



LATTERIE
inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA
STAMPA



Moretta: consegnati 7.300 euro per la rinascita

Pro loco ad Amatrice

«Situazione difficile, ma tanto impegno di tutti»

MORETTA - Domenica 30 ottobre Valerio Boglione, presidente della Pro loco morettese, e Francesca Ravera si sono recati a Capricchia, frazione di Amatrice.

«Abbiamo portato 7.300 euro, frutto della generosità di molte associazioni morettesi: Croce Rossa, Gasm, S. Vincenzo, Famiglie insieme e Atletica Moretta - precisa Boglione -. Senza dimenticare la Free Time Band che ha suonato gratis durante la serata di solidarietà, mentre Inalpi e Prestofresco hanno donato generi alimentari».

Un viaggio lungo, quello per Amatrice. E la domenica che si è aperta con la scossa fortissima che ha devastato Norcia. «Ci siamo diretti verso Amatrice, ma il terremoto aveva distrutto un viadotto e così abbiamo dovuto compiere una lunga deviazione. Lo scenario è davvero impressionante. Ad Amatrice pochi edifici erano rimasti in piedi, l'ultima scossa ha dato il colpo di grazia. La città sembra una grande frana».

Quanto a Capricchia «è una piccola frazione, ma aveva una Pro loco che dopo il sisma si è attivata ed ha allestito una struttura per fornire pasti a chi è rimasto e a tutte le persone coinvolte negli aiuti. Certo non è facile. Ho parlato con un uomo che ha perso cinque componenti della sua famiglia, ma era comunque lì ad aiutare a servire pranzo».

Perché avete scelto Capricchia?

«Un po' per caso, volevamo dare una mano. In televisione avevo visto l'operato di questa Pro loco e così mi sono attivato per contattarli. È stato difficile, ogni volta che chiamavo mi rispondevano con dei freddi Iban, ma alla fine ci siamo riusciti e così abbiamo organizzato il viaggio».

La Pro loco di Capricchia ha lasciato una lettera di ringraziamento a Moretta. Colpisce molto un passaggio: «Ci ha reso felici vedere che abbiate voluto conoscerci e venirci a trovare».

Ubertino Battisti

9 NOVEMBRE – ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 604MO MEETING VG @ PIANO 35 GRATTACIELO INTESA SANPAOLO
TORINO CHEF IVAN MILANI

Ampie vetrate, due grandi tavoli e il punto più alto di Torino: questi gli ingredienti iniziali per parlare del meeting Amici Gourmet, che si è svolto presso il ristorante del Grattacielo Intesa Sanpaolo. Collocato al 35° piano, il locale è diventato subito celebre per essere il più alto d'Italia rispetto al livello del suolo, ma al termine dell'evento siamo pronti ad affermare che i motivi per scegliere questo ristorante siano molti. Uno su tutti la cucina dello Chef Ivan Milani, affiancato da una brigata di 34 collaboratori tra sala e cucina, che ha rapito i nostri associati con piatti goduriosi e appaganti. La sua è una cucina che punta sulla qualità e ricercatezza degli ingredienti: materie prime semplici e genuine, lavorate in modo da rispettarne le caratteristiche e combinate con erbe spontanee, radici, muschi e licheni. Ecco il nostro racconto... Archivio storico reportage: Il 35° piano del

grattacielo Intesa Sanpaolo L'ingresso del ristorante Sala e mise en place I due tavoli riservati agli Amici Gourmet Il nostro menu personalizzato VG con Pierantonio Invernizzi, Direttore commerciale di **inalpi**, e lo chef Ivan Milani La brigata di sala pronta per il servizio! Aperitivo Il sommelier Mirko Feroce prepara per noi l'Americano con Vermouth Carpano Antica Formula Cocktail Americano con Vermouth Carpano Antica Formula Intanto ci accomodiamo a tavola, ad accoglierci c'è il maître Carlo Comnesso Al nostro tavolo anche il maestro Ugo Nespolo Un bel brindisi per iniziare! Arrivano anche gli stuzzichini... Tipologie di stuzzichini: tartare di ricciola e formaggini di latte **inalpi**; crostini con Pata Negra e fettine di latte **inalpi**; fonduta di Caciotta Kremina **inalpi** con tartufo bianco. Pane Tipologie di pane: bianco, focaccina integrale, pane al kamut accompagnati da burro di panna fresca **inalpi** aromatizzato. Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Riserva Lunelli 2007 Trento Doc – Ferrari Piattooo!!!

