dal **19 NOVEMBRE** 2018
al **25 NOVEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

20 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 818MO MEETING VG @ AL CARROPONTE BERGAMO PATRON OSCAR MAZZOLENI, CHEF FABIO LANCENI

Enoteca, miglior bistrot (2016) e miglior cantina (2019) d'Italia secondo la guida de L'Espresso, wine bar e ristorante gourmet ... il Carroponte è tutte queste cose messe insieme, un vero paradiso per i gourmand e di certo un punto di riferimento per lo scenario enogastronomico della città di Bergamo nella sua metà meno frequentata da visitatori e turisti, la Città Bassa. La creatura di Oscar Mazzoleni, patron e sommelier con alle spalle anni di esperienze alla direzione di locali di prestigio, e della socia Silvia Mazzoni è nata solo nel 2014, ma in questi anni ha tagliato traguardi. Merito anche del nuovo chef Fabio Lanceni, autore del menù servito a noi e agli Amici Gourmet, tra cui non sono mancate alcune delle portate che compongono il recentissimo percorso gourmet, tra le ultime novità introdotte nel ristorante. Archivio storico reportage: La squadra Patron: Silvia Mazzoni, Oscar Mazzoleni Lo staff in cucina Chef: Fabio Lanceni Chef de partie: Edoardo De Simoni Commis: Riccardo Regazzoni Lavapiatti: Ait Faraji Mohamed Lo staff in sala Maître e sommelier: Mirko Bacchi Commis di sala: Tamara Escalona Insegna Il dehors Il bancone del wine bar Il tavolo Lo chef Fabio Lanceni, il patron Oscar Mazzoleni e il maître e sommelier Mirko Bacchi Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Acqua Filette, Premium Water Partner del Meeting Aperitivo Franciacorta Docg 2010 – Il Mosnel Il patron e sommelier Oscar Mazzoleni ci serve gli stuzzichini Qui con VG Gli stuzzichini Risotto mantecato al burro piemontese inalpi e formaggini bio inalpi Fonduta di Bra tenero inalpi con snack Legù Polentina con fonduta di formaggini Bio inalpi tartufata Tortello ripieno di toma piemontese inalpi Sciatt di Bra inalpi duro in pastella Pane Tipologie di pane: semi di papavero, integrale, grano duro, al latte, alle olive, al rosmarino e alle noci; servito con un burro piemontese inalpi lavorato alle erbe e sale Maldon. Ci accomodiamo al tavolo per il primo brindisi Con noi anche il patron Il protagonista della portata successiva: Caviale Calvisius Piattooo! Caviale siberiano al cucchiaio (5gr Calvisius), patate al cartoccio, panna acida Pinot Grigio Veneto Igt 2011 – Terre di San Rocco La prossima portata Prawn roll: panino tostato al burro piemontese inalpi con gamberi in maionese Bon bon di mozzarella, fritta e avvolta in paleta iberica Juan Pedro Domecq Lollipoll: aletta di pollo disossata e farcita con scamorza Carpaccio di gamberi rossi con melone, sorbetto al melone piccante, mascarpone lavorato e basilico fritto Salmone coda nera marinato ei affumicato servito con crostini e burro piemontese inalpi Terrina di foie gras, pan brioche tostato fatto in casa e chutney di frutta esotica Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini aglio, olio, peperoncini e gamberi Tania Carmenere – Bekeke Dietro le quinte... In anteprima assoluta la Collezione 110 a servire Pentole Agnelli per i 111 anni dell'azienda Dettagli dell'impiattamento Il tocco finale Il casoncello del Carroponte fatto in casa secondo la tradizione Vigna Bricco Gattera Barolo docg 2001 – Cordero di Montezemolo Il servizio della portata successiva Preparata in Pentola d'Oro Agnelli Piovra arrostita con zucchine croccanti e la sua crema al profumo di menta, friggitelli e nocciole Il piccione in diverse forme e cotture con pak choi La brigata di cucina ci raggiunge in sala Sfera di melone: cheesecake, gelatina al melone e sorbetto al frutto della passione Ri-Voluzione del tiramisù, crema al mascarpone, cubo di savoiardo gelatina di cioccolato e caffè Caffè e coccole finali RE Caffè, Lallio (BG), miscela RE... ARGENTO (60%arabica, 40%rubusta). Tipologie di piccola pasticceria: biscotti al sale Maldon; panna cotta; cioccolatini al rum; meringa; gelato pistacchio: sorbetto al frutto della passione: gelato alla panna. Con la piccola

pasticceria degustiamo il Punt e Mes Carpano

20 NOVEMBRE – GAZZETTA D'ALBA

Collisioni fa incontrare Piemonte e Liguria per aiutare Genova

19 novembre 2018 | Altre notizie, Appuntamenti

BAROLO Mercoledì 21 novembre, presso i nuovi locali dell'Agrilab e del Tempio dell'enoturista di
Barolo si terrà una cena di gemellaggio e solidarietà tra la Regione Liguria e la Regione Piemonte
organizzata da Collisioni e dal Consorzio focaccia di Recco col formaggio, insieme al Comune di
Barolo e ai maggiori consorzi di tutela delle due regioni partner del festival Agrirock delle Langhe.

La Liguria è stata, quest'anno, una delle principali Regioni ospiti del festival piemontese. Poco più di un mese dopo, la notizia della tragedia del ponte Morandi; tanti sono stati i messaggi di cordoglio sulla pagina Facebook del festival di tutti coloro che avevano avuto il piacere di incontrare gli amici liguri a Barolo. Di qui è nata l'idea di ritrovarsi in autunno, per una cena di solidarietà e gemellaggio, che sarà un vero e proprio interscambio enogastronomico tra due territori di eccellenza, da sempre legati da amicizia lungo

l'antica Via del sale.

La cena, a cui interverranno le autorità regionali e comunali delle due regioni, sarà anche l'occasione per dimostrare amicizia e solidarietà tra i due territori dopo i tragici fatti di Genova. Durante l'evento verrà allestito un banco per la raccolta fondi ad offerta libera "Genova nel cuore" a favore delle famiglie delle vittime del ponte Morandi e degli sfollati. La cena sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto presso i locali di Agrilab – Wine tasting tour nel cortile del Castello, alle ore 19.30, con assaggi di Raschera, Bra tenero, Bra duro d'alpeggio e Toma piemontese Dop di Latterie Inalpi, simpatici show cooking dove si potrà assistere alla lavorazione del famoso pesto al mortaio con basilico genovese Dop, pansoti fatti a mano con il ripieno del prebuggion, focaccia al formaggio, a cura del Consorzio della focaccia di Recco col formaggio. Per il brindisi di benvenuto, le bollicine del consorzio piemontese dell'alta Langa.

