dal **1 OTTOBRE** 2018
al **7 OTTOBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

1 OTTOBBRE - DOLCESALATO

NELLA MIA CUCINA *entra solo il meglio dell'eccellenza*

Gian Piero Vivalda, chef del due stelle Michelin Antica Corona Reale, racconta la sua collaborazione con Inalpi declinata in tutte le proposte di cucina: dal dolce al salato. «Un burro bilanciato, elegante e versatile»

Per raccontare al meglio un ingrediente, non bastano le parole: servono l'emozione e l'esperienza del lavoro. Servono le sperimentazioni, i successi e qualche piccola delusione. Serve il vissuto di chi ne fa quotidianamente uso, e lo trasforma in arte. Servono le mani, gli occhi e il cuore di **Gian Piero Vivalda**, chef del ristorante due stelle Michelin Antica Corona Reale Relais & Châteaux di Cervere. Uno dei protagonisti della cucina italiana e internazionale, da tempo testimonial dei prodotti Inalpi, che lo chef usa quotidianamente per la preparazione di tutte le proposte dolci e salate dell'Atelier reale «perché mi garantisce qualità e freschezza uniche».

Gian Piero Vivalda, perché Atelier reale?
L'Atelier reale nasce per una ragione precisa: far gustare ai nostri clienti prodotti freschi e genuini di alto livello. In oltre 20 anni di ricerche e sperimentazioni abbiamo utilizzato l'olio extravergine del Garda, quello della Riviera Ligure, l'acqua di montagna, il lievito madre e il burro piemontese di filiera controllata e certificata. Con il tempo i clienti hanno dimostrato sempre più interesse e partecipazione. Tanto da spingerci ad ampliare il progetto fino a creare un laboratorio di pasticceria sia per la produzione, sia per fini didattici. Un progetto ardito che si è dimostrato di successo: siamo riusciti a creare una filiera corta di qualità, condividendo i valori e la filosofia di Inalpi, la prima azienda ad aver creduto a questa idea.

Quali sono i prodotti di Atelier eale?
Oggi a seconda della stagione proponiamo il nostro panettone, la colomba, i biscotti e le torte, affiancati da un'ampia gamma di grissini, l'ultimo dei quali è il "burro e salvia". Per la nuova stagione abbiamo studiato la "Nuvola d'autunno", una torta con lievito madre, burro piemontese di filiera controllata e certificata e frutta di stagione. Unica costante, in questo flusso di sperimentazione, il burro Inalpi, prodotto da sola panna di centrifuga da latte piemontese di filiera controllata e certificata.

Come sceglie le materie prime?
Nino Bergese, cuoco di Casa Savoia e uno dei migliori cuochi del '900, diceva sempre questa frase: "Mi accontento del meglio", e io la penso come lui.

Come si sceglie il burro da utilizzare?
Il burro deve rispondere alle esigenze della mia cucina, che è basata sull'eleganza e sull'equilibrio dei sapori. Ogni ingrediente deve avere una propria connotazione, senza sovrastare gli altri. Scelgo quindi un burro che sia di alta qualità ed elegante al palato.

Ci parli allora del burro Inalpi?
Inalpi corrisponde alla mia visione di materie prime di eccellenza: prodotti frutto di un lavoro attento fatto di qualità, realizzati in filiera corta e controllata. Il burro piemontese, inoltre, risponde alle caratteristiche di eccellenza che ricerco in ogni ingrediente: bilanciato ed elegante, sia nell'utilizzo a crudo sia quando viene impiegato in cottura.

Prima Cuoco o prima Chef?
Per essere chef non basta saper cucinare, bisogna ideare un progetto, mettere in atto una filosofia, in cui la materia prima è l'assoluta protagonista. Uno chef non è mai "una sola persona", ma è il risultato di tutti coloro che interpretano un progetto. Solo quando tutti sono coinvolti nel progetto, puoi definirti uno chef.

CROISSANT SALATO

PANETTO
720 g Burro Piemontese Inalpi
192 g Farina
Lavorate burro e farina per creare composto omogeneo. Stendetelo su carta da forno con uno spessore di 1 cm e lasciatelo riposare in frigorifero.

