dal **4 GIUGNO** 2018
al **10 GIUGNO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

4 GIUGNO – ECO DI BIELLA

L'EVENTO Nell'ambito di "Pollone dal cielo" si correrà la "Maratoma". In palio forme per 230 chilogrammi

Il primo premio? Formaggi a chili, tanto quanto pesi

POLLONE Le mongolfiere torneranno a levarsi in volo sul Biellese, sabato e domenica, in occasione dell'ottava edizione di "Pollone dal cielo".
Quest'anno, a provare l'affascinante esperienza, sarà anche il gruppo della scuola dell'infanzia di Mongrando Curanuova, bimbi che, nel corso dell'anno scolastico, con l'aiuto delle loro maestre, hanno affrontato il concetto di visione dall'alto e che domenica, a Pollone, concluderanno il percorso didattico con l'iniziativa "*I sogni dei bambini*", facendo volare i loro disegni appesi alle mongolfiere. Quello degli alunni della scuola materna sarà (per ovvie ragioni) un volo su una mongolfiera vincolata, cioè ancorata al terreno, ma chiunque potrà prenotarsi per un volo libero, in partenza da Oropa o da Pollone (info e prenotazioni: tel.: 339-1556409 o 366-5918198).

Vera novità dell'edizione di quest'anno di "Pollone dal cielo" sarà, sabato (ore 17.30), la "Maratoma" organizzata dalla Pro loco del paese (che fa da regia all'intera manifestazione), con la supervisione tecnica del Gsa Pollone e con il patrocinio del Comune, e realizzata con la collaborazione di AssoPiemonte, Consorzio del Toma Piemontese Dop, Giolito Formaggi e Caseificio Rosso. Si tratta di una corsa aperta a tutti, il cui percorso, di sette chilometri, si snoda all'interno del Parco della Burcina e il cui ricavato sarà devoluto all'associazione "Amici dell'ospedale di Biella". «La particolarità della "Maratoma", che è già alla terza edizione ma che per la prima volta viene proposta nel Biellese - spiega Enrico Rosso, co-titolare con il fratello Riccardo del Caseificio Rosso di Occhieppo Superiore - consiste nel fatto che ai vincitori, in campo maschile e femminile, verrà riconosciuto come premio l'equivalente del loro peso... in formaggio (ai secondi classificati delle due categorie il 50% e ai terzi il 25% del loro peso)». Tra Caseificio Rosso, Consorzio del Toma Piemontese - AssoPiemonte e Latterie Alpine (Gruppo Inalpi) verranno messi in palio, complessivamente, circa 230 chilogrammi di formaggi tipici piemontesi.

• L.B.

6 GIUGNO - ALTISSIMOCETO

Cartoline da 770mo Meeting VG @Lido 84 – Gardone Riviera (BS) – Chef Riccardo Camanini

Posted By: ViaggiatoreGourmet on giugno 06, 2018
In: Brescia e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia, Reportage Ristoranti

Che cos'è il **Lido 84**? Di certo molto più che un grande **ristorante**, il che non è affatto cosa da poco. In quell'angolino riservato sulla sponda bresciana del **lago di Garda**, **Riccardo Camanini** ha "costruito" la propria casa, il proprio **laboratorio**. Paradossalmente, questo piccolo ristorante, immerso nella **quiete** lacustre, è molto più connesso con il **mondo** che tante altre location cittadine. Il perché è presto detto: la **formula Camanini**, se così si può chiamare, è una formula **vincente**. Riccardo in cucina, **Giancarlo** in sala, i due fratelli in questi anni hanno raccolto attorno a loro una **squadra** di ragazzi giovani e affamati di sapere e così, con il giusto mix di **cultura** e divertimento, studio di ciò che è stato ed

Banana caramellata, crocchette, cappuccino, salvia, caffè, sorbetto di cetriolo e cannella

Gelato al latte di montagna mantecato al momento

Soufflé al frutto della passione, gelato alla vaniglia bourbon

Torta paradiso

Cannoncino King size

Marron glacée, pasta pura di nocciola, panna acida

Tartufo al cioccolato fondente e amarene tritate

Pongo

Torrone al cioccolato

In accompagnamento zabaione al Vov e limoni del Garda

Lo chef cura personalmente il servizio

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo in giardino

6 GIUGNO

CORRIERE

DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Ringraziamenti

Riceviamo e pubblichiamo:

Il Gruppo Alpini di Savigliano, riconoscente, ringrazia la Fondazione e la Cassa di Risparmio di Savigliano, per aver reso possibile, con il loro generoso contributo, organizzare e realizzare per il secondo anno l'iniziativa programmata dal Gruppo che ha permesso a due classi della 3° media di Savigliano degli Istituti Comprensivi "Papa Giovanni XXIII" e "Santorre di Santarosa" di trascorrere una giornata didattica con gli alpini, ospiti nella caserma Ignazio VIAN di S. Rocco Castagnaretta – Cuneo, sede del 2° Reg.Alpini e poi al museo "Memoriale" di Cuneo, ricordo della Campagna di Russia nella seconda guerra mondiale. Siamo sicuri che questa iniziativa, volta a far conoscere un mondo altrimenti sconosciuto, costituisca un'esperienza che non sarà dimenticata dai ragazzi e che farà parte del loro bagaglio formativo.