Alle 20.30 presso il Tempio dell'enoturista di Barolo avrà inizio la cena di gemellaggio. Protagonistisaranno i grandi panificatori del Consorzio focaccia di Recco al formaggio e lo chef stellato piemontese Walter Ferretto del ristorante Il cascinale nuovo, che doneranno la propria arte a sostegno dell'iniziativa, e proporranno per l'evento abbinamenti e vere e proprie collisioni culinarie. Dai grandi vini che hanno reso celebre il Piemonte nel mondo come il Barolo, la Barbera d'Asti, il Roero Arneis, e il Moscato d'Asti grazie alla partecipazione dei consorzi di tutela. Dalle trofie al pesto all'autentica focaccia di Recco, dalla battuta al coltello di fassona piemontese col tartufo bianco d'Alba al classico brasato piemontese gentilmente offerto da Compral, alla torta di castagne di Cia Cuneo, i marroni di Agrimontana, il caffè Lavazza, il panettone di Albertengo, il cioccolato Baratti&Milano per finire con la grappa tradizionale di distillerie Berta.

Lo chef stellato Walter Ferretto.

Sostengono l'evento: Consorzio focaccia di Recco col formaggio, Walter Ferretto, Consorzio del pesto genovese, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Consorzio Roero, Consorzio alta Langa, Consorzio per la tutela dell'Asti Docg, Consorzio Assopiemonte Dop e Igp, Cia Cuneo, Latterie Inalpi, Compral, Distillerie Berta, Olio Raineri, Agrimontana, Germoglio dei sapori, San Bernardo, Michelis, Lavazza, Baratti & Milano, Albertengo.

20 NOVEMBRE – SALUZZO OGGI

MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE al Tempio dell'enoturista di Barolo incontro tra Regione Piemonte e Regione Liguria organizzata da Collisioni e dal Consorzio focaccia di Recco col formaggio

Cena di gemellaggio e di solidarietà

BAROLO

Mercoledì 21 Novembre, presso i nuovi locali dell'Agrilab e del Tempio dell'Enoturista di Barolo si terrà una cena di gemellaggio e solidarietà tra la Regione Liguria e la Regione Piemonte organizzata da Collisioni e dal Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio, insieme al Comune di Barolo e ai maggiori consorzi di tutela delle due regioni partner del festival Agrirock delle Langhe.

La Liguria è stata infatti quest'anno una delle principali Regioni ospiti del festival piemontese.

Poco più di un mese dopo, la notizia della tragedia del Ponte Morandi; tanti sono stati i messaggi di cordoglio sulla pagina facebook del festival di tutti coloro che avevano avuto il piacere di incontrare gli amici liguri a Barolo. Di qui è nata l'idea di ritrovarsi in autunno, per una cena di solidarietà e gemellaggio, che sarà un vero e proprio interscambio enogastronomico tra due territori di eccellenza, da sempre legati da amicizia lungo l'antica Via del Sale. La cena, a cui interverranno le autorità regionali e comunali delle due regioni, sarà anche l'occasione per dimostrare amicizia e solidarietà tra i due territori dopo i tragici fatti di Genova. Saranno presenti Gianni Berrino, Assessore al Turismo della Regione Liguria, Pierpaolo Giampellegrini, Commissario agenzia In Liguria e Segretario Generale Regione Liguria, Antonella Parigi, Assessore Cultura e Turismo della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Renata Bianco Sindaco di Barolo, Sergio Gambino, delegato della protezione civile di Genova, Filippo Mobrici, presidente di Piemonte Land of Perfection, Giandomenico Genta, presidente fondazione CRC, i rappresentanti dei maggiori consorzi di tutela liguri e piemontesi, nonché i rappresentanti delle autorità competenti delle due province. Durante l'evento verrà allestito un banco per la raccolta fondi ad offerta libera "Genova nel Cuore" a favore delle famiglie delle vittime del ponte Morandi e degli sfollati.

La cena sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto presso i locali di Agrilab – Wine Tasting Tour nel Cortile del Castello, alle 0re 19,30, con assaggi di Raschera, Bra Tenero, Bra Duro d'Alpeggio e Toma Piemontese Dop di Latterie Inalpi, simpatici show cooking dove potremo assistere alla lavorazione del famoso pesto al mortaio con basilico genovese Dop, pansoti fatti a mano con il ripieno del prebuggion, focaccia al formaggio, a cura del Consorzio della Focaccia di Recco col Formaggio. Per il brindisi di benvenuto, le grandi bollicine del Consorzio piemontese dell'Altalanga. Alle 20.30 presso il Tempio dell'Enoturista di Barolo avrà inizio la cena di gemellaggio.

Protagonisti saranno i grandi panificatori del Consorzio Focaccia di Recco al Formaggio e lo chef stellato piemontese Walter Ferretto del Ristorante Il Cascinalenuovo, che doneranno la propria arte a sostegno dell'iniziativa, e proporranno per l'evento abbinamenti e vere e proprie collisioni culinarie. Dai grandi vini che hanno reso celebre il Piemonte nel mondo come il Barolo, la Barbera D'Asti, il Roero Arneis, e il Moscato d'Asti grazie alla partecipazione dei consorzi di tutela. Dalle trofie al pesto all'autentica focaccia di Recco, dalla battuta al coltello di fassona piemontese col Tartufo bianco d'Alba al classico brasato piemontese gentilmente offerto da Compral, alla torta di castagne di Cia Cuneo, i marroni di Agrimontana, il caffè Lavazza, il Panettone di Albertengo, il Cioccolato Baratti&Milano per finire con la grappa tradizionale di Distillerie Berta.

20 NOVEMBRE – BRA OGGI

MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE al Tempio dell'enoturista di Barolo incontro tra Regione Piemonte e Regione Liguria organizzata da Collisioni e dal Consorzio focaccia di Recco col formaggio

Cena di gemellaggio e di solidarietà

BAROLO

Mercoledì 21 Novembre, presso i nuovi locali dell'Agrilab e del Tempio dell'Enoturista di Barolo si terrà una cena di gemellaggio e solidarietà tra la Regione Liguria e la Regione Piemonte organizzata da Collisioni e dal Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio, insieme al Comune di Barolo e ai maggiori consorzi di tutela delle due regioni partner del festival Agrirock delle Langhe.