Langhe Chardonnay 2013 – Marchesi di Grézy Sashimi di bianca piemontese e fungo di corteccia VG e lo chef Ivan Milani presentano il piatto Intanto la brigata di cucina prepara la prossima portata... Il tempo delle uova d'oro Riserva della Famiglia Barbera d'Asti Doc Superiore 2005 – Coppo Lo chef Milani prepara in sala la prossima portata in Pentola d'oro Agnelli VG e lo chef presentano il piatto Percristina Barolo Docg 2003 – Domenico Chierico Lo chef ci raggiunge al tavolo per la presentazione del prossimo piatto Il sommelier Mirko Feroce ci serve il Vermouth Carpano Antica Formula on the rocks Un brindisi con lo chef! Pre- dessert: crumble di spezie e sorbetto all'albicocche e zafferano Latte di bufala, noce di pecan e aceto balsamico Sul dessert viene spruzzata dell'acqua alle rose. Gran finale con Magna Mater Stravecchio Branca Distillerie! Caffè e coccole finali Chiudiamo il nostro pranzo Gourmet con una buona tisana Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 604esima edizione Meeting di Altissimo Ceto
Ristorante PIANO35 Grattacielo Intesa Sanpaolo Corso Inghilterra 3 10138
Torino tel. +39 011.4387800 – 804 E-mail: reservations@piano35.com Sito internet:
www.piano35.com

I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 38 due stelle e da una buona parte dei 288 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

12 NOVEMBRE – REPUBBLICA TORINO

All'Antica Corona Reale la nuova pasticceria è una sfida da Formula Uno



L'ultima follia di Giampiero Vivalda, chef dell'Antica Corona Reale da Renzo di Cervere è la pasticceria: un locale rimesso a nuovo proprio dietro il giardino - dehors del ristorante. Duecento metri quadrati, una cucina Molteni, tutta acciaio e cromature quasi fosse una vettura di Formula Uno d'antan, forni e impastatrici iperteconologici. Un investimento cospicuo che lui, Vivalda, spiega: «L'ho fatto perché, quest'anno l'Antica Corona compie duecento

anni di vita. Mi sono trovato davanti alla scelta tra diventare un personaggio televisivo, avevo ricevuto molte proposte, ma io non ho quella vocazione, fare consulenze in tutto il mondo. O investire qua, nel mio paese e sul mio locale. Così ho creato un reparto in più, liberato spazi per la cucina. E ho spostato la pasticceria».

Dove farà i prodotti «che tutti ci chiedono quando escono dopo un pranzo o una cena»: i grissini con olio extravergine, il panettone, la colomba, la torta alla nocciola. «Insomma, manderò il nome dell'Antica Corona nel mondo con questi prodotti e non creando cloni del mio locale che poi sarebbe difficile gestire senza abbassare la qualità. Perché io voglio concentrarmi qua a Cervere a crescere ancora». E magari raggiungere quelle tre stelle Michelin (e si anche i cinque cappelli dell'Espresso) che rappresentano il sogno di Vivalda.

Giampiero segue i prodotti in prima persona, affiancato dal bravo pasticcere Luca Zucchini e dal sous chef Ivan Magnago. «Ma il progetto è condiviso - spiega - anche con il maitre Davide Ostorero e con la direttrice generale del



ristorante Nadia Finelli, che è fondamentale nel progetto di sviluppo del marchio Antica Corona». «Per questo Natale - continua Vivalda - stiamo studiando panettoni con gusti particolari come quello con fave di Tonka, cioccolato bianco e albicocche. Lo facciamo con la consulenza del campione del mondo di pasticceria, Fabrizio Donatone». Dopo panettoni e colombe nel 2017 si penserà anche ai biscotti. E per tutto si usano prodotti locali "sponsorizzati": «L'acqua Sparea, il burro di centrifuga **Inalpi** di alta qualità, i canditi dell'Agrimontana, le nocciole Dop di Cortemilia. Per il cioccolato stiamo lavorando con Guido Gobino e i suoi cru». Insomma la nuova pasticceria è una buona ragione per tornare in un ristorante che, tanto più in questa stagione, è tra i migliori di tutta Italia.

Antica Corona Reale da Renzo - Via Fossano, 13 - Cervere (Cn) - Tel.0172.474132

12 NOVEMBRE – VIRGILIO.IT

Le atlete della scherma torinese sfilano per due brand di moda

Le allieve dell'Accademia Scherma Marchesa di Torino testimonial per Atelier Beaumont e Coronado



Il connubio tra **moda e sport** è sempre vincente. A poche settimane dal Grand Prix FIE – Trofeo **inalpi** di fioretto maschile e femminile, che si terrà a **Torino** dal 3 al 5 dicembre, le allieve dell'Accademia Scherma Marchesa hanno sfilato sulle **passerelle** con gli abiti dell'Atelier Beaumont ed i gioielli firmati Coronado.

Sport nobile ed elegante, la scherma incarna il **concetto di lusso** espresso dai due marchi italiani.

Le **atlete** dell'Accademia torinese hanno indossato gli abiti accuratamente confezionati e selezionati dall'Atelier Beaumont e le creazioni esclusive dell'esperto di pietre preziose Paolo Genta, titolare del brand Coronado. Per le splendide schermiste dell'Accademia Scherma Marchesa, l'Atelier Beaumont ha scelto i capi prêt-à-porter e di Alta Moda ispirati alla **donna contemporanea**, dal carattere deciso, che non rinuncia alla propria **femminilità**. Le atlete hanno indossato gli outfit delle collezioni "Midnight" e "Onirica" dell'Atelier torinese, che spaziano dai cappotti in microfibra ai pantaloni dallo stile contemporaneo, dai **long dress** di maglina nera agli abiti da cocktail in pizzo.