Capogruppo e Direttivo Gruppo Alpini di Savigliano

Ringraziamo la "Nova Coop" di Savigliano, il responsabile, i soci e il personale, per l'opportunità offertaci il 5 maggio, di raccogliere prodotti per l'Emporio "Bet lehèm" di Savigliano. I clienti Coop sono stati molto generosi e ci hanno permesso di arricchire in modo significativo gli scaffali dell'emporio.

I volontari dell'Emporio "Bet lehem" – Savigliano

All'indomani della festa di chiusura della stagione di pesca alla trota, desidero ringraziare quanti hanno dato il loro contributo: ringrazio il direttivo al completo per l'aiuto e la collaborazione e ricordo con gratitudine tutti coloro che hanno contribuito anche con piccoli gesti alla realizzazione delle manifestazioni: grazie a Inalpi, Bon Gust, La Bottega di Simona, Rosso Flavio, Rocchia Dario, Tabaccheria Boglione, Panetteria Olivero, Farmacia Girello, Az. vinicola Bornengo Montà d'Alba, Gazzola Carburanti Morozzo, Fruttorto, Botta Roberto per Lima Grain, Massimo Ballario per Big Store, Az. Agr. San Biagio di Delia Revelli, Ausim srl, BCC Cherasco, Azienda agricola Spertino Gianfranco per la consueta disponibilità e cortesia, il Comune e la Proloco di Murello, Dario Giovenale, Andrea Gioda, Tortone Franco, Devalle Remo, Dino Margaria per la Protezione Civile. Un particolare ringraziamento va anche alle nostre mamme cuoche, Graziella, Luigina e Piera, che tutte le domeniche hanno sfamato l'allegra comitiva.

Giuseppe Paschetta – Società Pescatori Murellesi

L'associazione teatroeterapia gruppo Le Nuvole ringrazia il gruppo amici di Carlo che grazie al "Memorial di pesca" in onore di Carlo Marenchino ci ha donato 300 euro.

Isabella Berardo - Savigliano

L'Amministrazione Comunale ringrazia tutti coloro che hanno contribuito al grande successo della festa della cultura svoltasi il 2 giugno scorso in concomitanza con la festa della Repubblica nei 70 anni dell'entrata in vigore della Costituzione. Un grazie particolare all'Assessore alla Cultura prof. Laura Liberti, alla Consulta Cultura ed al suo Presidente Lovera dott. Aldo, ai funzionari Comunali Sig. Ferrua e Sig. Fallo, alla banda cittadina, TRS radio nella persona di Simona Solavaggione, l'Ufficio Turistico, il Centro della Memoria, il Museo Civico, il Mùses, Voci Erranti, la Consulta Giovani, il Fergusio, il pittore Fabrizio Gavatorta e la famiglia Senesi per l'allestimento della mostra di pittura con il premio Leonardo, le varie corali saviglianesi.

Il sindaco Giulio Ambroggio

Egregio direttore,
a nome della Savigliano Boxe intendo ringraziare gli sponsor che hanno reso possibile l'organizzazione e il successo della riunione pugilistica di venerdì 1° giugno: il Comune di Savigliano e l'assessore Paolo Tesio, la Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, l'associazione "Per Savigliano, Inalpi Moretta, Vineria Il Roma, Vendo Casa, Energia Società Cooperativa, Giacosa Elettromeccanica, Fusero Latteria, Carrozzeria Chiapello, Carrozzeria Gazzera, Carrozzeria Longo, Beppe Pasta Fresca, Vetreria Iotti Renato, Casciola Lorenzo Oreficieria Saluzzo.

Tony Dalmasso – Savigliano Boxe

6 GIUGNO - CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Oltre 200 bambini si sono esibiti nel cortile del Castello con l'orchestra provinciale

Piccoli musicisti grande pubblico

di viviana cappelli

Quando la musica parla, non si può far altro che stare ad ascoltare, ed è così che un pubblico davvero numeroso si è lasciato trasportare incantato dalla melodia e dalle emozioni delle note di chitarre, clarinetti, violoncelli, percussioni, violini, flauti e saxofoni.

