



Dall'1 NOVEMBRE 2021
Al 7 NOVEMBRE 2021

LATTERIE
inalpi

RASSEGNA
STAMPA

1 NOVEMBRE – LARGO CONSUMO

Dairy products

The year closed with a production growth trend of 1.7%. In reality, as part of the aggregate item of the dairy industry surveyed by Istat, the specific segment regarding the hygienic processing and storage of milk recorded a boost in production equal to 3.9%, while the ice cream segment fell by 13.3%.

Driving the expansion of the dairy industry were the moderate resilience of the domestic market and the slight expansion in quantitative terms of exports. However, in monetary terms, it recorded a final overall result equal to 3,507 million, a decrease of 2.4% on 2019. In terms of quantity, the corresponding change amounted to -3.1%.

2020 turnover amounted to 16,380 million, an adjustment of -1.5% on the previous year. However, it continued to represent 11.5%, the largest slice of the pie of the overall turnover of the Italian food industry.

By far the most important item in the sector, cheese, registered the export value of 3,113 million (-2.9%), amounting to 463,000 t (+1.7%) in terms of quantity. The result is a significant indicative reduction in the unit value of around 4.6 percentage points.

More specifically, in 2020 fresh cheese held up in monetary terms, recording an export value of 971 million, equating to +3.9%. In the meantime, the majority share, represented by hard cheeses fell by 7.7% to 1,256 million. During 2020, producer prices were reflexive and registered a variation of -0.6%. The trend comparison in March rose slightly to -0.1%.

The major export markets were: France at 661 million euros (+3.4%), Germany at 611 million (-3%), the United Kingdom at 290 million (-2%) and the United States at 279 million (-18.3%). Exports to the USA were clearly penalised by the 25% tariff increases applied across the Atlantic to the sector, following the Boeing-Airbus dispute, which involved some very important products for Italy in the hard cheese segment, together with spirits, aperitifs and some processing of cooked ham.

2021 exports made a positive start, recording +1.8% in the quarter in terms of value and -1.4% in terms of quantity. The result was a promising indicative gain of 3.2 percentage points in terms of unit value.



© Adobe Stock

DAIRY, HYGIENIC PROCESSING, MILK STORAGE INDUSTRY: THE MAIN COMPETITIVENESS INDICATORS IN THE SECTOR

96 Active limited liability companies

16 companies with export indicators

77 companies with financial statements as of 31/12/2019

Overall Revenue Average	13,312,984.65 €
Overall Revenue Total	1,025,099,818.00 €
Number of employees Average	10
Number of employees Total	679
2019 ROI	0.01%
2019 Customer Credit Duration (days) Average	92.32
2019 Supplier Payables Duration (days) Average	173.75
2019 Stock Duration (days) Average	177.8