La Liguria è stata infatti quest'anno una delle principali Regioni ospiti del festival piemontese.

Poco più di un mese dopo, la notizia della tragedia del Ponte Morandi; tanti sono stati i messaggi di cordoglio sulla pagina facebook del festival di tutti coloro che avevano avuto il piacere di incontrare gli amici liguri a Barolo. Di qui è nata l'idea di ritrovarsi in autunno, per una cena di solidarietà e gemellaggio, che sarà un vero e proprio interscambio enogastronomico tra due territori di eccellenza, da sempre legati da amicizia lungo l'antica Via del Sale. La cena, a cui interverranno le autorità regionali e comunali delle due regioni, sarà anche l'occasione per dimostrare amicizia e solidarietà tra i due territori dopo i tragici fatti di Genova. Saranno presenti Gianni Berrino, Assessore al Turismo della Regione Liguria, Pierpaolo Ghiampellegrini, Commissario agenzia In Liguria e Segretario Generale Regione Liguria, Antonella Parigi, Assessore Cultura e Turismo della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Renato Bianco Sindaco di Barolo, Sergio Gambino, delegato della prefezione civile di Genova, Filippo Mobrici, presidente di Piemonte Land of Perfection, Giandomenico Genta, presidente fondazione CRC, i rappresentanti dei maggiori consorzi di tutela liguri e piemontesi, nonché i rappresentanti delle autorità competenti delle due province. Durante l'evento verrà allestito un banco per la raccolta fondi ad offerta libera 'Genova nel Cuore' a favore delle famiglie delle vittime del ponte Morandi e degli sfollati. La cena sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto presso i locali di Agrilab – Wine Tasting Tour nel Cortile del Castello, alle 0re 19.30, con assaggi di Raschera, Bra Tenero, Bra Duro d'Alpeggio e Toma Piemontese Dop di Latterie Inalpi, simpatici show cooking dove potremo assistere alla lavorazione del famoso pesto al mortaio con basilico genovese Dop, pansotti fatti a mano con il ripieno del prebuggion, focaccia al formaggio, a cura del Consorzio della Focaccia di Recco col Formaggio. Per il brindisi di benvenuto, le grandi bollicine del Consorzio piemontese dell'Alta langa. Alle 20.30 presso il Tempio dell'Enoturista di Barolo avrà inizio la cena di gemellaggio.

Protagonisti saranno i grandi panificatori del Consorzio Focaccia di Recco al Formaggio e lo chef siellato piemontese Walter Ferretto del Ristorante Il Cascinalenuovo, che doneranno la propria arte a sostegno dell'iniziativa, e proporranno per l'evento abbinamenti e vere e proprie collisioni culinarie. Dai grandi vini che hanno reso celebre il Piemonte nel mondo come il Barolo, la Barbera D'Asti, il Roero Arneis, e il Moscato d'Asti grazie alla partecipazione dei consorzi di tutela. Dalle trofie al pesto all'autentica focaccia di Recco, dalla battuta al celebrilo di fassona piemontese col Tartufo bianco d'Alba al classico brasato piemontese gentilmente offerto da Compral, alla torta di castagne di Cia Cuneo, i marroni di Agrimontana, il caffè Lavazza, il Panettone di Albertengo, il Cioccolato Baratti&Milano per finire con la grappa tradizionale di Distillerie Berta.

21 NOVEMBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Diari scolastici e non solo, con il Bilancio Sociale dell'Inalpi

MORETTA - Giovedì 15 novembre si è svolto alle Officine Grandi Riparazioni di Torino l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità, ricordando anche Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso nel mese di gennaio di quest'anno.
Filo conduttore dell'evento era il Bilancio Sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che opera su un territorio, per poter raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto.
Un momento di approfondimento è stato dedicato al Bilancio Sociale Inalpi (che redige da quattro anni), in qualità di case history di azienda privata. Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, ha raccontato come l'azienda sia arrivata a questa importante scelta, sottolineando l'impatto che il sistema ha sul territorio che lo ospita.
Il Bilancio Sociale racconta quello che ogni giorno la società si impegna a realizzare per i dipendenti, i conferitori e tutti coloro che collaborano con Inalpi. Invernizzi si è soffermato su iniziative, investimenti e progetti, tra cui i 50.000 diari scolastici realizzati per i plessi scolastici non solo piemontesi.

21 NOVEMBRE – GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Il bilancio sociale al convegno dei commercialisti

Inalpi fa scuola a Torino

MORETTA Giovedì scorso si è svolto alle Officine Grandi Riparazioni di Torino, l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità e dove è stato commemorato Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso a gennaio 2018.

L'evento aveva un filo conduttore, il bilancio sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che opera su un territorio, per poter raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto. E in questo senso, la manifestazione ha segnato anche la presentazione del primo Bilancio Sociale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino.

Un momento di approfondimento è stato dedicato anche al bilancio sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata. L'azienda di Moretta, che redige da 4 anni tale documento, ha raccontato come sia arrivata a questa scelta attraverso le parole di Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, che ha colloquiato sul palco con il presidente dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, Luca Asvisio, ed Eugenio Puddu, partner Deloitte.

Il bilancio sociale Inalpi è uno strumento per rendicontare l'impatto che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. Un racconto che ogni giorno la società si impegna a realizzare per i dipendenti, i conferitori e per tutti coloro che collaborano con Inalpi. E' il resoconto delle iniziative, investimenti e progetti, che vengono attuati. Fra questi, figurano i 50 mila diari scolastici realizzati per i plessi scolastici piemontesi, ma anche per le province di Imperia, Verona e con una piccola incursione a Roma, oltre a quelli distribuiti nei centri colpiti dal terremoto quali Amatrice, Accumoli, Ceriano e l'Acquila.

21 NOVEMBRE – GAZZETTA DI SALUZZO

Sicurezza e sostenibilità del latte Il Master di Inalpi e Ferrero

MORETTA La giornata conclusiva della terza edizione del Master di secondo livello in "Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte", si svolgerà mercoledì 21 novembre, dalle 9 alle 13, ad Alba all'interno del Centro di ricerche Pietro Ferrero.

L'incontro dal titolo"Nutrizione e Tecnologia: nuove frontiere del pianeta latte", è a ingresso libero ed è moderato dal giornalista scientifico Piero Bianucci: prevede interventi e dibattiti che approfondiranno temi di estrema attualità.

