorta Brut Vintage Collection 2010 Magnum – Ca' del Bosco Stuzzichini in arrivo Finta melanzana Consommé di soia per prepararci al pranzo Insalata di seppia e il suo nero, mandorle e spuma di patate allo zafferano Pane Tipologie di pane: sfogliato al pomodoro, ciabatta a lunga lievitazione, focaccia integrale, carta musica. In accompagnamento burro inalpi e olio Garda Dop, Le Creve. Piattooo!!! Terrina di cavolfiore e mela verde, carpaccio di cervo, uova di quaglia, puccia croccante Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2010 Magnum – Ca' del Bosco Un brindisi e che il pranzo abbia inizio! Lo chef completa al tavolo la prima portata con l'aroma di aneto Toast di scampi e faraona, maionese agli agrumi, sensazione di aneto Dettagli... Il ricordo impresso sulla pelle della conquista della stella Michelin Per la preparazione è stata utilizzata la Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Lo chef introduce il piatto Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2006 Magnum – Ca' del Bosco Grésy Chardonnay Langhe 2011 Doc – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy VG e lo chef presentano il prossimo piatto realizzato con il riso Gigante Vercelli Idealriso Risotto al curry verde, aglio dolce, prezzemolo, lumache Scoglio: frisella all'acqua di pomodoro e plancton, ricci di mare, triglia, gamberi rossi e cozze Brunello di Montalcino 2005 Magnum – Tenute Silvio Nardi Ecco il secondo passaggio dedicato al vitello Testina di vitello, tartar di vitello, acciughe del Mar Cantabrico, limone, pomodori secchi e foglie di cappero Pre-dessert: limone ++ (sorbetto limone e vaniglia con granita alla Lemonsoda) Passione Moscato Passito di Strevi 2008 – Vini Passiti Bragagnolo Yogurt, albicocche, sorbetto menta e sambuco Lo chef Metullio ci presenta la sua brigata a cui spetta un meritato applauso Ci spostiamo nella chocolate room per la degustazione di cioccolato La selezione di cioccolatini Gelati ricoperti di cioccolato al momento nella fontana Quale abbinamento migliore di un ottimo rum Diplomatico Rum Reserva Exclusiva – distribuito da Compagnia dei Caraibi Prima di salutarci consegniamo ai nostri Amici

Gourmet i cadeau del nostro main Partner inalpi Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: macaron al pistacchio di Bronte e zafferano, tartelletta con mousse al cioccolato bianco e pesca, lampone frizzante in nuvola di zucchero, cheese cake mango e frutto della passione. Caffè Torrefazione Giamaica di Gianni Frasi Verona (VR) caffè AfriBon. Dopo il pranzo ci godiamo un po' di relax presso il Ciasa Salares che ospita il ristorante Dettagli dell'interno La piscina La camera di VG La splendida vista sulla montagna La sala da bagno Amenities Courtesy Kit Raggiungiamo il wine bar per un piccolo aperitivo Pane Pizza fritta 3ML: burratina stracciata, acciughe del Cantabrico, pomodori confit e olive taggiasche e Pizza fritta 3ML: ricotta di bufala, culatta di Langhirano e fichi Degustazione di formaggi 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 676esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares 39036 San Cassiano (BZ) Loc. Armentaola, Strada Prè de Vi, 31 Tel. (+39) 0471 849445 Chiuso il lunedì e tutti i giorni a pranzo E-mail: info@ciasasalares.it Sito internet: www.ciasasalares.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.

4 AGOSTO –

CORRIERE DI SAVIGLIANO

E DINTORNI

Ringraziamenti

Riceviamo e pubblichiamo:

Gli Amministratori dell'Asilo Infantile Miretti - Raviolo di San Salvatore – Savigliano al termine della graditissima Festa di fine attività annuale, tenutasi il 30 luglio scorso presso i locali del Circolo Arnaldo Bruno, porgono i migliori ringraziamenti al personale della Scuola ed ai volontari che si sono impegnati per l'organizzazione della giornata, ai numerosi partecipanti che con le offerte hanno reso possibile la realizzazione della Festa, agli sponsor che hanno generosamente offerto i premi per la lotteria: Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano, Copy Service, Giaccardi Bartolomeo, Bar Pasticceria Sabena di Sabena Elena, Pizzeria Sale e Pepe, Iper Bimbo Genola, Lagnasco Frutta,Pharafarmacia San Rocco di Boretto Carla.

Un grazie particolare ai componenti della Pro-loco Cavallotta per l'impegno profuso, a Padre Silvio Gullino, al Sindaco di Savigliano Giulio Ambroggio, al consigliere delegato Gastaldi Meo, al Presidente della Fondazione CRS Sergio Soave, al funzionario della Banca CRS Paolo Ruffino per la loro partecipazione.

Gli Amministratori dell'Asilo ringraziano inoltre i Vigili del Fuoco di Savigliano per il pronto intervento avvenuto nel tardo pomeriggio di mercoledì 26 luglio, presso i locali della scuola, per l'asportazione di un favo di vespe formatosi all'interno di un cassonetto di una finestra.

Asilo Infantile di San Salvatore – Savigliano

Oasi Giovani desidera ringraziare tutti coloro che hanno contribuito a rendere questa estate ragazzi interessante, divertente e ricca di attività. Ringraziamo in particolare: Alessandro Farotto per il corso di Hip Hop, Paolo Lanfranco e la palestra Duke, Casti e le volontarie della Biblioteca civica, Silvia Olivero e i ragazzi del servizio civile l'archivio storico, Rosalba Belmondo e le ragazze del servizio civile del museo, Patrick Hogan delle Arti marziali Bushido, Andrea Gonnella e Claudia Piolatto Di Football Flag, Massimiliano Gosio con i Gators e il custode del Palazzetto dello Sport, Elena Scarrone, Fabrizio Biga e la saletta musicale, Guido Olocco e nonni Abba, Adriana e Romano Bodino, Fulvio Pennetta di Xcalibur, Michele Boretto e il custode Racca della chiesa di San Giuliano. Tutti i ragazzi volontari e i tirocinanti del progetto scuola alternanza lavoro che hanno trascorso con noi tante giornate aiutandoci nelle varie attività

Centro Educativo Oasi Giovani – Savigliano

Noi, volontari della S. Vincenzo Saviglianese, ringraziamo sentitamente la Fondazione CRS per il consistente contributo devoluto a favore delle attività di solidarietà realizzate dalla nostra Associazione.

San Vincenzo – Savigliano

Le Scuole dell'Infanzia Paritarie che per il secondo anno consecutivo hanno ricevuto gratuitamente la fornitura di prodotti dalla Ditta Latterie INALPI di Moretta, desiderano sentitamente ringraziare la prestigiosa Azienda ha dimostrato ancora una volta di avere una grande sensibilità verso le Scuole dell'Infanzia Paritarie che devono ogni giorno sempre più lottare per sopravvivere, per offrire un prezioso servizio alle comunità.

Grazie di cuore!

Scuole dell'Infanzia Paritarie