PASTELLO
1200 g Farina
24 g Lievito di birra
30 g Sale
740 ml Acqua
Impastate la farina con il lievito e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Aggiungete il sale e lasciate lievitare per 12 ore. Stendete il pastello con uno spessore di circa 1 cm e, dopo avervi posizionato sopra il panetto, procedete con una piega a tre. Stendete il composto ottenuto e realizzare una nuova piega a tre. Lasciate riposare per circa 1 ora e procedete con una nuova piega a tre. Dopo 20 minuti, stendete una sfoglia di circa 1 cm. Tagliate delle strisce di 20 cm e lasciatele riposare per altri 20 minuti prima di creare dei triangoli che andrete ad arrotolare per formare i croissant.
Fate lievitare i croissant a 25°C per 3 ore. Spennellate la superficie con uovo e cospargete di curry.
Cuocete in forno a 170°C per 10 minuti, per poi passare 160°C per 8 minuti. Una volta freddi farcite i croissant con Formaggino Bio Inalpi o con Fettalpine e prosciutto cotto.

INALPI, UNA STORIA DI ECCELLENZA

Nata nel 1966, Inalpi è oggi uno dei principali produttori italiani di burro. Con le linee Premium e Bio, la produzione delle Dop Piemontese, con l'introduzione del latte in polvere - di cui Inalpi è unico produttore italiano - e lo sviluppo della linea burro, l'azienda lattiero casearia di Moretta, in provincia di Cuneo, è ambasciatrice di qualità ed eccellenza italiana in Europa e nel mondo.
Oggi il burro firmato Inalpi è prodotto in due referenze:
✓ **burro piemontese "tradizionale"**, con l'82% di massa grassa, ad indicare che su 100 gr di prodotto il 18% circa è composto da acqua e il rimanente 82% da grassi. Ideale per tutte le preparazioni di pasticceria e lievitati.
✓ **burro piemontese chiarificato**, così denominato per l'estrazione della parte liquida che lascia quindi un ingrediente al 99% di materia grassa. Perfetto in cucina per le cotture, per la biscotteria e tutti i prodotti a lunga conservazione.

inalpi
Inalpi Spa
Via Cuneo, 38
12033 Moretta (Cn)
www.inalpi.it

1 OTTOBBRE – LA FEDELTA'

Delusione dopo il "Tavolo" riunito alla Regione tra caseifici e rappresentanti dei produttori

Prezzo del latte: "Gli industriali non vogliono premiare la qualità"

CUNEO. Non sono positive le notizie che giungono dal tavolo sul latte che si è tenuto in Regione per discutere dell'andamento della filiera lattiero-casearia.

"Nel corso della discussione la parte industriale ha dimostrato ancora una volta di non voler investire concretamente sulla qualità del nostro latte - commenta Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti Piemonte -. *Al mondo industriale piemontese, rappresentato dal presidente Franco Biraghi, abbiamo ricordato che la qualità dev'essere giustamente remunerata alle imprese. Ma l'industria ha rifiutato la nostra proposta di uniformare la tabella qualità, metodo attraverso cui viene valorizzato il latte e questa per noi è la dimostrazione che non intende riconoscere il giusto prezzo".*

La provincia di Cuneo, con circa 6 milioni di quintali di latte nella campagna 2017-2018 e un migliaio di aziende coinvolte, è la maggior produttrice di latte in Piemonte.

"Numeri importanti, che impongono all'industria una seria riflessione, perché non speculi al ribasso sul prezzo del latte mettendo in crisi gli allevatori e creando confusione tra i consumatori - insiste Tino Arosio, direttore di Coldiretti Cuneo -. *Auspichiamo che al tavolo regionale sul latte* - dichiara la parte industriale - *segua gli esempi virtuosi della nostra provincia, che vedono importanti gruppi industriali lavorare in sinergia con cooperative agricole all'interno di accordi di filiera che garantiscono eccellenti risultati a tutti gli attori e danno impulso all'economia dell'intero territorio".*

Il riferimento è a Inalpi che da anni sigla un contratto con Compral latte e Piemonte latte con condizioni migliorative, rispetto ai prezzi che si spuntano sul mercato, soprattutto per quanto riguarda i premi qualità; il latte ritirato dagli agricoltori viene polverizzato e fornito all'industria alimentare Ferrero. In partnership con Piemonte latte, inoltre, Inalpi ha dato continuità alla produzione di formaggi nello stabilimento dell'ex cooperativa Valle Josina.