Il Master, fortemente voluto da Inalpi e Ferrero, consente la formazione personale altamente specializzato nel settore latte: «Un settore – commentano dall'azienda morettese - in crescita costante, dove il nostro territorio esprime una delle sue più importanti eccellenze».

21 NOVEMBRE – IL SAVIGLIANESE

Invernizzi confermato alla guida di Confapi Cuneo

Nelle scorse settimane il Consiglio Direttivo di Confapi Cuneo ha riconfermato all'unanimità nella carica di presidente, per i prossimi 3 anni, Pierantonio Invernizzi di Inalpi. Il Consiglio ha inoltre eletto vicepresidenti Gabriella Cocciolo di Novoplast Due e il racconigese Luciano Piovano di Pack Service, figure importanti e di riferimento per l'impegno e il lavoro svolto in questi 4 anni. ●

Il presidente Invernizzi con i due vicepresidenti

21 NOVEMBRE – IL SAVIGLIANESE

ECONOMIA In tre anni, il fatturato è quasi raddoppiato

Piemonte Latte, trend in ascesa

L'incontro con i soci della Piemonte Latte, a cui era presente anche l'europarlamentare Alberto Cirio, ha sancito gli ottimi risultati della cooperativa

È tempo di bilanci per l'annata agraria la cui chiusura è tradizionalmente sancita con l'11 di novembre. La scorsa settimana anche la cooperativa Piemonte Latte ha voluto incontrare i propri soci per fare il punto della situazione.

«*Dal 1982 Piemonte Latte raccoglie il latte dei propri soci, soprattutto piccoli produttori che negli anni sono cresciuti fino a 300, di cui il 70% è nella Granda* – evidenzia il saviglianese Roberto Morello, presidente della cooperativa ed anche di Confcooperative Fedagri Piemonte –. *Oggi siamo contenti di dire che negli ultimi tre anni è quasi raddoppiato il nostro fatturato: nel 2015 il giro d'affari era di 35 milioni di euro e sfiorerà i 60 milioni di euro di quest'anno*».

Anche il latte ritirato dai soci ha seguito un trend di aumento: nel 2015 sono stati raccolti 91 milioni di litri di latte che l'anno successivo sono aumentati fino a superare i 100 milioni di litri e quest'anno le previsioni parlano di raggiungere quota 147 milioni di litri, oltre 4.000 quintali di latte ogni giorno.

«*Il latte che raccogliamo* – sottolinea ancora Morello – *viene smistato ad oltre 30 caseifici e ad aziende di lavorazione del latte: in parole povere siamo un grande bacino di latte ai quali attingere per dare vita a prodotti lattiero-caseari*».

Negli ultimi tempi Piemonte Latte ha anche investito in alcune realtà della trasformazione, da Latterie Alpine insieme ad Inalpi alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti, realtà che si aggiungono a Cooperlat, alla quale aderisce da anni. «*Le scelte strategiche di partecipare in parte alla trasformazione* – spiega il presidente Morello – *sono dovute alle opportunità di diversificare la nostra presenza nel panorama lattiero-caseario non solo piemontese. Questo ci aiuta anche a perseguire al meglio i percorsi di filiera e tracciabilità che sono condizione necessaria per garantire la qualità al consumatore finale*».

Proprio la qualità è la leva su cui punta la cooperativa saviglianese. «*Una qualità nell'ottica di tracciabilità e trasparenza di tutta la filiera, dal momento della raccolta del latte a quello della trasformazione* – evidenzia il presidente –. *Tant'è che per noi i valori premianti (sulla base dei quali retrocedono il prezzo ai soci) e che controlliamo meticolosamente sono la percentuale di grasso, di proteine, di cellule somatiche e di carica batterica. Altre caratteristiche sono la certificazione di benessere animale, di rispetto dell'ambiente e un corretto uso di farmaci*».

Morello, il futuro di Piemonte Latte?

«*Da un lato valorizzare il latte di montagna, dal momento che tra i soci ci sono produttori che hanno allevamenti in quota e che rispettano i parametri richiesti. Dall'altro affermare sempre di più, nell'interesse del consumatore, la tracciabilità come garanzia del prodotto. E a breve ci sarà anche un restyling del nostro sito*».

Vedremo mai il marchio Piemonte Latte su un brick al supermercato?

«*Mai dire mai, però sapremo sempre di più dove va a finire il nostro latte*».

In questi ultimi mesi si parla sempre di più di prezzo giusto del latte. Voi che politica adottate?

«*Premiamo la maggior qualità del latte con forti incentivi per i nostri soci. Auspichiamo che in Piemonte si possa giungere a una semplificazione delle tabelle adottate dai caseifici: bisognerebbe che fossero diversificate in base all'utilizzo, dal latte destinato alla caseificazione a quello per l'uso alimentare a quello da trasformare in polvere*». ●

Paolo Biancardi

ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. 095047

21 NOVEMBRE
TARGATOCN
ILNAZIONALE

Cena di gemellaggio e solidarietà Liguria-Piemonte per la raccolta fondi a favore della Protezione civile di Genova

A cura di Collisioni e Consorzio Focaccia Igp di Recco, con il sostegno di Comune di Barolo

Mercoledì 21 novembre, presso i nuovi locali dell'Agrilab e del Tempio dell'Enoturista di Barolo si terrà una cena di gemellaggio e solidarietà tra la Regione Liguria e la Regione Piemonte organizzata da Collisioni e dal Consorzio Focaccia Igp di Recco, insieme al Comune di Genova e di Barolo e ai maggiori consorzi di tutela delle due Regioni partner del festival Agrirock delle Langhe.

La Liguria infatti è stata quest'anno una delle principali Regioni ospiti del festival piemontese, e in un clima di allegria e festa nella piazza di Barolo il pubblico ha potuto assaggiare i grandi prodotti di questa terra straordinaria. Poco più di un mese dopo, la notizia della tragedia del Ponte

IN BREVE

Morandi; tanti sono stati i messaggi di cordoglio sulla pagina Facebook del festival di tutti coloro che avevano avuto il piacere di incontrare gli amici liguri a Barolo.

Di qui è nata l'idea di ritrovarsi in autunno a Barolo, per una cena di solidarietà e gemellaggio, che sarà un vero e proprio interscambio enogastronomico tra due territori di eccellenza, da sempre legati da amicizia lungo l'antica Via del Sale. E se è vero che la Liguria è il mare dei piemontesi, come il Piemonte è la montagna dei liguri, è altrettanto innegabile che le tradizioni enogastronomiche delle due regioni non avrebbero potuto svilupparsi senza questo rapporto di vicinanza, amicizia e scambio che la cena di Barolo vuole sottolineare.

