dal **9 LUGLIO** 2018
al **15 LUGLIO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

9 LUGLIO - ALTISSIMOCETO

Cartolina dal 727mo Meeting VG @ Trussardi alla Scala Il Ristorante – Milano – Chef Roberto Conti

Posted By: ViaggiatoreGourmet on: luglio 09, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti Stampa Email

Da che ha mosso i suoi **primi passi** nelle cucine del **Trussardi alla Scala**, **Roberto Conti** ne ha fatta di strada! Da **allievo,** ben deciso a osservare e imparare da quelli che sono diventati i suoi **maestri** i fondamentali del mestiere, a **executive chef**, alla guida di una brigata **giovane** e affiatata che lo guarda con **stima** e rispetto, pronta a seguire ogni sua **direttiva**. Il tutto nel giro di pochi anni: una parabola **ascendente** subito intercettata dalla **proprietà** del ristorante, che ha voluto fosse sua la **firma** al menù del ristorante di famiglia. Con gli **Amici Gourmet** siamo assidui frequentatori del **celebre** locale in **Piazza alla Scala** e affezionati estimatori della **cucina** di Roberto. Le degustazioni alla tavola della

maison del Levriero ci regalano sempre grandi **soddisfazioni** e sono sempre **sold out** con largo anticipo.

Archivio storico reportage:

-> Meeting del 13 Maggio 2015
-> Presentazione dei prodotti Selezione esclusiva Trussardi
-> Meeting del 31 Maggio 2016
-> Reportage del 31 Ottobre 2016
-> Meeting del'11 Maggio 2017
-> Cena a 4 mani con Berton del 10 Aprile 2018

La squadra

Lo staff in cucina

Chef: **Roberto Conti**
Sous chef: **Lorenzo Barbieri**
Pastry chef: **Emilia Maresca**

Lo staff in sala

Patron: **Tomaso Trussardi**
F&B Manager: **Carlo Tinelli**
Maître: **Michele Lepore**
Sommelier: **Klodiola Prenga**
Chef de rang: **Nelly Kirilich**

Il tavolo **Amici Gourmet**

Tipologie di stuzzichini: idea di un habanero (habanero con tartare di gambero, limone e olive); tapioca con caviale e caviale; nocciola, burro alpino piemontese **Inalpi** e acciughe del Cantabrico.

©www.altissimocielo.it

Tipologie di pane: alle patate a lievitazione naturale e grissini stirati all'olio; servito con burro **Inalpi** montato al sale Maldon.

Piatto **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**

Abalone e miso

Carne cruda di vitella piemontesa, salata e caramellata con zucchero di canna, spuma al burro ridotto e condensato **Inalpi**, polvere di burro chiarificato **Inalpi**

Tortello di coniglio, achie e cumommè

Mentre al tavolo si serve il vino...

Isola di Nuraghi Igt 2015 – **Tenute Santa Maria**

Riso lime, lumachine e caciucco

BURRO ALPINO
PIEMONTESE
inalpi

Wagyu al barbecue, patata affumicata e ginepro

Caffè e coccole finali al Trussardi Café

I cadeau **Inalpi** per gli **Amici Gourmet**

10 LUGLIO - TARGATOCN

L'ambasciatore olandese in Italia in provincia di Cuneo per internazionalizzare la filiera del latte

Incontro a Cherasco all'Antica Corona con Inalpi e il Master del Latte

Le foto sono di Davide Dutto

Metti insieme la visita in Piemonte dell'Ambasciatore olandese in Italia, un'azienda leader nella trasformazione del latte, un master del latte che forma specialisti di filiera e uno chef stellato ed ecco che nascono le premesse per trasformare il latte vaccino, oltre che in formaggi e burro, in opportunità.

La storia dell'amicizia tra Inalpi e l'Olanda ha radici profonde. Molti sono, infatti, i rapporti commerciali tra la società piemontese, capitanata da **Ambrogio Invernizzi**, e imprese dei Paesi Bassi e il console onorario dei Paesi Bassi a Torino, **Oreste Accornero** conosce bene la realtà della Granda.

Tra un boccone e l'altro dell'aperitivo curato da **Gianpiero Vivalda**, nella suggestiva cornice dell'Antica Corona Reale di Cervere, l'ambasciatore **Joep Wijnands**, il console **Oreste Accornero** e la responsabile degli affari agricoli dell'ambasciata olandese a Roma hanno condiviso progetti e ambizione con i responsabili del Master del Latte di secondo livello di Moretta per costruire insieme un percorso di internazionalizzazione sia dei prodotti di filiera sia delle competenze.