3 OTTOBBRE - ALTISSIMOCETO

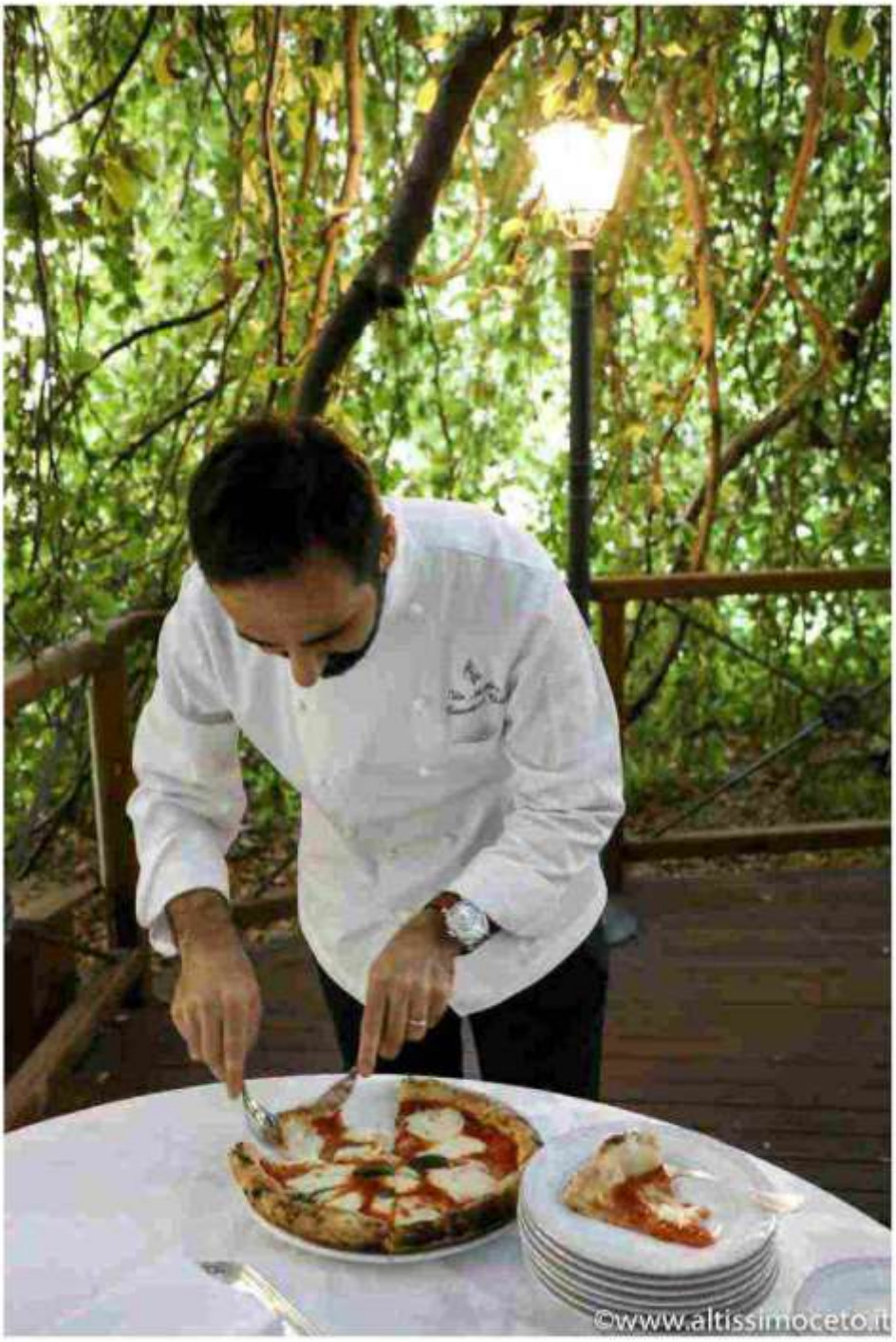
Cartoline dal 749mo Meeting VG @Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze – Chef Vito Mollica

Sempre **magnifica** l'ospitalità riservata a noi e agli **Amici Gourmet** durante i nostri appuntamenti enogastronomici al ristorante **Il Palagio** del **Four Seasons Hotel Firenze**. Meta insindacabile delle nostre trasferte nella città del **giglio**, questo magnifico palazzo **Cinquecentesco**, al cui interno si possono ancora **ammirare** alcuni **affreschi** originali, è da anni diventato la seconda casa di **Vito Mollica**, lucano d'origine, ma legato a doppio filo con la catena di hotel di **lusso**, dove ha costruito la sua **carriera**. Aperitivo in **giardino**, all'ombra del faggio secolare, seguito da un **ricco** pranzo, vero e proprio **banchetto**, nei **fastosi** interni del ristorante, dove lo chef ci ha più volte raggiunti in compagnia di **Romualdo Rizzuti**, maestro pizzaiolo delle **Follie di Romualdo**, che da giugno ha portato le sue pizze fragranti nel ristorante **Al Fresco** e nel **Giardino della Gherardesca** dell'hotel.