DAIRY, HYGIENIC PROCESSING, MILK STORAGE INDUSTRY: MAJOR COMPANIES

NAME	TURNOVER	EMPLOYEES	ROI%	CUSTOMER RECEIVABLES DURATION (DAYS)	STOCK DURATION (DAYS)	ACCOUNTS PAYABLES DURATION (DAYS)
EGIDIO GALBANI S.R.L.	925.945.424,00 €	1.498	11,24	3,3618	13,7994	53,3936
GRANAROLO SPA	922.885.000,00 €	1.296	2,46	20,395	32,6098	108,7857
PARNALAT	907.552.288,00 €	1.666	1,25	36,7763	19,5746	89,2794
COLLA S.P.A.	394.627.837,00 €	273	3,54	78,178	201,0194	51,7742
LATTERIA SORESINA SCA*	394.033.488,00 €	645	-0,19	63,2607	135,88	101,6445
PARNAREGGIO SPA	384.073.524,00 €	299	4,24	86,7935	141,0031	99,0972
STERILGARDA ALIMENTI SPA	377.353.624,00 €		15,87	46,2709	14,5053	43,2564
ITALATTE S. R.L.	367.237.802,00 €	10	4,07	0,2604	0	85,8329
AMBROSI SPA	301.981.261,00 €	207	0,52	32,8817	145,1601	61,6956
CONSORZIO LATTERIE SOCIALI MANTOVANE VIRGILIO SCA*	288.634.096,00 €	199	-1,01	64,1675	74,3899	107,9368
DANONE SPA	230.041.192,00 €		3,19	66,214	5,4306	69,3095
LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE	218.255.804,00 €	457	-0,85	55,2584	29,1272	105,7494
NUOVA CASTELLI SPA	211.367.000,00 €	146	-5,44	11,828	147,1737	27,7913
COOPERLAT SOC COOP AGRICOLA	208.691.115,00 €	284	-1,23	71,6531	22,0085	52,2986
BRAZZALE SPA	190.269.345,00 €	315	0,35	46,4138	56,2192	39,8954
IGOR S.R.L.	180.905.161,00 €	226	4,95	66,7155	44,5944	64,9934
CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA S.P.A.	180.570.149,00 €	279	3,57	40,1933	20,9567	122,469
ASSEGNATARI ASSOCIATI ARBOREA SCAA*	175.540.680,00 €	466	-0,64	79,9811	51,3806	63,9299
IN ALPI S.P.A.	171.918.532,00 €	230	1,91	3,4986	82,1528	88,5987
GENNARO AURICCHIO SPA	153.321.561,00 €	323	2,56	57,3203	54,8335	66,0871
LATTERIA SOCIALE MANTOVA	153.268.354,00 €		-0,18	58,9328	210,8845	144,9716
FERRARI GIOVANNI INDUSTRIA CASEARIA SPA	136.414.821,00 €	176	0,86	61,5666	181,3771	99,6711
BIRAGHI SPA	131.212.248,00 €	197	5,18	59,7292	109,1503	73,5074
CENTRALE DEL LATTE DI ROMA S.P.A.	112.577.498,00 €		3,76	24,1026	10,54	94,5805
LATTERIA MONTELO S.P.A.	109.990.935,00 €	267	18,83	57,8266	11,8334	89,7751
LATTEBUSCHE S.C.A.	107.639.319,00 €	305	0,74	40,2859	124,6271	82,171

*Data relating to the 2019 financial statements
Source: Cribis

2 NOVEMBRE – BRA OGGI

A Staffarda protagonisti i formaggi e le razze da latte

La manifestazione di Staffarda sulla filiera lattiero-casearia organizzata dal Parco del Monviso con Regione Piemonte e Onaf, prima nel suo genere nel Saluzzese, si è conclusa con successo. "L'obiettivo che si proponeva l'ente Parco di promuovere i prodotti di un settore che per il nostro territorio è strategico - sottolinea il presidente Dario Miretti - è stato raggiunto appieno. Il convegno di venerdì 22 ottobre ha visto la partecipazione di un pubblico qualificato e molto più numeroso di quanto ci saremmo aspettati: sindaci, associazioni di categoria, rappresentanti di fondazioni bancarie, imprenditori ed esponenti della filiera lattiero-casearia. Li ringrazio tutti assieme al direttore dell'Istituto Zooprofilattico, Angelo Ferrari. Ringrazio anche tutti i relatori che sono intervenuti e sottolineo che sono particolarmente felice di avere notato, nelle diapositive dei loro interventi, la costante presenza del logo della Riserva MaB del Monviso. Continueremo a lavorare in questo senso mettendo in risalto tutte le altre produzioni locali". Nel meeting ospitato nella Foresteria del Maurizioano, i docenti dell'Università di Torino Giuseppe Zeppa (Tecnologie alimentari) e Luca Maria Battaglini (Produzioni animali) hanno inquadrato il tema relativo all'eco-sostenibilità della filiera, mentre gli esperti del territorio Enrico Surra e Guido Tallone si sono alternati nel descrivere tradizioni e tecnologie di un piccolo ma qualificato universo di allevatori e casari che sanno fare qualità.

Dirigenti di lungo corso come Roberto Chialva (presidente dell'associazione allevatori piemontese), Franco Biraghi presidente dei Consorzi Dop locali e Matteo Torchio capo del marketing **Inalpi** hanno poi dettagliato le rispettive esperienze, in un contesto particolare qual è l'area del Parco, che dalla piana dei grandi caseifici e delle stalle sempre più green si estende alle valli Po e Varaita dominate dal Monviso, dove la produzione delle razze da latte è arricchita dalla biodiversità di pascoli e foraggi straordinari. Una realtà "che fa onore al Piemonte", ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa nel suo saluto.