"Abbiamo sostenuto fin dall'inizio il Master del Latte di Secondo Livello su proposta della Ferrero - spiega il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi -.** *Abbiamo avuto l'opportunità di invitare l'Ambasciatore olandese in Italia e l'abbiamo colta al volo per valutare opportunità di internazionalizzazione nel campo della formazione".* Un passo lungimirante quello di Ferrero e Inalpi in un'epoca in cui da un lato c'è una carenza di lavoro e dall'altro c'è una difficoltà delle aziende, specialmente al nord, a individuare figure professionali che si adattino alle attività svolte. *"Abbiamo sempre creduto nella formazione e nel rapporto con gli istituti superiori e le università. Solo attraverso un dialogo continuo possiamo pensare che le scuole formino figure professionali adatte al lavoro che le aziende svolgono"*

"Il Master è attivo dal 2012. I corsi partono ogni 2 anni e sono ammessi circa 15 laureati a ogni edizione. Nel corso del master vengono affrontati tutti gli argomenti legati alla produzione del latte: dall'agricoltura all'igiene, dalla trasformazione al packaging, dalla nutrizione al marketing. Molti dei nostri studenti sono veterinari, ma in questo modo riescono ad avere una visione completa del settore latteo-caseario. Un percorso che, oltre alla teoria, prevede anche un tirocinio formativo. Molti degli studenti svolgono parte della formazione all'interno delle aziende sponsor, altri in aziende che si rendono disponibili. Al termine del master alcuni studenti vanno a lavorare in aziende, altre al Consorzio, che è sostenitore del progetto" spiega la direttrice del Master **Paola Sacchi**.

"Credo che il modo migliore per valorizzare i rapporti tra Italia e Olanda sia quello di visitare il territorio - ha detto l'ambasciatore **Joep Wijnlands -.** *Per questo motivo sono in Piemonte e voglio conoscere le realtà di questo territorio. La formazione in Olanda svolge un ruolo importantissimo anche in campo latteo caseario e il terzo gruppo di studenti in Olanda è quello italiano, dopo i Tedeschi e i Cinesi".*

Latte, vino, pasta, formaggi, uova sono moltissimi i prodotti olandesi importati in Italia e quelli italiani sugli scaffali dei negozi Olandesi, ma oltre alle materie prime e ai prodotti finiti sono proprio le competenze quelle che nel mondo dell'internazionalizzazione si muovono tra i Paesi concorrendo alla crescita dei paesi.

10 LUGLIO - ILNAZIONALE

L'ambasciatore olandese in Italia in provincia di Cuneo per internazionalizzare la filiera del latte

Metti insieme la visita in Piemonte dell'Ambasciatore olandese in Italia, un'azienda leader nella trasformazione del latte, un master del latte che forma specialisti di filiera e uno chef stellato ed ecco che nascono le premesse per trasformare il latte vaccino, oltre che in formaggi e burro, in opportunità.

La storia dell'amicizia tra Inalpi e l'Olanda ha radici profonde. Molti sono, infatti, i rapporti commerciali tra la società piemontese, capitanata da **Ambrogio Invernizzi**, e imprese dei Paesi Bassi e il console onorario dei Paesi Bassi a Torino, **Oreste Accornero** conosce bene la realtà della Granda.

Tra un boccone e l'altro dell'aperitivo curato da **Gianpiero Vivalda**, nella suggestiva cornice dell'Antica Corona Reale di Cervere, l'ambasciatore **Joep Wijnands**, il console **Oreste Accornero** e la responsabile degli affari agricoli dell'ambasciata olandese a Roma hanno condiviso progetti e ambizione con i responsabili del Master del Latte di secondo livello di Moretta per costruire insieme un percorso di internazionalizzazione sia dei prodotti di filiera sia delle competenze.