La cena sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto presso i locali di Agrilab - Wine Tasting Tour nel Cortile del Castello, alle ore 19,30, con assaggi di Raschera e Toma Piemontese Dop di Latterie Inalpi, simpatici show cooking dove potremo assistere alla lavorazione delle trofie fatte a mano, del pesto al mortaio con il Basilico genovese Dop, dei pansoti fatti a mano con il ripieno del prebuggion e della focaccia al formaggio, a cura del Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio. Per il brindisi di benvenuto, le grandi bollicine del Consorzio piemontese dell'Altalanga.

Alle 20.30 presso il Tempio dell'Enoturista di Barolo avrà inizio la cena di gemellaggio alla presenza delle autorità delle due Regioni. Protagonisti saranno i grandi panificatori del Consorzio Focaccia di Recco e lo chef stellato piemontese Walter Ferretto, che doneranno la propria arte a sostegno dell'iniziativa, e proporranno per l'evento, grazie anche grazie alla preziosa collaborazione tra i maggiori consorzi di tutela piemontesi e liguri, abbinamenti e vere e proprie collisioni culinarie. Dalle trofie al pesto alle focacce, dalla battuta di fassona Compral col Tartufo bianco d'Alba ai grandi formaggi dop della montagna piemontese, dal classico brasato, alla torta di castagne di Cia Cuneo, il Panettone di Albertengo, il Cioccolato Baratti e Milano, le Paste di Meliga Michelis, i Marron Glacé di Agrimontana in abbinamento ai grandi vini dei consorzi che hanno reso celebre il Piemonte nel mondo come il Barolo, la Barbera D'Asti, il Roero Arneis, e il Moscato d'Asti, per finire con la grappa tradizionale di Distillerie Berta. La cena, a cui interverranno le autorità regionali e comunali delle due regioni, sarà anche l'occasione per dimostrare amicizia e solidarietà tra i due territori dopo i tragici fatti di Genova.

Saranno presenti Gianni Berrino, assessore al Turismo della Regione Liguria, Pierpaolo Giampellegrini, Commissario agenzia in Liguria e Segretario Generale Regione Liguria, Antonella Parigi, assessore Cultura e Turismo della Regione Piemonte, Renata Bianco sindaco di Barolo, Sergio Gambino, consigliere comune di Genova con delega alla Protezione Civile, Filippo Mobrici, presidente di Piemonte Land of Perfection, i rappresentanti dei maggiori consorzi di tutela liguri e piemontesi, nonché i rappresentanti delle autorità competenti del territorio. Durante l'evento verrà allestito un banco per la raccolta fondi ad offerta libera a favore della Protezione Civile di Genova.

SI RINGRAZIA PER AVER SOSTENUTO E RESO POSSIBILE L'EVENTO: Regione Liguria, Regione Piemonte, Comune di Genova, Comune di Barolo, Consorzio Focaccia Igp di Recco, Lo chef Walter Ferretto, Consorzio Altalanga Docg, Consorzio di Tutela Asti Docg, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Consorzio Tutela Roero, Cia Cuneo, Latterie Inalpi, Compral, Albertengo, Distillerie Berta, Acqua San Bernardo, Michelis, Germoglio dei Sapori, Baratti&Milano, Olio Raineri, Agrimontana, Lavazza

22 NOVEMBRE - ALIMENTANDO

Parma – Inalpi, nell'anno in cui la gastronomia piemontese conquista cinque nuove stelle, è partner ufficiale della Guida Michelin 2019. Con l'obiettivo principale di rimarcare, ancora una volta, il legame tra prodotti e territorio. Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti di Guida Michelin 2019, a Parma: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, al party organizzato per presentare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre presso il Palazzo del Governatore. "Il burro, i formaggi Dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi", spiega una nota dell'azienda.

22 NOVEMBRE - ILNAZIONALE

EVENTI E TURISMO | giovedì 22 novembre 2018, 17:30

Inalpi è partner ufficiale della Guida Michelin 2019

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi - con Torino, che con sette ristoranti rappresenta un vero e proprio record – per Inalpi è motivo di grande orgoglio, essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato a Parma il burro, i formaggi dop e ha fatto degustare in anteprima assoluta la fonduta di Raschera, preparata con Raschera DOP stagionato 12 mesi. Una crema della tradizione piemontese che coinvolge tutti i sensi e che ha conquistato i grandi chef con una nuova, curata e importante produzione che sarà commercializzata in primavera.

Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è svolta venerdì 16 novembre nell'importante cornice dell'Auditorium Paganini, al party organizzato per presentare e festeggiare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre presso il Palazzo del Governatore, un grande e partecipato evento aperto alla cittadinanza.

Il burro, i formaggi dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi. Nel corner

Inalpi è stato presentato, per tre appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 75 kg.), usato per preparare migliaia di crostini burro e acciughe, il successo è stato notevole, e molte persone hanno chiesto di degustare il burro in purezza.

Guida Michelin e Inalpi è un binomio naturale, la scelta compiuta da Inalpi di lavorare i suoi prodotti a base di buon latte piemontese, derivato da filiera controllata e garantita, non può che portare ad esaltare qualsiasi piatto della nostra ricca e variegata cucina. Anche quella stellata.

22 NOVEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi - con Torino, che con sette ristoranti rappresenta un vero e proprio record – per Inalpi è motivo di grande orgoglio, essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato...
la provenienza: Torino Oggi

22 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA

Lorenzo Vallese

"Inalpi": il bilancio sociale fa da esempio

Il presidente dell'azienda casearia di Moretta, Ambrogio Invernizzi, chiamato a parlarne durante il convegno dell'Ordine dei commercialisti torinesi

Nella foto: Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi", sul palco durante il confronto con Luca Asvisio, presidente dell'Ordine dei commercialisti di Torino, ed Eugenio Puddu, partner "Deloitte". Parlando del bilancio sociale l'imprenditore cuneese ha citato alcune importanti recenti iniziative, come la realizzazione dei diari scolastici

Presso le Ogr-Officine grandi riparazioni di Torino si è svolto l'annuale convegno dell'Ordine dei commercialisti di Torino, durante il quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità, con un sentito ricordo di Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso a gennaio.