Applauditissimi i 220 alunni appartenenti ad otto scuole medie ad indirizzo musicale della provincia di Cuneo che hanno dato saggio della loro bravura in un suggestivo concerto racchiuso nella cornice del cortile sabaudo.

Venerdì 1 giugno, Racconigi ha raccolto un altro grande successo ospitando l'"Orchestra Giovanile Provinciale" in arrivo dell'esibizione di sabato 26 maggio ad Alba. Musicisti quattordicenni di Alba, Boves, Bra, Busca, Cuneo, Dronero, Mondovì e Racconigi hanno riempito il piazzale ed ache la antistante piazza Carlo Alberto di note e di applausi, suonando insieme, coordinati e diretti dai loro rispettivi insegnanti.

Visione dall'alto della piazza gremita di gente

L'itinerario musicale di tutto rispetto si è sviluppato su dieci brani pop-rock, da "Viva la Vida, a "Billy Jean", da "The Final Countdown" a Let it be" , da "A te" a "Salsa Compilation" presentati dall'alunna Giulia Carrera della terza B. Un saggio delle grandi abilità dei giovani musicisti, un momento unico, offerto al nutrito pubblico grazie alle competenze didattiche dei loro docenti. Un vanto per Racconigi, che da quest'anno parte con gli alunni della terza A ad indirizzo musicale, l'aver ospitato questo ensemble armonico di giovani artisti che coinvolge, ogni anno, circa 250 ragazzi di terza media delle scuole ad indirizzo musicale della provincia.

Orgogliosi il dirigente scolastico Giannino Marzola, il primo cittadino Valerio Oderda e la consigliera Barbara Dodi che hanno presentato l'evento.

Insieme a loro, tra il pubblico, era presente il gruppo di maggioranza in Consiglio comunale quasi al completo. Il concerto promosso dalla rete provinciale "Settima Dominante", dall'istituto comprensivo B" Muzzone", e dall'amministrazione comunale, sponsorizzato dalla Cassa di Risparmio di Savigliano, Inalpi, Fattorie Osella, PaneAlba e Giobus, chiuderà il suo tour venerdì 8 giugno a Mondovì.

6 GIUGNO – LA STAMPA CUNEO

ECONOMIA

LORENZO BORATTO

Sono 24 le aziende con fatturati record

P. 40

Sono 24 le aziende con fatturati record

Rapporto dell'Ires Piemonte: le principali industrie e società della Granda contano un valore di 9,1 miliardi

LORENZO BORATTO
CUNEO

«Con la crisi gli enti territoriali rispondono in maniera diversa. Serve resilienza, cioè saper attutire il colpo per ripartire con più slancio. E la performance del Cuneese, come spiegheremo il 22 giugno a Torino nella relazione annuale, è stata tra le migliori del Piemonte».

Una Granda resiliente insomma, come ha detto Luca Angelantoni, vicepresidente dell'Ires Piemonte (istituto di ricerche economiche e sociali), presentando nel capoluogo provinciale il «Rapporto quadrante Sud Ovest» relativo al Cuneese.

Pil pro capite

Oltre 80 pagine con numeri e dati, punti di forza e debolezza: dall'economia solida (anche se il Pil pro capite si è ridotto dell'11% nel 2017 rispetto a 10 anni prima) al livello medio di istruzione in crescita (ma solo il 12% dei cuneesi è laureato, il dato più basso della regione), dall'«effetto Unesco» ai «trasporti ancora carenti, una perdurante debolezza che vede la mobilità basata prevalentemente sull'auto privata», come si legge nel rapporto. Tra i fattori che hanno garantito la resilienza ci sono i leader di manifattura, export, servizi. Sono le 24 imprese con un fatturato superiore ai 124 milioni. Da sole contano un valore di 9,1 miliardi.

Dietro al campione nazionale dell'industria dolciaria Ferrero, che a livello globale ha un fatturato 4 volte superiore, seguono aziende «locali» (Dimar, Egea, Unifarma, Miroglio, Fai service, Merlo) e multinazionali (la francese Alstom, l'americana Federal Mogul, l'inglese Diageo, la giapponese Agc Flat Glass). Non compare la Michelin, che a Cuneo ha il più importante stabilimento europeo e ha chiuso il sito di Fossano: la multinazionale francese è iscritta a Confindustria Torino.