Certamente molto resta da fare per valorizzare le

produzioni e il reddito dei piccoli produttori. Al riguardo, ha catturato il generale interesse Jean-Charles Arnaud, tra i massimi specialisti francesi del comparto, che ha illustrato il modello del Parc Naturel Regional dell'Haut-Jura, dove agricoltura, zootecnia e formaggi attraverso un circuito virtuoso hanno rilanciato l'economia locale, abbinata al turismo. "Da quanto sentito e visto - ha detto Arnaud, festeggiato ospite - siete sulla buona strada e dovete insistere nella tutela delle vostre tipicità di eccellenza, favorendo il progresso della filiera anche sotto il profilo sociale ed economico". L'ospite caseario d'onore, il Castelmagno, in vetrina con forme di differente stagionatura, ha ingolosito le centinaia di visitatori transitati a Staffarda nella giornata di sabato 23 ottobre. Lo conferma la dichiarazione del neo-presidente del Consorzio Mario Cappa, che si è detto orgoglioso di aver partecipato all'evento con i suoi formaggi.

Protagonista delle due giornate a Staffarda è risultato il pubblico, attratto anche dalla fiera che nella giornata di sabato ha riempito la corte dell'Abbazia. Attento, curioso e disciplinatissimo ha seguito le degustazioni svolte dai Maestri assaggiatori Onaf con passione, informandosi e vivendo le emozioni che i prodotti presentati hanno continuamente offerto. In conclusione il presidente Onaf Pier Carlo Adami ha affermato: «"Il risultato di questa manifestazione ha superato le più rosee previsioni, ne sono particolarmente felice a nome dei partecipanti e della nostra squadra che dopo quasi due anni ha ritrovato la bellezza della presenza e della condivisione. Un plauso al Parco del Monviso per la bella iniziativa, che merita di essere portata avanti"».



2 NOVEMBRE – CUNEO SETTE

A Staffarda protagonisti i formaggi e le razze da latte

La manifestazione di Staffarda sulla filiera lattiero-casearia organizzata dal Parco del Monviso con Regione Piemonte e Onaf, prima nel suo genere nel Saluzzese, si è conclusa con successo. “L’obiettivo che si proponeva l’ente Parco di promuovere i prodotti di un settore che per il nostro territorio è strategico - sottolinea il presidente Dario Miretti - è stato raggiunto appieno. Il convegno di venerdì 22 ottobre ha visto la partecipazione di un pubblico qualificato e molto più numeroso di quanto ci saremmo aspettati: sindaci, associazioni di categoria, rappresentanti di fondazioni bancarie, imprenditori ed esponenti della filiera lattiero-casearia. Li ringrazio tutti assieme al direttore dell’Istituto Zooprofilattico, Angelo Ferrari. Ringrazio anche tutti i relatori che sono intervenuti e sottolineo che sono particolarmente felice di avere notato, nelle diapositive dei loro interventi, la costante presenza del logo della Riserva MaB del Monviso. Continueremo a lavorare in questo senso mettendo in risalto tutte le altre produzioni locali”. Nel meeting ospitato nella Foresteria del Mauriziano, i docenti dell’Università di Torino Giuseppe Zeppa (Tecnologie alimentari) e Luca Maria Battaglini (Produzioni animali) hanno inquadrato il tema relativo all’eco-sostenibilità della filiera, mentre gli esperti del territorio Enrico Surra e Guido Tallone si sono alternati nel descrivere tradizioni e tecnologie di un piccolo ma qualificato universo di allevatori e casari che sanno fare qualità.

Dirigenti di lungo corso come Roberto Chialva (presidente dell’associazione allevatori piemontese), Franco Biraghi presidente dei Consorzi Dop locali e Matteo Torchio capo del marketing **Inalpi** hanno poi dettagliato le rispettive esperienze, in un contesto particolare qual è l’area del Parco, che dalla piana dei grandi casefici e delle stalle sempre più green si estende alle valli Po e Varaita dominate dal Monviso, dove la produzione delle razze da latte è arricchita dalla biodiversità di pascoli e foraggi straordinari. Una realtà “che fa onore al Piemonte”, ha sottolineato l’assessore regionale all’Agricoltura Marco Protopapa nel suo saluto.