"*Abbiamo sostenuto fin dall'inizio il Master del Latte di Secondo Livello su proposta della Ferrero* – spiega il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi -.** *Abbiamo avuto l'opportunità di invitare l'Ambasciatore olandese in Italia e l'abbiamo colta al volo per valutare opportunità di internazionalizzazione nel campo della formazione*". Un passo lungimirante quello di Ferrero e Inalpi in un'epoca in cui da un lato c'è una carenza di lavoro e dall'altro c'è una difficoltà delle aziende, specialmente al nord, a individuare figure professionali che si adattino alle attività svolte. "*Abbiamo sempre creduto nella formazione e nel rapporto con gli istituti superiori e le università. Solo attraverso un dialogo continuo possiamo pensare che le scuole formino figure professionali adatte al lavoro che le aziende svolgono*"

"*Il Master è attivo dal 2012. I corsi partono ogni 2 anni e sono ammessi circa 15 laureati a ogni*

edizione. Nel corso del master vengono affrontati tutti gli argomenti legati alla produzione del latte: dall'agricoltura all'igiene, dalla trasformazione al packaging, dalla nutrizione al marketing. Molti dei nostri studenti sono veterinari, ma in questo modo riescono ad avere una visione completa del settore latteo-caseario. Un percorso che, oltre alla teoria, prevede anche un tirocinio formativo. Molti degli studenti svolgono parte della formazione all'interno delle aziende sponsor, altri in aziende che si rendono disponibili. Al termine del master alcuni studenti vanno a lavorare in aziende, altre al Consorzio, che è sostenitore del progetto" spiega la direttrice del Master **Paola Sacchi**.

"*Credo che il modo migliore per valorizzare i rapporti tra Italia e Olanda sia quello di visitare il territorio* – ha detto l'ambasciatore **Joep Wijnlands -.** *Per questo motivo sono in Piemonte e voglio conoscere le realtà di questo territorio. La formazione in Olanda svolge un ruolo importantissimo anche in campo latteo caseario e il terzo gruppo di studenti in Olanda è quello italiano, dopo i Tedeschi e i Cinesi*".

Latte, vino, pasta, formaggi, uova sono moltissimi i prodotti olandesi importati in Italia e quelli italiani sugli scaffali dei negozi Olandesi, ma oltre alle materie prime e ai prodotti finiti sono proprio le competenze quelle che nel mondo dell'internazionalizzazione si muovono tra i Paesi concorrendo alla crescita dei paesi.

11 LUGLIO - ALIMENTANDO

Cervere (Cn) – Domenica 8 luglio, nella suggestiva cornice del ristorante Antica Corona Reale di Cervere, dello chef stellato Gianpiero Vivalda, i vertici di Inalpi hanno incontrato l'ambasciatore dei Paesi Bassi in Italia, Joep Wijnands, accompagnato dal console onorario dei Paesi Bassi a Torino, Oreste Accornero. L'evento, un'opportunità importante per Inalpi, è stato un momento di confronto e scambio tra due Paesi che hanno nel settore lattiero caseario un'importante fonti di sviluppo economico. L'ambasciatore Joep Wijnands, in visita in Piemonte, ha chiaramente indicato quali fossero gli obiettivi di questo viaggio: "Conoscere il territorio, le realtà economiche, le strutture universitarie e le organizzazioni che su di esso operano, per poter creare un ponte". E proprio in virtù dell'attenzione alla formazione di alto livello è nato il progetto per l'internazionalizzazione del Master Universitario di II livello, che si pone come obiettivo la creazione di un filo diretto tra i due Paesi attraverso la presenza di docenti universitari provenienti dai Paesi Bassi e la possibilità di mobilità per gli studenti italiani.

In foto, da sinistra: Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, e Joep Wijnands, ambasciatore dei Paesi Bassi in Italia

11 LUGLIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Riflessioni di Piovano, dopo la consegna del Premio San Giovanni

L'integrazione passa per il lavoro

Riceviamo e pubblichiamo alcune riflessioni di Mario Piovano sulla realà morettese, da un punto di vista sociale ed anche in relazione all'economia.

Luigi Lombardo nelle parole di ringraziamento al momento dell'assegnazione del "Premio San Giovanni 2018" ha espresso con grande efficacia un concetto del quale sono profondamente convinto assertore da sempre: Moretta, paese capace di integrare senza difficoltà le famiglie che nel tempo sono venute a lavorare ed ha citato due periodi: negli anni trenta dalla Lombardia e negli anni '60 e '70 dalla Sardegna e dalla Sicilia aggiungendo con simpatia: oggi vivono a Moretta siciliani che parlano piemontese meglio di noi".

Avevo espresso considerazioni simili nei commiati di due care persone che negli ultimi mesi ci hanno lasciato: Nicolò Nurcis, sardo, e Sergio Mazzari, lombardo.