Importante la varietà: dalle bevande alla manifattura, dall'abbigliamento ai servizi e produzione e distribuzione di energia. —

NOME	SETTORE	FATTURATO 2014	FATTURATO 2015	COMUNE
FERRERO S.p.a.	Produzione di cacao in polvere, cioccolata, caramelle e confetterie	2.547.153	2.683.752	ALBA
DIMAR S.p.a.	Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco	831.140	922.755	CHERASCO
ALSTOM FERROVIARIA S.p.a.	Costruzione di altro materiale rotabile ferroviario, tranviario, filoviario, per metropolitane e miniere	1.073.323	639.709	SAVIGLIANO
EGEA COMMERCIALE S.r.l.	Commercio di gas distribuito mediante condotte	681.937	603.971	ALBA
UNIFARMA DISTRIBUZIONE S.p.a.	Commercio all'ingrosso di medicinali	454.467	460.325	FOSSANO
MIROGLIO FASHION S.r.l.	Commercio al dettaglio di tessuti per l'abbigliamento, l'arredamento e di biancheria per la casa	445.617	441.246	ALBA
F.A.I. SERVICE SOCIETA' COOPERATIVA F.A.I. SERVICE S. COOP	Altri servizio di supporto alle imprese NCA	378.121	409.662	CUNEO
ENERGHE S.p.a.	Produzione di energia elettrica	392.296	391.439	ALBA
MERLO S.p.a. INDUSTRIA METALMECCANICA I	Fabbricazione di altre macchine e apparecchi di sollevamento e movimentazione	287.390	295.301	CERVASCA
FEDERAL-MOGUL ITALY S.r.l.	Fabbricazione di altre parti ed accessori per autoveicoli e loro motori NCA	261.876	280.573	MONDOVI'
AGC FLAT GLASS ITALIA S.r.l.	Fabbricazione di vetro piano	185.957	193.564	CUNEO
FONTI DI VINADIO S.p.a.	Industria di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	175.954	185.788	VINADIO
SEDAMYL S.p.a.	produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)	176.539	183.389	SALUZZO
DIAGEO OPERATIONS ITALY S.p.a. DIAGEO OI S.p.a. O DOI S.p.a.	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici	200.431	.180.133	SANTA VITTORIA D'ALBA
FERRERO MANGIMI S.p.a.	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento	158.593	168.718	FARIGLIANO
GINO S.p.a.	Commercio all'ingrosso e al dettaglio di autovetture e di autoveicoli leggeri	138.493	154.515	CUNEO
BALOCCO S.p.a. INDUSTRIA DOLCIARIA	Produzione di prodotti da forno e farinacei	149.914	154.278	FOSSANO
SIBELCO ITALIA S.p.a.	Estrazione di pomice e di altri minerali NCA	128.789	138.676	ROBILANTE
BOTTERO S.p.a.	Fabbricazione di altre macchine di impiego generale	121.234	133.820	CUNEO
CONSORZIO AGRARIO DELLE PROVINCE DEL NORD-OVEST	Attività di supporto alla produzione vegetale	141.409	133.014	CUNEO
OLICAR S.p.a.	Fornitura di vapore e aria condizionata	ND	ND	BRA
IN.AL.PI. S.p.a.	Produzione dei derivati del latte	121.762	130.589	MORETTA
MIROGLIO TEXILE S.r.l.	Finissaggio dei tessili	129.939	130.553	ALBA
MONGE & C. S.p.a.	Produzione di prodotti per alimentazione degli animali da compagnia	127.831	ND	MONASTEROLO DI SAVIGLIANO
ABET LAMINATI S.p.a.	Fabbricazione di lastre, fogli, tubi e profilati in materie plastiche	121.284	126.113	BRA

Fonte: Bureau Van Dijk - Aida

7 GIUGNO – RIVISTA IDEA

Per INALPI la qualità e la bontà vanno di pari passo con la trasparenza

Carlo Bottero

L'IMPEGNO PER RAFFORZARE LA FILIERA DEL LATTE PIEMONTESE E PER IL BENESSERE ANIMALE HA TENUTO BANCO ANCHE A "CIBUS"

È un periodo denso di grandi eventi e di innegabili riscontri per INALPI. In questo ambito rientrano il convegno sul benessere animale, organizzato in collaborazione con "Ferrero" spa, "Compral Latte" e "Piemonte Latte", indetto a Moretta il 18 aprile, e quello tenutosi a Parma, in occasione di "Cibus", lunedì 7 maggio.

Due convegni organizzati a breve distanza di tempo e centrati sul medesimo argomento: il benessere animale. Questo perché la linea aziendale di INALPI prevede anche formazione e corretta, e quanto più diffusa, informazione.

Il convegno organizzato a Moretta è stato specifico e rivolto ai conferitori e alle varie componenti della filiera del latte piemontese, mentre quello di Parma era aperto al vasto pubblico della fiera.