Tipologie di stuzzichini: battuta di manzo su pane carasau croccante, toma, lamponi e ovuli; sfera di Bra duro **Inalpi** glassato alla pera e ricotto con chips di rapa rossa; chips all'aglio nero con fonduta di Bra tenero **Inalpi** gel di spinaci e cetrioli; bianchetti in pastella con salsa alla pizzaiola; parfait di foie gras glassato al mango e nocciole; spugna al peperone con burro alpino piemontese **Inalpi** e acciughe San Filippo; tacos con brandade di ombrina.

LATTERIE
inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE
RASCHERA DOP
inalpi
inalpi
©www.altissimoceto.it

Lo chef alle prese con il taglio della margherita di Romualdo Rizzuti


©www.altissimoceto.it

Panuozzo vegetariano

Coni di formaggio Raschera Inalpi tartufato e noci

Ci accomodiamo al nostro tavolo

Pane

Tipologie di pane: sfogliato alla cipolla, integrale ai multicerali, ferrarese al sesamo, grissini, flat bread, crackers, focaccia patate e rosmarino, bedu torchon.

Servito con burro alpino piemontese Inalpi al dragoncello, peperone di Senise, sale Maldon

3 OTTOBBRE – ECO DEL CHISONE

Moretta

Si progetta la ciclabile verso Torre

MORETTA - L'estate è finita e molti morettesi si chiedono se la prossima si potrà già transitare sul nuovo raccordo tra la ciclabile che va a Villafranca e quella di Torre S. Giorgio.

Moretta infatti, partecipando ad un bando regionale con Volvera ed Airasca, ha ottenuto un finanziamento regionale per unire le due ciclabili: 180.000 euro di contributo a fronte di una spesa prevista di circa 280.000 euro.

«Stiamo ultimando gli ultimi dettagli prima di partire con la stesura dei progetti: abbiamo stanziato a bilancio circa 7.000 euro - spiega l'assessore all'Urbanistica Cortassa -. *Il crono-programma regionale stabilisce che entro febbraio sia redatto il progetto e poi, da allora, 24 mesi per eseguirlo».*

Si prevede il rifacimento della ciclopedonale che dal Santuario porta fino al centro, questa parte di cantiere verrà unita alla sostituzione di tutti i pali dell'illuminazione pubblica sulle strade provinciali. Successivamente si transiterà nel centro storico, si sta valutando di non predisporre segnaletica orizzontale, ma di instaurare il regime dei 30 km/h che permetterebbe di limitarsi alla segnaletica verticale. Da piazza Umberto I si andrà verso la farmacia, proseguendo per via Saluzzo sino alla rotonda, poi a destra per arrivare all'unico attraversamento per congiungersi con via Locatelli; si passerà quindi davanti allo stabilimento Rana, verrà infine risistemata la ciclabile sino all'Inalpi raccordandosi così con quella per Torre S. Giorgio.

Finire per la prossima estate sarebbe molto positivo, ma i tempi appaiono stretti. In ogni caso questo nuovo collegamento potrebbe gettare le basi per un collegamento con Saluzzo.

3 OTTOBBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

SABATO E DOMENICA: MATTONCINO-MANIA

Un universo in miniatura alla Musso arrivano i Lego

SALUZZO Torna la Lego-mania sabato e domenica alla caserma Musso. Per il quinto anno consecutivo Bollati Giochinfanzia organizza la due giorni dedicata all'incredibile mondo delle costruzioni in miniatura. L'expo coinvolge 150 espositori e collezionisti che metteranno in mostra le loro creazioni su un'area di circa duemila metri quadrati.

PAROLA A PAGINA 3

Torna la Lego Mania: da zero a 99 anni tutti pazzi per i mattoncini alla Musso

di **Anna Maria Parola**

SALUZZO Tutti pazzi per i Lego. In città torna sabato 6 e domenica 7 ottobre la Mattoncino Mania nell'ex caserma Musso.