Certamente molto resta da fare per valorizzare le

produzioni e il reddito dei piccoli produttori. Al riguardo, ha catturato il generale interesse Jean-Charles Arnaud, tra i massimi specialisti francesi del comparto, che ha illustrato il modello del Parc Naturel Regional dell’Haut-Jura, dove agricoltura, zootecnia e formaggi attraverso un circuito virtuoso hanno rilanciato l’economia locale, abbinata al turismo. “Da quanto sentito e visto - ha detto Arnaud, festeggiato ospite - siete sulla buona strada e dovete insistere nella tutela delle vostre tipicità di eccellenza, favorendo il progresso della filiera anche sotto il profilo sociale ed economico”. L’ospite caseario d’onore, il Castelmagno, in vetrina con forme di differente stagionatura, ha ingolosito le centinaia di visitatori transitati a Staffarda nella giornata di sabato 23 ottobre. Lo conferma la dichiarazione del neo-presidente del Consorzio Mario Cappa, che si è detto orgoglioso di aver partecipato all’evento con i suoi formaggi.

Protagonista delle due giornate a Staffarda è risultato il pubblico, attratto anche dalla fiera che nella giornata di sabato ha riempito la corte dell’Abbazia. Attento, curioso e disciplinatissimo ha seguito le degustazioni svolte dai Maestri assaggiatori Onaf con passione, informandosi e vivendo le emozioni che i prodotti presentati hanno continuamente offerto. In conclusione il presidente Onaf Pier Carlo Adami ha affermato: «Il risultato di questa manifestazione ha superato le più rosee previsioni, ne sono particolarmente felice a nome dei partecipanti e della nostra squadra che dopo quasi due anni ha ritrovato la bellezza della presenza e della condivisione. Un plauso al Parco del Monviso per la bella iniziativa, che merita di essere portata avanti”.



3 NOVEMBRE – ECO DEL CHISONE

Moretta Cittadinanza onoraria all'imprenditore Giovanni Rana

■ **MORETTA** Mercoledì 3 novembre, alle 20, è convocato il Consiglio comunale. Un solo punto all'ordine del giorno: il conferimento della cittadinanza onoraria al cavalier Giovanni Rana. Un evento che sa di profonda riconoscenza verso la persona e la sua intraprendenza imprenditoriale.

La Rana, a fine 2017, aveva acquistato lo stabilimento morettese della Buitoni e l'ex caseificio Locatelli, chiuso nel 2007. Poco dopo partì la ristrutturazione e l'ampliamento dell'ex caseificio che sta per essere ultimato.

L'arrivo della Rana si è rivelato importantissimo per Moretta che, dopo la chiusura della Locatelli e della Neograf, stava vi-



vendo un momento non semplice a livello occupazionale ed economico. Ora, grazie agli investimenti **Inalpi**, Hafligher e della Rana, il paese sta tornando ad essere un centro industriale di prim'ordine del terri-

torio. Il conferimento della cittadinanza onoraria sarà senza dubbio l'occasione per fare il punto sui lavori di ampliamento e sulle strategie future della Rana a Moretta.

UBERTINO BATTISTI

3 NOVEMBRE – IL SAVIGLIANESE

LATTE Prosegue la campagna per la sostenibilità di Inalpi e Compral Un trasporto sempre più green

È sempre più green la filiera del latte piemontese, anche per quanto riguarda la riduzione delle emissioni durante le operazioni di caricamento del prodotto.

La novità riguarda i camion-cisterna che raccolgono il latte nelle campagne piemontesi. All'arrivo in azienda il trasportatore spegne il motore del mezzo attivando uno speciale motore elettrico installato a bordo, alimentato da una batteria al litio. Il travaso del latte avviene così in modalità ecologica, con un bel po' di vantaggi. Poco rumore, minor tempo per il pompaggio, risparmio energetico e, soprattutto, zero emissioni.

È un altro passo avanti per la sostenibilità della filiera che coinvolge i produttori Compral e Inalpi di Moretta. Inventore della nuova modalità è la ditta di trasporto Delfino di Bernezzo, da sempre partner di fiducia della cooperativa guidata dal presidente Raffaele Tortalla e dal direttore Bartolomeo Bovetti.