Nel primo appuntamento è saltato all'occhio un dato: la massiccia partecipazione degli allevatori (circa duecento). Un dato che conferma il grande interesse per la tematica proposta e la crescente attenzione sugli argomenti formativi.

I qualificati esperti che si sono avvicendati al tavolo dei relatori in entrambi i convegni, con i loro interventi chiari e approfonditi, hanno aiutato a rendere comprensibili e a evidenziare i reali significati del benessere animale, al di là di alcuni sempre più fragili e discussi stereotipi e della facile demagogia.

Dai convegni sono emersi alcuni importanti spunti di riflessione e forti riscontri su quanto sia cambiata la condizione degli animali, ma soprattutto su quanto sia mutata la consapevolezza degli allevatori e della filiera che ne consegue.

La stalla è il luogo deputato al benessere animale.

In Italia, per condizioni climatiche e per caratteristiche del territorio, non esistono pascoli che possano garantire condizioni ottimali all'allevamento animale durante tutto l'anno, da qui l'esigenza di sfatare il mito dell'animale libero in pascolo, anche a livello di comunicazione e di immagine pubblicitaria.

Si è sottolineato quanto sia evidente che nessun allevatore fa scelte che possano far soffrire gli animali: sono il suo patrimonio e la sua fonte di sostentamento.

Si ha a che fare, inoltre, con una categoria che, per via dell'esperienza, conosce a fondo i requisiti del benessere animale, quali sono le esigenze e cosa fare per soddisfarle. Gli allevatori sono sempre più informati e formati, tanto da aver ormai compreso che l'approccio scientifico alle varie problematiche, è l'unico che porti risultati apprezzabili.

Passando oltre alla grande evoluzione avvenuta in allevamento, è conseguente che nessuno possa dirsi fuori: industria, grande distribuzione e gli stessi consumatori.

L'industria, di fatto, è il vero capofila, perché ha la funzione di ponte tra gli allevatori e la distribuzione e risponde in prima persona ai consumatori che sono sempre più sensibili e informati.

Le loro richieste sul benessere animale, infatti, sono molto precise. Si rende quindi necessario fornire una comunicazione puntuale e veritiera.

Per sensibilità aziendale e per rispondere a queste esigenze, INALPI, da sempre attenta alle richieste del mercato, svolge da tempo un importante lavoro.

Il protocollo sottoscritto con gli allevatori si basa su alcuni punti fermi e non discutibili, e uno di questi riguarda senza dubbio il benessere animale.

Le molteplici richieste dell'azienda sono però sempre motivate e condivise con l'allevatore.

L'attenzione dedicata da INALPI a questo argomento è costante, tra-

ento: 095047

mite controlli puntuali e convegni dedicati in cui gli allevatori posso incontrare esperti di grande livello, sciogliere dubbi e analizzare a fondo le problematiche quotidiane. È un percorso di crescita che coinvolge tutti e che si proietta nel futuro. Un futuro che pone sfide importanti e che sarà possibile affrontare solo creando professionalità, consapevolezza e competenza. Gli allevamenti sono in costante evoluzione e la sfida legata al benessere animale, che non ammette tregue, deve però essere legata anche a una buona comunicazione, il consumatore deve sapere ciò che viene fatto negli allevamenti, come viene fatto e, infine, bisogna fare quello che si racconta.

Il bisogno di chiarezza e di una comunicazione giusta e affidabile deve funzionare da forte stimolo per migliorare l'operato di tutti i componenti della filiera del latte.
Senza dimenticare che il benessere animale è un investimento che porta al raggiungimento del benessere imprenditoriale, perché garantisce un latte qualitativamente eccellente, oltre ad agevolare la sostenibilità ambientale.
Inoltre non è affatto sbagliato pensare che, quanto investito in funzione del benessere animale, sia più redditizio di qualsiasi investimento tecnologico praticato in altri ambiti.
Al di là del convegno sul benessere animale la partecipazione dell'azienda di Moretta a "Cibus", la più grande fiera alimentare nazionale, che si è tenuta a Parma dal 7 al 9 maggio, è stata un autentico successo. Lo stand di INALPI è stato luogo di moltissimi contatti e incontri con clienti, fornitori, operatori di settore, giornalisti e semplici curiosi che hanno potuto avvicinare e degustare i prodotti offerti.
Grande risalto ha avuto anche il convegno svoltosi l'8 maggio su "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione".
Il presidente di INALPI, Ambrogio Invernizzi, ha spiegato le motivazioni che hanno stimolato la sua azienda a intraprendere un cammino non facile, ma di grande soddisfazione: «La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani», ha dichiarato. «Non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito. L'unica alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto che è frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di produrre burro, latte in polvere e panna, con caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate nell'industria dolciaria, ma anche dai consumatori».
INALPI, che da sempre crede nel confronto tra esperienze imprenditoriali, ha inoltre partecipato a "Linkontro", il convegno organizzato dal 17 al 20 maggio scorsi in Sardegna. Si tratta di un appuntamento annuale che riunisce le aziende e i protagonisti del largo consumo in Italia, con particolare attenzione al mondo della moderna distribuzione, dell'industria di marca, della comunicazione e delle nuove tecnologie.
L'evento negli anni è diventato un punto di riferimento per affrontare le sfide sempre nuove dei mercati e oggi, a distanza di 34 anni dalla prima edizione, riunisce più di cinquecento "manager" di alta responsabilità in rappresentanza di oltre 230 aziende.
Le motivazioni che hanno spinto INALPI a partecipare sono chiare, come spiega il presidente, Ambrogio Invernizzi: «Credo che sia un'ottima opportunità di contatto e di approfondimento, un momento di confronto tra gli attori di una realtà in continuo mutamento. Un punto di crescita che potrebbe avere maggior forza con l'ampliamento della partecipazione, nelle prossime edizioni, ai rappresentanti delle organizzazioni degli allevatori e agricoltori, creando così un circuito virtuoso in cui coinvolgere l'intera filiera».