L'evento aveva un filo conduttore, il bilancio sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà attiva su un territorio, per raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto.

E, in questo senso, la manifestazione ha segnato anche la presentazione del primo bilancio sociale dell'Ordine dei commercialisti di Torino.

Inoltre sono state presentate alcune testimonianze di enti e associazioni che da tempo usano lo strumento bilancio sociale per raccontare la propria realtà: dall'Amministrazione comunale di Torino all'Istituto per la ricerca e la cura del cancro di Candiolo, dal presidio sanitario "San Camillo" di Torino all'associazione "Madian orizzonti" che si occupa di solidarietà ed è stata creata dall'Ordine dei religiosi Camilliani della Provincia piemontese.

Un momento di approfondimento è stato dedicato anche al bilancio sociale "Inalpi", in qualità di "case history" relativa a un'azienda privata.

L'azienda lattierocasearia di Moretta, che redige da quattro anni il bilancio sociale, ha raccontato come sia giunta a questa importante scelta attraverso le parole del suo presidente, Ambrogio Invernizzi, il quale sul palcoscenico ha colloquiato con il presidente dell'Ordine dei commercialisti di Torino, Luca Asvisio, ed Eugenio Puddu, partner "Deloitte".

Il bilancio sociale per "Inalpi" è uno strumento per rendicontare l'impatto che il sistema azienda ha sul territorio che l'ospita. È uno strumento per raccontare quello che ogni giorno la società si impegna a realizzare per i dipendenti, per i propri conferitori e per tutti coloro i quali collaborano con "Inalpi".

Si tratta del racconto su iniziative, investimenti e progetti attuati, come i 50.000 diari scolastici realizzati per i plessi piemontesi, ma anche per le province di Imperia, Verona, con una piccola incursione a Roma, oltre a quelli distribuiti nei plessi scolastici dei paesi terremotati di Amatrice, Accumuli e Ceriano e anche in quelli de L'Aquila.

L'attenzione al territorio diventa impegno concreto nella filiera corta e certificata, fonte da cui nasce ogni prodotto "Inalpi" e strumento per la creazione di un "modo di lavorare" sul territorio contraddistinto da trasparenza nei rapporti con i conferitori e garanzia di qualità per i consumatori.

22 NOVEMBRE – TARGATOCN
SAVONANEWS
SANREMONEWS
LAVOCEDIGENOVA
ILNAZIONALE
GENOVAPOST
LAVOCEDIALBA

A Barolo, Regione Piemonte e Regione Liguria insieme per una serata di solidarietà e amicizia

Una cena di gemellaggio per rinsaldare un legame profondo

Si è conclusa ieri, mercoledì 21 novembre, a Barolo la cena di gemellaggio e solidarietà tra la Regione Liguria e la Regione Piemonte promossa dal Festival Collisioni e dal Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio, in collaborazione con la Protezione Civile di Genova e la campagna "Genova nel Cuore".

Tante le autorità intervenute all'importante iniziativa: dall'assessore al turismo, trasporti e lavoro della Regione Liguria Gianni Berrino all'assessore alla cultura e al turismo della Regione Piemonte Antonella Parigi, il segretario generale della regione Liguria Pierpaolo Giampellegrini, il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, il sindaco di Barolo Renata Bianco.

E ancora, i rappresentanti della Questura, della Fondazione CRC, di Ubi Banca e Banca d'Alba, i rappresentanti dei maggiori consorzi di tutela dei grandi vini piemontesi quali il Barolo, il Barbera d'Asti, l'Asti docg, l'Altalanga, l'Erbaluce di Caluso e il Roero, ma anche i grandi formaggi DOP piemontesi, i produttori di carne fassona piemontese e i rappresentanti di Cia Cuneo.

Tanti i titolari e i responsabili di aziende piemontesi e non solo di primaria importanza intervenuti all'iniziativa, a testimonianza di quanto sia sentito anche nel tessuto economico delle due regioni il rapporto intimo di due territori accomunati da sempre da forti legami di fratellanza e collaborazione lungo l'antica via del sale. Due territori a vocazione turistica: il mare della bella Liguria, le montagne e i paesaggi Unesco delle colline del vino del Piemonte.

Due regioni a forte vocazione enogastronomia come hanno dimostrato le tante prelibatezze

ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

proposte durante la cena dal Consorzio focaccia di Recco col Formaggio e dallo Chef stellato Walter Ferretto come la famosa focaccia di Recco, i pansotti alle erbette, il brasato della tradizione piemontese, la battuta di fassona al tartufo bianco e i grandi vini bianchi e rossi piemontesi. Frutto di una sapienza produttiva che gli invitati hanno potuto toccare con mano negli show coocking di pesto al basilico genovese presso gli spazi Agrilab di Collisioni o nel banchetto educational allestito da Latterie Inalpi per raccontare i grandi formaggi dop della montagna. Di certo un'esperienza da ripetere per tenere vivo un legame antico ma di enorme potenzialità per lo sviluppo economico e turistico di due territori famosi e invidiati per la loro bellezza in tutto il mondo.

22 NOVEMBRE - TORINOGGI

ATTUALITÀ | giovedì 22 novembre 2018, 17:30

Inalpi è partner ufficiale della Guida Michelin 2019

0 Consiglia

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi - con Torino, che con sette ristoranti rappresenta un vero e proprio record - per Inalpi è motivo di grande orgoglio, essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la

grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato a Parma il burro, i formaggi dop e ha fatto degustare in anteprima assoluta la fonduta di Raschera, preparata con Raschera DOP stagionato 12 mesi. Una crema della tradizione piemontese che coinvolge tutti i sensi e che ha conquistato i grandi chef con una nuova, curata e importante produzione che sarà commercializzata in primavera.

Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è svolta venerdì 16 novembre nell'importante cornice dell'Auditorium Paganini, al party organizzato per presentare e festeggiare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre presso il Palazzo del Governatore, un grande e partecipato evento aperto alla cittadinanza.

Il burro, i formaggi dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi. Nel corner Inalpi è stato presentato, per tre appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 75 kg.), usato per preparare migliaia di crostini burro e acciughe, il successo è stato notevole, e molte persone hanno chiesto di degustare il burro in purezza.

Guida Michelin e Inalpi è un binomio naturale, la scelta compiuta da Inalpi di lavorare i suoi prodotti a base di buon latte piemontese, derivato da filiera controllata e garantita, non può che portare ad esaltare qualsiasi piatto della nostra ricca e variegata cucina. Anche quella stellata.