Spiega Marco Delfino, contitolare dell'attività con il cugino Enrico: «Da tempo avevamo allo studio un sistema innovativo per rendere più sostenibile l'operazione di caricamento che in media dura una ventina di minuti presso ogni stalla. Abbiamo cercato e trovato il motorino adatto e la batteria al litio che garantisce l'alimentazione per l'intera giornata. Fatte tutte le sperimentazioni del caso, siamo partiti con il primo mezzo. Il test è stato positivo e abbiamo dotato del marchingegno l'intera flotta. Il risparmio di carburante diesel è calcolato in dieci litri al giorno per mezzo».

La svolta green ha interessato direttamente gli allevatori: attualmente oltre l'80% dei soci Compral utilizza fonti rinnovabili. Una bella realtà che si concretizza grazie alle tecnologie aziendali utilizzate (biogas e fotovoltaico in primis) e ai certificati bianchi riconosciuti nell'ambito dell'accordo operativo stabilito tra Compral-Latte e la società saluzzese eViso, leader nel settore. I camion-cisterna seguono infatti percorsi studiati per limitare il chilometraggio. La tracciabilità degli spostamenti è monitorata, dalla stalla alle torri del latte di Mo-



Il motore elettrico alimentato con una batteria al litio

retta, attraverso il Gps. «Tutto è tracciato e controllato in via telematica – aggiunge Delfino – compreso il lavaggio delle cisterne che avviene direttamente a Moretta dopo lo scarico».

Inalpi e Compral latte intendono infatti consolidare e sviluppare la filiera del latte piemontese in termini di qualità, sostenibilità e benessere di tutti gli attori della filiera. «La creazione di un sistema integrato – afferma il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi – è un'interessante opportunità e una sfida vincente. Milk Plus ci consente di raccontare il prodotto, il percorso che compie, le sue proprietà, l'elevata qualità da cui è contraddistinto». ●

7 NOVEMBRE – SPECCHIO (LA STAMPA)

Tartufo bianco d'Alba Così un mito cambia la storia delle colline

LUCA FERRUA

C

ervere, Cuneese in odore di Langa, ma profondo Piemonte. Siamo nel cuore della terra del Porro, della nebbia e di qualche capannone di troppo.

Ma all'Antica Corona Reale lo chef Giampiero Vivalda, due stelle Michelin, in questo periodo dell'anno si consegna ai tartufi. Quelli che da mezzanotte alle prime luci del giorno acquista da fornitori fidati e soprattutto quelli che escono dalla sua cucina facendo arrivare il profumo o l'odore fino alla stovetta. Il suo uovo in cocotte è probabilmente uno dei migliori modi al mondo per assaggiare il tartufo bianco d'Alba. Prenotare in questo periodo è quasi impossibile ma se volete provarci il telefono risponde sempre. Lo stesso «tutto esaurito» lo incontrate se volete provare ad assaggiare il «tuber magnatum pico» (è il nome scientifico del prezioso tartufo) interpretato da artisti come Enrico Crippa ad Alba, Davide Palluda a Canale, Massimo Camia a Barolo, Pasquale Laera a Monforte, Flavio Costa a Piobesi, Elide Mollo a Priocca. E molti altri tra colline e pianura fino a Beppe Lucia a Cuneo.

Mai come in questi mesi di ripresa il territorio della «trifula» (questo è il termine dialettale) sta registrando il tutto esaurito negli hotel e nei ristoranti. Ma se questo dato è normale in

una stagione in cui il gusto è protagonista, la spinta che arriva dal tartufo è quella di indirizzare tutto verso l'alto, verso il comparto lusso, quello a cui in qualche modo sembra destinata la Langa del Barolo, del Barbaresco e del tartufo appunto. Una dimensione in cui le colline intorno ad Alba possono trascinare anche il Monferrato e il Roero se quei territori faranno scelte in questa direzione. Ma attenzione la strada non è quella del lusso perché parliamo di prodotti molto costosi, il concetto di lusso che trasforma il territorio è la qualità dello stare, il lusso del tempo, il lusso delle esperienze uniche fatte di paesaggi, persone, odori e sapori. Che diventa esclusivo perché unico, non perché il prezzo del tartufo è alle stelle.