NELLA FOTO A SINISTRA, SCATTATA NELLO STAND ALLESTITO A "CIBUS": LA PRESENTAZIONE, CON IL PRESIDENTE DELL'AZIENDA DI MORETTA, AMBROGIO INVERNIZZI, DEL GRAND PRIX DI SCHERMA "INALPI" CHE SI TERRÀ A TORINO A DICEMBRE. NELL'IMMAGINE SOPRA: LA CONSEGNA DEL "FORMAGGI & CONSUMI AWARD" 2018 AL "FORMAGGINO BIO", RITIRATO DA MATTEO TORCHIO, RESPONSABILE "MARKETING" DI "INALPI", IN POSA CON MARCO BORDOLI, AMMINISTRATORE DELEGATO DI "CRAI" E PRESIDENTE DELLA PRESTIGIOSA GIURIA

IL PREMIO AL "FORMAGGINO BIO" ASSEGNATO ALLA FIERA DI PARMA

Il conferimento del "Formaggi & consumi award" assegnato al *Formaggino Bio* di INALPI identificato come "Prodotto innovativo dell'anno" e consegnato durante la giornata di apertura di "Cibus", a Parma, è motivo di grande orgoglio per l'azienda di Moretta.
Il *Formaggino Bio* di INALPI è il primo prodotto in Italia e rappresenta una rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi.
Ha infatti un sapore unico e ingredienti altamente selezionati: latte biologico, formaggio biologico, panna biologica.
La lista degli ingredienti è estremamente corta e semplice perché, quando la materia prima è ottima, il risultato è eccellente.
Il premio, giunto quest'anno all'ottava edizione, promosso dalla rivista di settore "Formaggi & consumi" di "Tespi Mediagroup", viene assegnato all'eccellenza delle aziende del settore latteriocaseario che si sono distinte nell'ideazione e nella realizzazione di proposte commerciali e "marketing".
A decretare i vincitori, è stata una giuria presieduta da Marco Bordoli, amministratore delegato di "Crai", composta da cinquantuno membri tra cui "buyer", rappresentanti del dettaglio tradizionale e operatori del settore.