Anche il titolare di Coronado Gioielli, Paolo Genta, si è ispirato alla donna contemporanea, selezionando per le atlete di questo nobile sport **gioielli dall'estetica raffinata**, ma al contempo versatili, **adatti ad ogni tipo di outfit**, dall'abito da sera allo **urban style**, dedicati ad una donna che vuole **sentirsi alla moda** in ogni momento. Pietre e diamanti di grande valore e qualità, che incarnano alla perfezione l'eleganza, la determinazione e la grinta delle atlete, che dal 3 al 5 dicembre faranno sfoggio della loro bravura, oltre che bellezza, al Grand Prix FIE.

Non è la prima volta che la **scherma finisce sulle passerelle**. Per la collezione Dior per l'estate 2017, Maria Grazia Chiuri ha fatto il suo **debutto** alla **Paris Fashion Week** con capi ispirati proprio a questo nobile sport: "Voglio raccontare le donne di oggi – ha dichiarato il nuovo direttore creativo di Dior – accompagnandole nelle loro trasformazioni. Ed ho scelto la scherma perché qui si superano molte categorie stereotipiche; nella scherma c'è equilibrio tra pensiero ed azione, tra cuore e mente. L'uniforme delle schermitrici è protettiva ed elegantissima".



13 NOVEMBRE – ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 606MO MEETING VG @ RISTORANTE SETA DEL MANDARIN ORIENTAL MILANO RESTAURANT MANAGER A

L'ascesa del Ristorante Seta del Mandarin Oriental Milano verso l' Olimpo dell' alta gastronomia italiana pare inarrestabile a un anno e poco più dall' apertura sia per l' ineccepibile cucina proposta da Antonio Guida sia per il servizio di sala impeccabile coordinato da Alberto Tasinato. Così dopo il sensazionale meeting dello scorso anno, le aspettative dei nostri associati per il meeting al Ristorante Seta erano altissime e anche in quest'occasione sono state ampiamente soddisfatte. La cucina dello Chef rispecchia il suo animo : gentile, ma al contempo rigorosa e decisa. Il menu che ci ha riservato è stato espressione dell' essenza della sua filosofia: stagionalità e accostamenti millimetrici, da utilizzare sia in chiave classica che in maniera contemporanea consentendo colpi di genio alla sua mente creativa. In sala lo staff si muove discretamente, ma è sempre prontissimo ad accompagnare l'ospite nell'esperienza gustativa con disponibilità e un sorriso mai forzato. In conclusione di una serata già di per sé perfetta, gli Amici Gourmet hanno avuto modo di fare due chiacchiere con lo Chef e la sua brigata con una piccola incursione in cucina prima e un Gin Tonic di commiato al bancone del Bar poi.

Archivio storico reportage: L'ingresso del Mandarin Oriental Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo servito dal sommelier Ilario Perrot Champagne Ultime Extra Brut – Boizel Arriva a tavola anche il benvenuto della cucina Un brindisi tutti insieme! Pane Tipologia di pane: Piattooo! Ostrica, patate e salsa allo champagne Terrina tiepida di piccione, crema di cavolo nero e rigaglia di pollo VG presenta il piatto con lo chef Antonio Guida Vitello affogato con porcini e salsa alle ortiche Il prossimo vino in abbinamento presentato da VG e il sommelier Ilario Perrot Gragnano Penisola Sorrentina 2015 – Cantine Gambardella Riso in cagnone Riserva San Massimo, Maccagno e polvere di lamponi Virtus Langhe Doc 2005 – Marchesi di Grèsy Rombo arrosto con asparagi, caviale, mimosa e salsa al miso I sommelier trasferiscono nel decanter il vino in accompagnamento al prossimo piatto Barolo Docg Big 'd Big 2006 Magnum – Rocche dei Manzoni Lo chef arriva in sala: il prossimo piatto è preparato nella Pentola d'oro Agnelli Et voilà: VG presenta il piatto con lo chef e Manuel Tempesta, assistant restaurant manager Ultimo dettaglio al tavolo... Germano reale farcito, crema di cipolla al sedano e zucca Pre-dessert Birra per un abbinamento azzeccatissimo Zona Cesarini Pacific IPA – Toccalmatto Campari, pompelmo e cioccolato bianco Un applauso allo chef! Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: Lo chef ci invita nella sua cucina Caffè e tisana Cadeau **inalpi** per i nostri associati Brindisi finale con Gin tonic defaticante al bancone del bar! Dry Gin Old Ray – Cadenhead's Cin cin! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della secentoseiesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Seta del Mandarin Oriental, Milan 20121 Milano Via Andegari, 9 Tel. +39 02 8731 8897 E-mail: momln-info@mohg.com Sito internet: www.mandarinoriental.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 38 due stelle e da una buona parte dei 288 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 *****