Una cartina di tornasole straordinaria è la Fiera Internazionale del Tartufo d'Alba. Un evento capace di cambiare pelle negli ultimi anni, di diventare sempre più internazionale e in questa edizione di coniugare i valori di eccellenza del territorio con il grande tema della sostenibilità. Il direttore generale è Stefano Mosca che ha le idee chiare: «Dopo questo mese di successo ci sono tutte le condizioni per confermare la tendenza fino alla fine della Fiera ma poi sarà decisivo fermarsi a ragionare. Questo territorio è eccezionale è sta vivendo un momento unico che non si concluderà a breve. Abbiamo tutti il dovere per valorizzare al meglio questa fase anche pensando ad allungare la stagione».

Tra i protagonisti del dibattito c'è il direttore dell'Ente Turis-

smo Langhe, Monferrato e Roero: «Dobbiamo dividere il vero interesse per il territorio dall'effetto del rimbalzo di questo successo, dalla voglia di esserci solo perché siamo di moda. Noi siamo "the home of buon vivere" e questo è il valore che deve spingere il viaggiatore a venire da noi. Istituzioni e imprese devono lavorare in questa direzione. Il risultato è positivo ma deve essere oggetto di riflessione. Anche il percorso di destagionalizzazione funziona ma la nostra stagione comincia a maggio e si conclude a fine anno. Abbiamo alcuni mesi da conquistare mentre gennaio e febbraio sono inverno ma su marzo e aprile dobbiamo lavorare».

In un mondo dove il cibo è la principale motivazione nello scegliere la destinazione di un viaggio il Tartufo Bianco d'Alba diventa un valore aggiunto ma soprattutto un marchio al quale è difficile concedere deroghe anche se qualche territorio vorrebbe mantenere denominazioni locali. Ma il mondo conosce Alba e un nome capace di abbracciare l'intera produzione del territorio in questo momento è un punto di forza che aiuta tutti. In futuro sarà possibile magari pensare ai cru del tartufo bianco. In futuro. In questo 2021 con i prezzi alle stelle, che però grazie alla pioggia stanno finalmente calando, il tartufo spinge il suo profumo in tutto il mondo come racconta l'Asta mondiale, come racconta la Fiera internazionale ma soprattutto come raccontando quei turisti che appena ne hanno avuto l'occasione hanno ripreso l'aereo da mezzo pianeta per andarlo ad assaggiare. Un esempio del po-

tere di attrazione che le eccellenze italiane sanno avere. Se valorizzate, se messe al riparo dall'improvvisazione e da chi cerca guadagni facili solo perché i prezzi sono alle stelle. —

© FOTOGRAFIA FERRUA



Nella foto di Bruno Muraldo un trifolario orgoglioso del suo bottino.

 ilgusto@gedi.it
www.ilgusto.it

Su ilgusto.it le storie del cibo, del vino e dei viaggi dell'enogastronomia. Tra i protagonisti le donne e gli uomini che stanno cambiando il sapore dell'enogastronomia italiana portandola nel futuro con tradizione, innovazione e sostenibilità

Dalla terra alla tavola in 4 momenti chiave



La ricerca

Il rapporto cane-uomo e l'ambiente sono decisivi per il tartufo bianco d'Alba. Ma sono i cani a trovare l'oro delle colline piemontesi e per questo a volte sono al centro delle assurde vendette tra cercatori.



La valutazione

Ogni cercatore di tartufi sa quanto vale il tuber magnatum pico che ha trovato non appena lo tira fuori dalla terra. Ne riconoscono il peso, il profumo e la qualità; gli elementi che ne determinano il valore.



Il mercato

Su molte piazze del Piemonte non è difficile imbattersi in venditori di tartufi ma non sempre ci si può fidare. Il mercato della Fiera Internazionale di Alba è una garanzia di provenienza e di grande qualità.



In cucina

Il tartufo bianco d'Alba è un re della cucina e per gustarlo non va inserito in ricette pasticciate ma esaltato con piatti dai sapori semplici ed essenziali che non lo rovinino ma che lo esaltino per gusto e difatto.