Stimolato dalle belle parole di Luigi Lombardo ho effettuato una ricerca con la collaborazione dell'amico Angelo Dragoni e dell'anagrafe del Comune per individuare le famiglie lombarde venute a Moretta, a seguito dell'insediamento negli anni venti del Caseificio e del Salumificio Locatelli. Sono state una trentina di salumieri e casari, che hanno portato professionalità consolidate e le loro famiglie si sono integrate perfettamente nel tessuto sociale locale. Negli stessi anni sono arrivati anche dei friulani che hanno portato la lavorazione del salame ungherese.

Nel dopoguerra e fino agli anni '70/80, nella fase espansiva della Locatelli, è stato il momento dei siciliani e dei sardi senza dimenticare provenienze minori anche da altre regioni.

Negli anni novanta l'immigrazione è stata soprattutto albanese per lavori agricoli ed in edilizia; oggi i loro figli parlano perfettamente il nostro idioma ed alcune famiglie hanno già ottenuto la cittadinanza italiana.

Una considerazione finale sembra opportuna: il fattore lavoro è stato ed è determinante per l'integrazione, che altrimenti può restare un valore astratto. Oggi a Moretta il lavoro si sta un po' riprendendo grazie ad un trend positivo delle aziende ed in particolare di Rana, Inalpi ed Hafliger: con la ripresa del lavoro migliora il clima sociale con tutti i benefici che ne derivano.

In conclusione, sarebbe auspicabile uno studio approfondito, ad esempio con una tesi di laurea, per verificare e consolidare le considerazioni epidermiche sopra espresse.

Mario Piovano

12 LUGLIO - BUBBLESITALIA

Un gelato al limon: nasce a Torino la Scuola internazionale di Alta Gelateria

11 LUG 2018

di Gianfranco Gilardini

"Un gelato al limon", "gelato al cioccolato", "cono gelato" sono solo alcuni dei brani musicali che sottolineano la predisposizione degli italiani per il gelato, oggetto di un trend crescente ormai registrato anche da studi e ricerche. I gelatieri dunque, come i viticoltori per il vino, sono alla ricerca di un percorso di valorizzazione delle diversità territoriali dei loro prodotti e di affermazione delle nuove tendenze. Ecco dunque esplodere il fenomeno dei "gelati gourmet", ossia delle declinazioni del gelato pensate in abbinamento o in sostituzione ai piatti di portata.

In questo contesto nasce a Torino, territorio di eccellenza nell'arte dolciaria, la Scuola Internazionale di Alta Gelateria. Fondata da Roberto Lobrano e Alberto Marchetti, in collaborazione con enti privati (Inalpi, Italia Zuccheri e Cean), questa nuova realtà potrà contare anche sul supporto dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La scuola con l'obiettivo di colmare il vuoto formativo del settore attraverso percorsi altamente professionalizzanti mirati gelateria artigianale, sarà dedicata ai gelatieri, o aspiranti tali, orientati alla produzione di un gelato di qualità.

Seguendo la filosofia di Slow Food, in ogni corso sarà data grande importanza alla conoscenza delle materie prime con lo studio in aula, senza tuttavia far mancare un approfondimento "sul campo" attraverso i viaggi di istruzione e gli incontri con i produttori. A partire da questo approccio teorico/pratico, gli "chef del gelato" dovranno sviluppare una ricetta nella quale fondere la loro fantasia con la capacità di bilanciare gli ingredienti e la conoscenza delle tecniche moderne di produzione del gelato.

Il corso base, che inizierà ad ottobre presso la Casa Marchetti a Torino, sarà strutturato in un modulo di 3 settimane nel quale i partecipanti saranno guidati alla scoperta delle materie prime di base e delle tecniche della gelateria e della bilanciatura, cui seguiranno 2 settimane di lezioni di marketing e comunicazione d'impresa. Non mancheranno poi corsi monotematici di approfondimento della durata di più giorni, nonché corsi amatoriali sia per coloro che intendono imparare le tecniche di degustazione sia, più semplicemente, per i golosi del gelato.

12 LUGLIO – GAZZETA D'ALBA

Inalpi Spa ha incontrato l'ambasciatore olandese

CERVERE

L'incontro, promosso dall'azienda Inalpi Spa di Moretta, si è svolto nel giardino del ristorante Antica corona reale a Cervere, domenica 8 luglio, con l'ambasciatore olandese Joep Wijnands, accompagnato dal console onorario dei Paesi Bassi a Torino Oreste Accornero. Si è trattato di un appuntamento propedeutico all'avvio di una collaborazione concreta con una nazione che è la quarta al mondo nella produzione di latte e dei suoi derivati.