La sesta edizione è la più grande di sempre, con 2 mila metri quadrati dedicati all'esposizione. L'evento è organizzato da Bollati Giochinfanzia , leader nel settore dei giocattoli, in collaborazione con la Lego ed è patrocinato dal Comune e dalla Fondazione Bertoni.

Partecipano circa 150 espositori tra collezionisti e appassionati di tutte le età, provenienti da molte regioni del Nord Italia, con opere costruite sui temi più vari.

I partecipanti sono, come da tradizione, divisi in due sezioni. Una dedicata ai collezionisti che presentano creazioni esclusive. L'altra è invece dedicata ai piccoli costruttori di Lego, che fanno parte della sezione Juniores.

«Quest'anno Mattoncino Mania ha pensato anche ai cani - spiega Romina Bollati - che possono essere portati fino alla Musso e, nel momento della visita alla mostra, grazie alla collaborazione con Mangimi Monge, saranno ospitati nell'area "dog friendly" a disposizione nel cortile, dove sarà effettuato un servizio di dog sitter, per permettere ai proprietari di godersi la visita. Altra novità - continua Bollati - vi sarà l'ambientazione, molto originale, del mondo acquatico marino tutto realizzato con i Lego. Una scenografia con statue di grandi dimensioni "royal scenography" farà parte di un allestimento speciale offerto da Armando Vivai di Verzuolo. Elemento innovativo sarà il laboratorio Lego Mindstorm creato dagli studenti dei Licei di Scienze Applicate di Saluzzo e di Savigliano sotto la supervisione dai loro professori».

Per tutti i bambini sarà a disposizione una grande area gioco con i Lego, sotto la guida di animatori. Bollati Giochinfanzia venderà i prodotti della Lego a prezzi promozionali: si potranno acquistare utilizzando i buoni sconto rilasciati all'ingresso.

Nella giornata di domenica, in occasione del Mercantico, un trenino farà da navetta, dal centro città a piazza Montebello trasportando grandi e piccini gratuitamente. Orari: sabato 6 dalle 15 alle 22 e domenica 7 ottobre dalle 10 alle 19. Ingresso 3,50 euro, omaggio a tutti i bambini fino a 10 anni, offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi. Info sul sito mattoncinomania.it e sulla pagina facebook: Mattoncino Mania Saluzzo 2018.

4 OTTOBBRE – CORRIERE DI SALUZZO

HOBBY Sabato 6 e domenica 7 ottobre torna Mattoncinomania alla ex caserma Musso

SALUZZO – La settimana dei mattoncini Lego. Torna Mattoncinomania, la manifestazione organizzata da Bollati Giochinfanzia in collaborazione con Lego. L'evento, patrocinato dal Comune di Saluzzo e della Fondazione Bertoni è in programma sabato 6 e domenica 7 ottobre presso le scuderie della caserma Mario Musso. Alla manifestazione sono attesi 120 espositori che occuperanno ben 2.000 metri quadri di esposizione.

A disposizione di tutti i bambini sarà presente un'area gioco Lego con animatrice dedicata, mentre mamma e papà potranno fare una pausa presso il punto bar-ristoro a cura del Bar Beppe. All'interno il punto vendita Lego a cura di Bollati Giochinfanzia permetterà di fare acquisti usufruendo del buono sconto rilasciato all'ingresso.

Tra le novità più importanti, oltre all'area dog friendly in collaborazione con Mangimi Monge figura anche l'ambientazione del mondo acquatico marino Lego con sorprese e pezzi unici e la royal scenography con statue di grandi dimensioni e speciale allestimento offerto da Armando Vival.

Mattoncinomania sarà aperta al pubblico sabato 6 ottobre dalle 15 alle 22 e domenica 7 ottobre dalle 10 alle 19. Il centro cittadino, dove si potrà visitare il MercAntico sarà collegato alla caserma da un comodo servizio navetta gratuito su trenino musicale.

L'ingresso è gratuito per i bambini fino a 10 anni, offerto da Acqua Eva e Inalpi. Per tutti gli altri il biglietto costerà 3.50 euro. Info sul sito mattoncinomania.it, sulla pagina facebook Mattoncino Mania Saluzzo 2018.

Robot made in Bodoni

MATTEO PIOVANO

Il Lego monta scale

Matteo Piovano frequenta la 4ªD liceo scientifico indirizzo scienze applicate, ha 17 anni e vive a Moretta. L'approccio con il mondo Lego Mindstorms arriva durante il suo primo anno di scuole superiori.