22 NOVEMBRE - TORINOSPORTIVA

Inalpi è partner ufficiale della Guida Michelin 2019

0 Consiglia

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi - con Torino, che con sette ristoranti rappresenta un vero e proprio record - per Inalpi è motivo di grande orgoglio, essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato a Parma il burro, i formaggi dop e ha fatto degustare in anteprima assoluta la fonduta di Raschera, preparata con Raschera DOP stagionato 12 mesi. Una crema della tradizione piemontese che coinvolge tutti i sensi e che ha conquistato i grandi chef con una nuova, curata e importante produzione che sarà commercializzata in primavera.

Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è svolta venerdì 16 novembre nell'importante cornice dell'Auditorium Paganini, al party organizzato per presentare e festeggiare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre presso il Palazzo del Governatore, un grande e partecipato evento aperto alla cittadinanza.

OFFERTE HP STORE
hp Online Store
Computer laptop, desktop, stampanti e altro ancora
Più informazioni ›
TRG AD

Il burro, i formaggi dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi. Nel corner Inalpi è stato presentato, per tre appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 75 kg.), usato per preparare migliaia di crostini burro e acciughe, il successo è stato notevole, e molte persone hanno chiesto di degustare il burro in purezza.

Guida Michelin e Inalpi è un binomio naturale, la scelta compiuta da Inalpi di lavorare i suoi prodotti a base di buon latte piemontese, derivato da filiera controllata e garantita, non può che portare ad esaltare qualsiasi piatto della nostra ricca e variegata cucina. Anche quella stellata.

23 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 820mo Meeting VG @ Gazebo Restaurant del Grand Hotel Alassio – Alassio (SV) – GM Davide Crema, Chef Roberto Balgisi

Posted By: NdM on: novembre 23, 2018 In: Eventi Enogastronomici, Liguria, Reportage Ristoranti

Stampa Email

In questi giorni in cui il primo freddo invernale si fa sentire, ricordiamo uno degli **appuntamenti** di fine estate vissuto con gli **Amici Gourmet** in una delle location di cui siamo assidui e **affezionati** frequentatori: il **Gazebo Restaurant** dallo chef **Roberto Balgisi**. Al solito, quello allestito in nostro onore dallo **chef** è stato un **banchetto** dedicato al mare e al pescato, una successione di portate **allettanti** dall'inizio alla fine di cui però vogliamo **ricordare** uno dei primi piatti, che ha decisamente "impreziosito" il nostro percorso. Mantecato con **burro inalpi** in **Pentola d'Oro Agnelli**, un godurioso e "imponente" *Risotto Carnaroli alla milanese con ossobuco...di tonno rosso Balfegó*. La **versione marittima** di Balgisi del grande **classico meneghino**.

Stuzzichini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Tipologie di stuzzichini: mini melanzana gratinata al Bra Duro d'alpeggio Dop **inalpi** hamburgherino con zucchine marinate e fettalpine **inalpi** tortino ai Raschera Dop **inalpi** Snack **Legù** con coppa di testa di cinta senese.

Capatina in cucina prima di accomodarci per vedere cosa lo chef ha selezionato per noi dal mare

Pane

Tipologie di pane: focaccine al vapore, paninetti al latte, al pomodoro, alle tagliasche e ai semi. In accompagnamento burro piemontese **inalpi** montato.

Metodo Classico Millesimato 2012 – **Beni di Batasiolo**

Piattooo!

Moscardino alla pizzaiola

Scampo, jaki chut e gel di arance al rosmarino

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

Percebes e lumache di mare

23 NOVEMBRE - MILANODABERE

C'è sempre il classico, per chi preferisce sempre la tradizione. Ma il panettone è versatile e lo si prepara in vari modi. Ecco alcune proposte

Complice il ritorno preponderante sulla tavola degli italiani dei dolci della **tradizione** italiana, il panettone continua a spopolare. Non solo a **Natale,** ma anche in atri periodi dell'anno. Un dolce che ha smesso di essere stagionale, ha abbracciato l'innovazione e sfruttato la sua versatilità. Oggi recandosi in pasticceria o acquistando direttamente dai siti delle aziende del comparto, il consumatore ha la possibilità di spaziare. Scegliere ricette preparate con materie prime certificate e di qualità. L'**artigianalità** è gettonatissima (per rendersene conto fate un salto il 24 e 25 novembre alla manifestazione I Maestri del Panettone), ma anche una presentazione sfiziosa ha un suo ruolo strategico. Milanodabere.it prova a darvi una mano con una serie di proposte.

FIASCONARO, IL PANETTONE 'SFILA' SUGLI AGRUMI DI SICILIA

L'inebriante profumo degli agrumi di Sicilia caratterizza il nuovo panettone della pasticceria siciliana di **Castelbuono** (Pa). E così per stupire parenti e amici un dolce premium, i due mastri pasticceri di casa Fiasconaro (i fratelli **Nicola** e **Mario Fiasconaro**) hanno realizzato un panettone con **canditi** ottenuti da **limoni**, **arance** e **mandarini**. Tutti al **100%** provenienti dai terreni di **produzione siculi**. Così come **Doc** della Sicilia è lo zafferano inserito per arricchire ulteriormente di gusto l'impasto. Il prodotto, poi, è stato concepito insieme ai creativi di **Dolce&Gabbana** che si sono occupati di disegnare la confezione in una duplice versioni. In entrambi i casi pensata facendo direttamente riferimento alle icone della tradizione del carretto e ai personaggi dell'**Opera dei Pupi**. Il dolce è in vendita al pubblico a un prezzo di **37 euro**. Per info contattare il numero verde: **800929971**.