Il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi ha voluto questo confronto tra due Paesi che hanno nel settore lattiero-caseario una delle più importanti fonti di sviluppo economico.

L'azienda di Moretta, che da anni organizza un interessante master di secondo livello sulla filiera lattiero-casearia, è molto interessata a creare occasioni di collaborazione con questa nazione ed erano presenti all'incontro anche docenti dell'Università degli studi di Torino (facoltà di scienze agrarie, forestali e alimentari e facoltà di medicina veterinaria) per futuri progetti anche in ambito universitario.

Valter Manzone

12 LUGLIO – GAZZETTADALBA.IT

L'Inalpi Spa incontra l'ambasciatore olandese

12 luglio 2018 Bra, Primo Piano

CERVERE L'incontro, promosso dall'azienda Inalpi Spa di Moretta, si è svolto nel giardino del ristorante Antica corona reale a Cervere, domenica 8 luglio, con l'ambasciatore dei Paesi Bassi Joep Wijnands, accompagnato dal console onorario dei Paesi Bassi a Torino Oreste Accornero. Si è trattato di un appuntamento propedeutico all'avvio di una collaborazione concreta con una nazione che è la quarta al mondo nella produzione di latte e dei suoi derivati.

Il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi ha voluto questo confronto tra due Paesi che hanno nel settore lattiero-caseario uno delle più importanti fonti di sviluppo economico. L'azienda di Moretta, che da anni organizza un interessante master di secondo livello sulla filiera lattiero-casearia, è molto interessata a creare occasioni di collaborazione con questa nazione ed erano presenti all'incontro anche docenti dell'Università degli studi di Torino (della facoltà di scienze agrarie, forestali e alimentari e della facoltà di medicina veterinaria) per futuri progetti anche in ambito universitario.

Valter Manzone

12 LUGLIO

VIRGILIO.IT

CEVA.VIRGILIO.IT

CAMPO – LIGURE VIRGILIO.IT

L'Inalpi Spa incontra l'ambasciatore olandese

Condividi Invia

CERVERE L'incontro, promosso dall'azienda Inalpi Spa di Moretta, si è svolto nel giardino del ristorante Antica corona reale a Cervere, domenica 8 luglio, con l'ambasciatore dei Paesi Bassi...

12 LUGLIO

CAMPIONI.CN

Eccellenza - Presentato il nuovo Moretta: tanti volti nuovi per affrontare una nuova sfida

Una serata in famiglia per presentare il nuovo Moretta, che il prossimo 6 agosto si radunerà per iniziare questa nuova bellissima avventura

È stato presentato ieri sera il nuovo Moretta di mister **Cellerino**, che nella prossima stagione affronterà il campionato di **Eccellenza** conquistato poco più di un mese fa.
Nell'aria si sente la grande voglia di tutto l'ambiente di vivere questa nuova avventura, gli stimoli, la determinazione di dimostrare di valere questa categoria da parte di giocatori, staff tecnico società e lo sponsor Inalpi, per farsi notare anche da chi erroneamente ancora non ha grande considerazione di questa società che si affaccia al campionato di Eccellenza.

Ad aprire la serata la presidente **Vanda Sapino**, che ha dato il benvenuto a tutti i presenti e ha voluto tenere insieme le diverse realtà del mondo Moretta, non soltanto la prima squadra ma anche l'**Atletico Moretta** di Seconda Categoria e il **Morevilla**, formazione giovanile del Moretta che fa parte del progetto **Torino Academy**.

La Sapino ha voluto far capire ai nuovi giocatori

arrivati di essere all'interno di una vera famiglia, presentando anche i dirigenti passati, coloro che tanti anni fa diedero il via a questa grande avventura. I giocatori sono stati poi invitati ad alzarsi uno ad uno per presentarsi ai nuovi compagni e iniziare subito a scambiare anche qualche battuta, con bomber **D'Agostino** autentico mattatore.

Assente il solo Modini per problemi di salute, si sono lentamente alzati tutti i nuovi giocatori portati dal ds **Daniele Capello** e **Beppe Macchi** agli ordini di mister Cellerino: ecco quindi **Alessandro Zanchi** e **Andrea Costante** dalla **Denso**, il portiere **Simone Comisso** dal Chisola, i giovani juniores **Emanuele Patruno** e **Ismaele Chahid** sempre dalla squadra torinese, **Mattia Tosello** dal Pinerolo, **Andrea Ligotti** dal San Savio Rocchetta, **Stefano Scanavino** dall'Infernotto, **Luca Tortone** dal Revello, quest'ultimo fratello maggiore del capitano Mattia Tortone, e infine il giovane **Giovanni Daidola** proveniente dal Bra.