8 GIUGNO - ALTISSIMOCETO

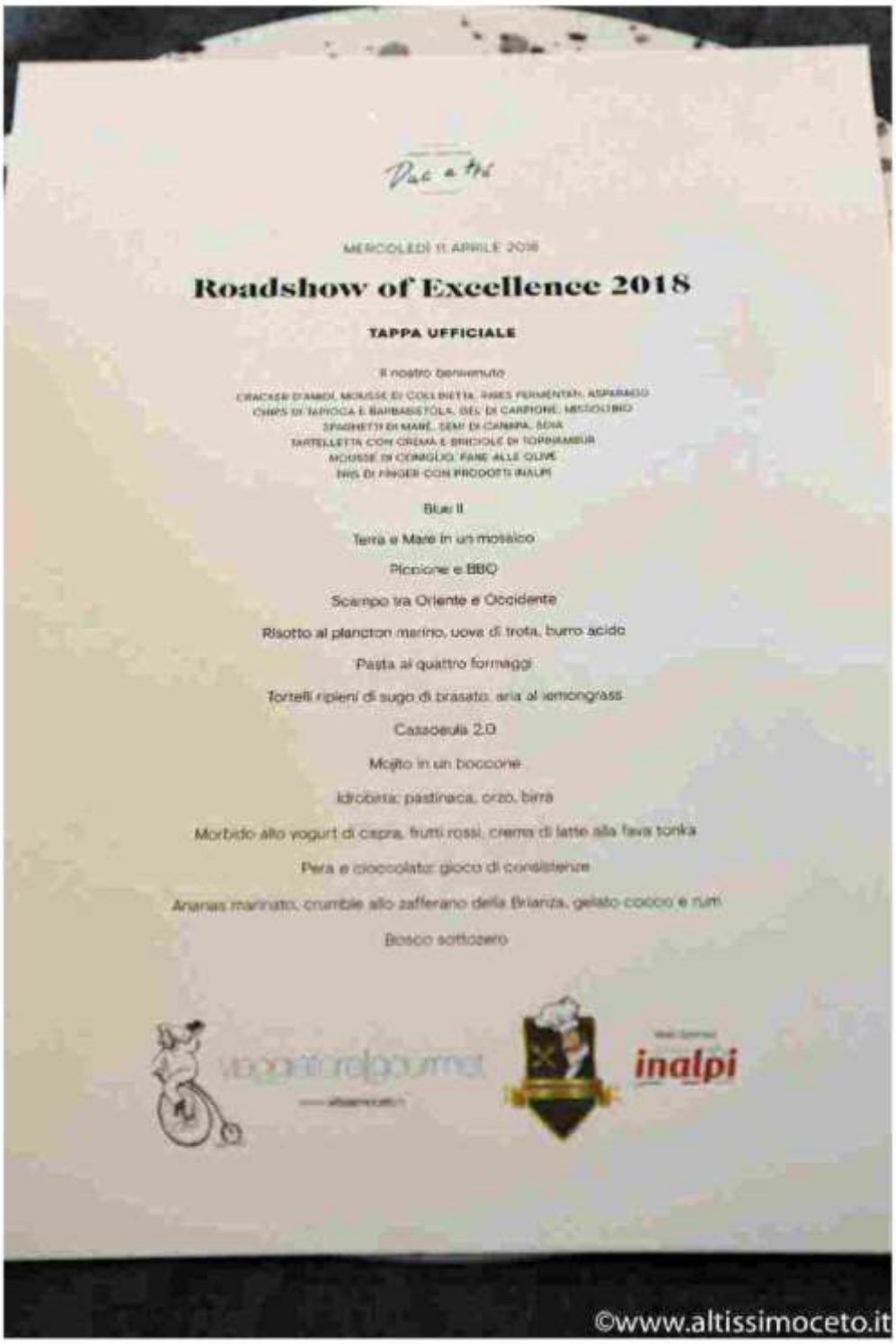
Cartoline dal 771mo Meting VG @Dac a Trà – Castello di Brianza (LC) – Chef Stefano Binda

Posted By: MariannaPizzocri on giugno 08, 2018
In Eventi Enogastronomici, Lecco e Provincia, Lombardia, Reportage Ristoranti

In quel triangolo di **territorio** racchiuso dai rami del **lago di Como** di manzoniana memoria, dove la pianura lascia spazio alle prime colline e le vette alpine si fanno più vicine, ridisegnando la linea dell'orizzonte, vive della gente **operosa**. Sarà l'aria buona, sarà la **bellezza** del paesaggio, fatto sta che in queste zone le **persone** sembrano avere uno spiccato senso imprenditoriale, unito a un vivace estro **creativo**. Caratteristiche che ritroviamo anche in **Stefano Binda**, brianzolo di nascita e di spirito, **chef** del ristorante **Dac a Trà** di **Castello di Brianza**. Proprio lui ci ha raccontato le **storie** legate ai piatti preparati per il nostro pranzo con gli **Amici Gourmet**, ricordandoci quanto è bello trovare nelle