Il marchio albese è ormai internazionale e garanzia di qualità in tutto il mondo

Il lusso del territorio non sta nei prezzi alti ma nell'unicità delle esperienze

TRE CHEF SIMBOLO E I LORO PIATTI

a cura di Sarah Scaparoni



Ingredienti

12 foglie di verza grandi
200 g arrosto o parti di bollito misto
100 g salame d'la duja
80 g burro
1 spicchio di aglio
2 uova, 60 g parmigiano grattugiato

Caponèt al tartufo

Matteo Baronetto

Lessa le foglie di verza in acqua salata bollente per 5 minuti, estrai e raffreddale in acqua fredda.

Prepara il ripieno tritando a coltello la carne, il salame, e poi l'aglio. Quindi poni il tutto in un recipiente ampio, aggiungendo il parmigiano e le uova. A questo punto amalgama e aggiusta di gusto. Dividi il ripieno in dodici polpette delle stessa dimensione. Priva le foglie di verza cotte della parte di gambo più coriacea e utilizza la foglia ben asciugata per avvolgere la polpetta di carne richiudendo le estremità laterali all'interno. Disponile in un tegame imburato, copri con altro parmigiano grattugiato e qualche fiocco di burro, inforna sino a quando la superficie sarà ben dorata. Gratta 5 grammi di tartufo bianco per ogni commensale prima di servire.

La ricetta è considerata facile. Il tempo per realizzarla è di circa trenta minuti. Lo chef autore della ricetta è Matteo Baronetto del Cambio di Torino.



Ingredienti

Cocotte

3 gr crostini di pane; 30 gr Raschera [Inalpi](#)
100 gr fonduta (non molto densa);
1 tuorlo d'uovo; 1 gr sale; 2 gr parmigiano
10 gr tartufo bianco

Uovo in cocotte al tartufo

Giampiero Vivalda

Taglia il pane a cubetti di 0,5 cm e fallo asciugare in forno a 60°C per due ore; taglia il formaggio Raschera a cubetti di circa 1/2 centimetro. Nella cocotte metti il pane, il Raschera, il tuorlo d'uovo facendo attenzione a non romperlo. Aggiungi il sale. A questo punto, copri il tutto con la fonduta e finisci di condire spolverando con del parmigiano. Cuoci la cocotte in forno a 200 gradi centigradi, 43 per cento di umidità per 6/7 minuti. Finisci con una generosa spolverata di tartufo bianco d'Alba.

L'esecuzione della ricetta è considerata di livello facile. In tutto, il tempo necessario per realizzare l'uovo in cocotte al tartufo bianco d'Alba è di circa tre ore.

Lo chef autore della ricetta è Giampiero Vivalda, del ristorante Antica Corona Reale, situato a Cervere (provincia di Cuneo).



Ingredienti

Per la fonduta:

200g Castelmagno; 200g fontina; 200g latte; 40g farina; 4 tuorli

Per gli gnocchetti:

400g patate lesse
100g farina tipo 00, un uovo

Gnocchi fonduta e tartufo

Maurilio Garola

Prepara la fonduta: taglia a cubetti i formaggi, passali nella farina e sciogli a bagnomaria, aiutandoti con la frusta. Quando il composto sarà omogeneo, incorpora i tuorli uno a uno e metti la preparazione a raffreddare. Amalgama le patate ancora calde con la farina e l'uovo. Con l'impasto ottenuto, forma gli gnocchetti di circa 3 centimetri di diametro e con il sac à poche farcisci di fonduta. Lessa gli gnocchetti così ottenuti in acqua salata e, non appena vengono a galla, scolali direttamente in una salsa di burro e salvia. Adagia in un piatto sei gnocchetti per persona e guarnisci con qualche foglia di salvia. Quindi ricopri gli gnocchetti con le lamelle di tartufo bianco.

L'esecuzione della ricetta

"Gnocchi di patata ripieni di fonduta di Castelmagno al burro e timo serpillio con tartufo bianco" è considerata di livello facile. Il tempo per la preparazione ammonta a circa un'ora. Lo chef Maurilio Garola è del ristorante La Ciau del Tornaento che si trova a Treiso (Cuneo).