Canditi di mandarino, limone e arance, tutti al 100% siciliani infarciscono la nuova dolce ricetta firmata Fiasconaro

GALUP, UN TOCCO DI MANGA E POP ART DAL SAPORE PIEMONTESE

È la pop art moderna lo stile scelto da **Galup** per il prossimo Natale. **Pop Art**, infatti, è il nome della linea di panettoni natalizia che la nota azienda piemontese ha lanciato sul mercato, facendo leva sulla creatività del giovane illustratore 'popsurrealista' **Max Ferrigno.** Artista che ha messo a disposizione il suo estro artistico per disegnare i quattro iconici incarti della gamma, con volti ritratti che fanno riferimento al mondo dei manga giapponesi. A ogni ricetta il suo pack e dunque in tutto quattro referenze di panettone. **Gocce di Cioccolato** (**cioccolato extra fondente** ricoperto di glassa alla **nocciola Igp Piemonte**, **granella** zucchero e **mandorle** intere tostate, **senza canditi** e **senza uvetta** a **19,90 euro** per **1 kg**). **Classico** (**15,90 euro** per **750 gr**) con **canditi freschi**, **uvetta**, **glassa** fatta a mano con **nocciola piemontese Igp**, **mandorle** intere **tostate** e **granella di zucchero**. **Paradiso** (note agrumate di **arancia**, burro e uova fresca con zucchero a velo che ricopre il dolce proposta a **15,90** euro per **750 g**). Infine, **Pandoro Gocce di Cioccolato**: soffice, con burro, uova fresche e gocce di cioccolato a cui se ne aggiunge una quarta, questa volte di pandoro, a sua volta farcita da gocce di cioccolato a **23,50** euro per **1 kg**.

Stile pop art e sapori piemontesi caratterizzano la nuova linea natalizia composta da quattro referenze e creata da Galup

MARTESANA, INCROCIO GOLOSO TRA MANDARINO E GIANDUIA

La nota pasticceria milanese, presente in città con due punti vendita, rispettivamente in **Via Paolo Sarpi 62** e **Via Cagliero 14**, ha realizzato due nuove varietà di panettoni. La duplice new entry firmata Martesana è rappresentata dal panettone **Gianduia e Mandarino (38 euro al kg)**, che unisce sapori apparentemente in contrasto e con due provenienze territorialmente opposte. Il **gianduia del Piemonte** e il **mandarino della Sicilia**. Il frutto invernale per eccellenza si trova all'interno in confettura e in quadratini semi canditi mentre il gusto del gianduia sorprende nel cuore del lievitato con cremosi piccoli pezzi. **New Rustico (38 al kg)** è, invece, l'altra nuova golosa ricetta. Il panettone, in questo caso, è lievitato con **farina integrale**. Il dolce è farcito con **cristalli** di **zucchero** in superficie e culmina con la sorpresa cremosa della **confettura** di **lamponi** e dei **frutti di bosco semicanditi** all'interno.

Il panettone di casa Martesana punta sugli opposti che si attirano e propone due ingredienti di base, come gianduia e mandarino, solo in apparenza inconciliabili

LIEVITAZIONE LUNGA E FILIERA CORTA: ECCO IL PANETTONE DELLE LANGHE

Quando due anni fa lo chef **Gian Piero Vivalda**, **due** stelle **Michelin**, ha inaugurato il progetto dell'**AtelieReale**, sapeva che da quel laboratorio dovevano essere sfornati prodotti a base di materie prime selezionate. E così è per il **Panettone** delle **Langhe** che, lo chef del ristorante **Antica Corona Reale** a Cervere (Cn), ha realizzato per il prossimi Natale. Il suo dolce prevede una lunga **lievitazione naturale**, un impasto ottenuto con **farine macinate a pietra**, **succo di uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia** (gradazione alcolica allo **0,3%**). E poi: **arance candite Agrimontana**, **acqua di sorgente Sparea** e **burro Inalpi** la cui filiera è certificata come al 100% piemontese. Ovviamente non si fa ricorso a nessun tipo di conservante. Il panettone dello chef cuneense è venduto a **30 euro** nel formato da 750 grammi.

Lo chef bistellato Vivalda propone un panettone 100% piemontese preparato con lievitazione naturale, impasto di farine macinate a pietra, succo di uva Moscato d'Asti, arance candite, acqua e burro Inalpi

COVA OMAGGIA PUCCINI CON INCARTI D'AUTORE

Un secolo e mezzo fa nasceva **Gioachino Puccini**, uno dei maggiori compositori lirici della storia. Per rendere omaggio a questo artista, la pasticceria milanese **Cova & Co.** (**Via Cusani 10**) ha realizzato una nuova linea di packaging natalizia. Il panettone classico (**21,30 euro**) è rivestito da immagine che celebrano la **Madame Butterfly.** Il **Grancioccolato** (**22 euro**) ha scelto un pack sul quale con le partiture

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

autografe che fanno riferimento all'opera **L'Italiana in Algeri**, oltre a un ritratto dello stesso compositore. E poi, il libretto dell'Iris sarà livrea del panettone al pistacchio (**22 euro**). Spazio anche alle copertine delle storiche riviste musicali. **Ars et Labor** è stata scelta come confezione per il panettone ai marron glacè (**22 euro**) e quello ai frutti di bosco (**22 euro**), quella relativa a **Bluff**, **Fox Trot** incarta il dolce che amalgama zenzero e curcuma (**22 euro**). Per la ricetta pera e cioccolato (**22 euro**) è stato scelto il bozzetto de **La Farsa Amorosa** di Zandonai. Per chiudere, il **Carillon Magico** di **Pick-Mangiagalli**, con un figurino del **Brunelleschi**, avvolge il panettone con cioccolato fondente e lamponi (**22 euro**).

La pasticceria milanese omaggia il celebre compositore Puccini con una linea di panettoni con incarto d'autore

23 NOVEMBRE - TARGATOCN

Inalpi è partner ufficiale della Guida Michelin 2019

Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi - con Torino, che con sette ristoranti rappresenta un vero e proprio record - per Inalpi è motivo di grande orgoglio, essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato a

Parma il burro, i formaggi dop e ha fatto degustare in anteprima assoluta la fonduta di Raschera, preparata con Raschera DOP stagionato 12 mesi. Una crema della tradizione piemontese che coinvolge tutti i sensi e che ha conquistato i grandi chef con una nuova, curata e importante produzione che sarà commercializzata in primavera.

Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è svolta venerdì 16 novembre nell'importante cornice dell'Auditorium Paganini, al party organizzato per presentare e festeggiare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre presso il Palazzo del Governatore, un grande e partecipato evento aperto alla cittadinanza.

Il burro, i formaggi dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi.

Nel corner Inalpi è stato presentato, per tre appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 75 kg.), usato per preparare migliaia di crostini burro e acciughe, il successo è stato notevole, e molte persone hanno chiesto di degustare il burro in purezza.

Guida Michelin e Inalpi è un binomio naturale, la scelta compiuta da Inalpi di lavorare i suoi prodotti a base di buon latte piemontese, derivato da filiera controllata e garantita, non può che portare ad esaltare qualsiasi piatto della nostra ricca e variegata cucina. Anche quella stellata.