Ananas marinato, crumble allo zafferano della Brianza, gelato cocco e rum

Gelato

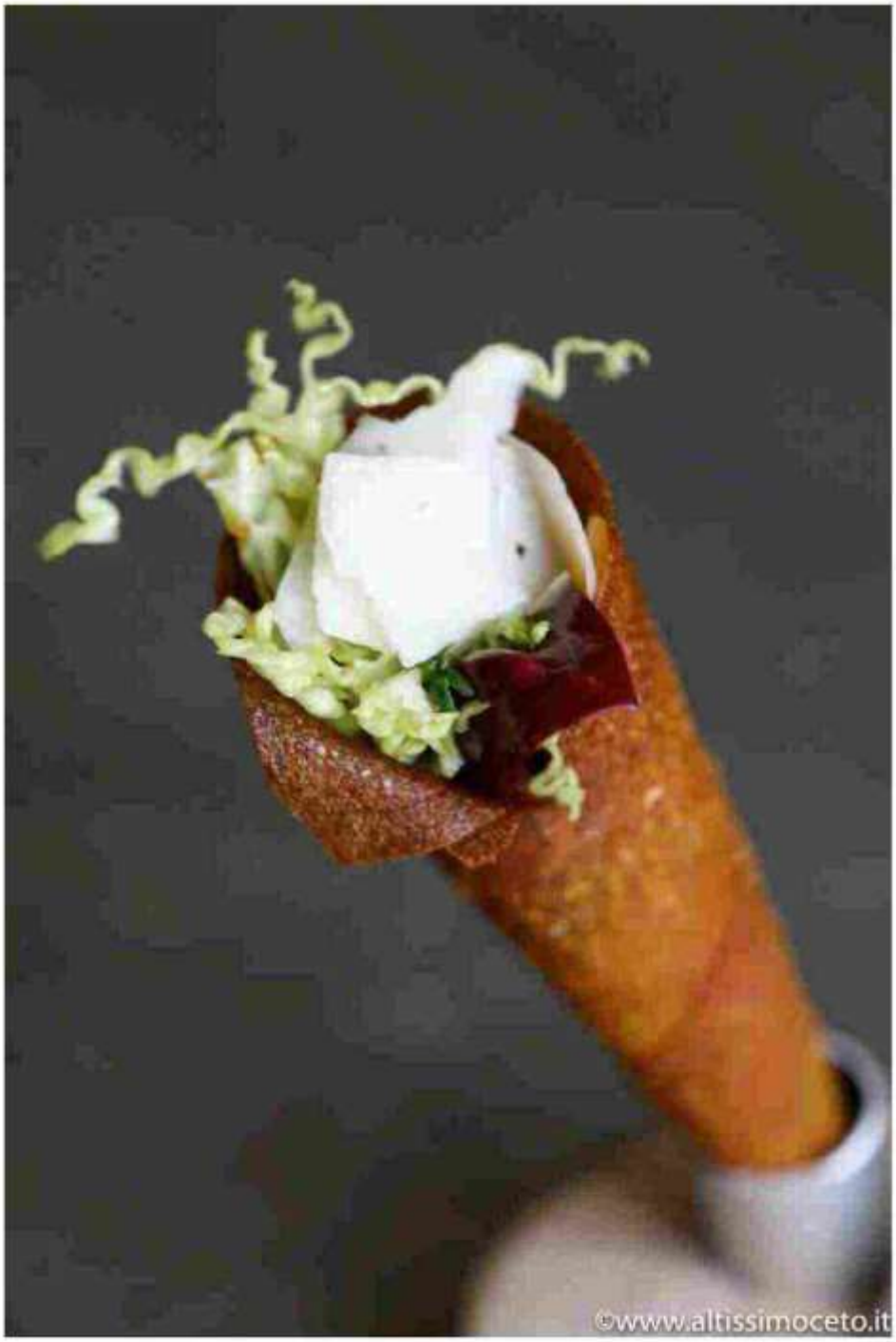

MERCOLEDÌ 11 APRILE 2018
Roadshow of Excellence 2018
TAPPA UFFICIALE
Il nostro benvenuto
Blue II
Terra e Mare in un mosaico
Piccione e BBQ
Scampo tra Oriente e Occidente
Risotto al plancton marino, uova di trota, burro acido
Pasta ai quattro formaggi
Tortelli ripieni di sugo di brasato, aria al lemongrass
Cassoeula 2.0
Mojito in un boccone
Idrobirra: pastinaca, orzo, birra
Morbido allo yogurt di capra, frutti rossi, crema di latte alla fava tonka
Pera e cioccolato: gioco di consistenze
Ananas marinato, crumble allo zafferano della Brianza, gelato cocco e rum
Bosco sottozero
inalpi
©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

Cono croccante di peperone con insalata, germogli e Bra duro **inalpi**



Sciatt nero con Bra tenero **inalpi**

Arancino alla milanese con toma piemontese **Inalpi**

Tipologie di pane: nero ai 7 cereali, con lievitazione naturale; baguette all'alga spirulina; grissini sfogliati al burro alpino piemontese **Inalpi** carta musica polenta e curry; focaccia con flakes di patate.

Piattooo!

Blue II

La portata successiva...

Le versione... solo rosse

Piccione e BBQ

La versione vegetarina con il carciofo

Risotto al plancton marino, uova di trota e burro acido

Pasta ai quattro formaggi

Lo chef

Tortelli ripieni di zuppa di broccolo, aria al lemongrass