Confermatissimo, ovviamente, **Mister Celerino** che ha chiesto ai suoi la massima determinazione in vista della prossima stagione, con l'obiettivo obbligato della salvezza, da raggiungere però ritagliandosi anche un ruolo da protagonisti. I giocatori sono stati poi lasciati a un momento conviviale, insieme anche ai propri parenti, prima di godersi gli ultimi giorni di vacanza. Dal 6 agosto, quando la squadra si radunerà a **Polonghera**, si farà sul serio per vivere un'altra stagione da sogno.

12 LUGLIO – ILNAZIONALE

Eccellenza - Presentato il nuovo Moretta: tanti volti nuovi per affrontare una nuova sfida

È stato presentato ieri sera il nuovo Moretta di mister **Cellerino**, che nella prossima stagione affronterà il campionato di **Eccellenza** conquistato poco più di un mese fa.
Nell'aria si sente la grande voglia di tutto l'ambiente di vivere questa nuova avventura, gli stimoli, la determinazione di dimostrare di valere questa categoria da parte di giocatori, staff tecnico società e lo sponsor Inalpi, per farsi notare anche da chi erroneamente ancora non ha grande considerazione di questa società che si affaccia al campionato di Eccellenza.

Ad aprire la serata la presidente **Vanda Sapino**, che ha dato il benvenuto a tutti i presenti e ha voluto tenere insieme le diverse realtà del mondo Moretta, non soltanto la prima squadra ma anche l'**Atletico Moretta** di Seconda Categoria e il **Morevilla**, formazione giovanile del Moretta che fa parte del progetto **Torino Academy**.

La Sapino ha voluto far capire ai nuovi giocatori arrivati di essere all'interno di una vera famiglia, presentando anche i dirigenti passati, coloro che tanti anni fa diedero il via a questa grande avventura. I giocatori sono stati poi invitati ad alzarsi uno ad uno per presentarsi ai nuovi compagni e iniziare subito a scambiare anche qualche battuta, con bomber **D'Agostino** autentico mattatore.

Assente il solo Modini per problemi di salute, si sono lentamente alzati tutti i nuovi giocatori portati dal ds **Daniele Capello** e **Beppe Macchi** agli ordini di mister Cellerino: ecco quindi **Alessandro Zanchi** e **Andrea Costante** dalla **Denso**, il portiere **Simone Comisso** dal Chisola, i giovani juniores **Emanuele Patruno** e **Ismaele Chahid** sempre dalla squadra torinese, **Mattia Tosello** dal Pinerolo, **Andrea Ligotti** dal San Savio Rocchetta, **Stefano Scanavino** dall'Infernotto, **Luca Tortone** dal Revello, quest'ultimo fratello maggiore del capitano Mattia Tortone, e infine il giovane **Giovanni Daidola** proveniente dal Bra.

Confermatissimo, ovviamente, **Mister Celerino** che ha chiesto ai suoi la massima determinazione in vista della prossima stagione, con l'obiettivo obbligato della salvezza, da raggiungere però ritagliandosi anche un ruolo da protagonisti. I giocatori sono stati poi lasciati a

un momento conviviale, insieme anche ai propri parenti, prima di godersi gli ultimi giorni di vacanza. Dal 6 agosto, quando la squadra si radunerà a **Polonghera**, si farà sul serio per vivere un'altra stagione da sogno.

13 LUGLIO

CAMPIONI.CN

Eccellenza - Moretta, Ligotti si presenta: "Qui posso fare bene"

L'attaccante a Campioni.cn: "Il campionato di Eccellenza è sempre più equilibrato, questo gruppo può conquistare la salvezza senza problemi; spero di dare il mio contributo segnando"

Un giocatore esperto, pronto a mettersi alla prova con il Moretta. **Andrea Ligotti** è uno degli acquisti del mercato estivo della società sponsorizzata Inalpi, che si appresta a vivere il salto nell'**Eccellenza**.

Classe '89 **Ligotti** milita da anni in questa categoria e arriva dal San Domenico Savio. Campioni.cn l'ha incontrato, parlando con lui della prossima stagione e di cosa l'ha spinto ad accettare l'offerta del Moretta.