«Adoro costruire i lego fisicamente da quando sono piccolo e spesso mi occupo di capire cosa non funziona meccanicamente e risolvere ciò che non va, ma anche la costruzione del programma che li fa lavorare è molto intrigante e ti permette di giocare un sacco con la logica», Matteo segue sia la parte meccanica, sia la parte software:

«È fondamentale specializzarsi in entrambi gli ambiti per capire come funzionano questi robottini! Dedico circa 2 o 3 ore a settimana a questi Lego, lavorando in gruppo con i miei compagni. Il robot per me più speciale è un lego monta scale, costituito da una base a quattro ruote e un cingolo verticale che rende possibili i sollevamenti del corpo stesso. Questa creazione è in grado di riconoscere i gradini grazie ad un sensore di contatto e sollevare grazie a un piccolo motore prima il corpo anteriore e successivamente le due ruote posteriori!».

DENIS GIORDANA

Equilibrio col giroscopio

Denis Giordana, 4ªD liceo scientifico scienze applicate, ha 17 anni e abita ad Osasco. *«Fin da piccolo ho sempre adorato costruire ed inventare creazioni con i Lego. Con l'inizio della prima superiore ho avuto l'opportunità di lavorare con i Masterminds e di iniziare una materia come l'informatica che mi ha dato le basi della programmazione»*.

Cosa ti appassiona di più: *«Fino a 3 anni fa avrei detto la meccanica, adesso oserei dire il software quindi la programmazione. Un robot si può programmare in tantissimi modi diversi basta solo dare sfogo alla propria fantasia e lavorare»*

Quante ore dedichi al Lego Mindstorms? *«1-2 ore a settimana, che possono variare molto a seconda di cosa si fa. La mia creazione più suggestiva che è anche la mia preferita è il giroscopio. Un robot che attraverso un sensore è in grado di rimanere in piedi su due ruote. Sembrerebbe semplice ma in realtà è difficile capire in base ai dati del sensore la correzione da inviare al motore per rimanere in piedi»*.

SARA RISSO

Fabbrichiamotrottole

Sara Risso frequenta la 3ª D scienze applicate, ha 16 anni e vive a Lagnasco.

«Questa passione è nata l'anno scorso grazie al corso di robotica organizzato dal professor Milano, in cui ho potuto imparare le basi della programmazione dei robot Lego Mindstorms, che ho poi migliorato più avanti. Proprio la programmazione è la parte a cui sono più interessata.

Nel periodo scolastico in particolare dedico un paio di ore alla settimana a questa passione grazie ai corsi e agli incontri organizzati dalla scuola».

Qual è il progetto più importante che ti ha tenuta impegnata più tempo e ti ha dato le più grandi soddisfazioni?

«Il lavoro più importante è quello che stiamo ultimando al momento: la fabbrica di trottole. È uno tra i robot più interessanti da vedere in azione e la parte software è più complessa rispetto ad altri robot quindi è estremamente gratificante vederlo in azione. Si tratta di una catena di montaggio, il robot impila i vari pezzi su una base e infine fa girare la trottola».

5 OTTOBBRE – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 750MO MEETING VG @ BORGO SAN JACOPO DEL LUNGARNO HOTEL FIRENZE CHEF PETER BRUNEL

Siamo nel quartiere d' Oltrarno, a Firenze, quello "spicchio" di città che si estende sulla sponda meno nota del fiume, appena oltre il Ponte Vecchio, sulla destra. In questo quartiere tranquillo, strategicamente a un passo dal centro, ma lontano quel tanto che basta per riprendere il fiato, al riparo dalla calca, le antiche dimore nobiliari disposte lungo l' Arno sono state trasformate in boutique hotel e alberghi di lusso. Tra questi, ricordiamo l' Hotel Lungarno, che noi e gli Amici Gourmet frequentiamo sempre con piacere, non solo per soggiornare nelle sue suite curate, ma anche e soprattutto per goderci un pasto presso il ristorante gourmet della struttura, Borgo San Jacopo. Se lo chef Peter Brunel ci dà sempre modo di apprezzare la sua cucina dal piglio innovativo e decisamente "innamorata" della variegata abbondanza di erbe e ortaggi offerti dal territorio, la pastry chef Loretta Fanella trova sempre la giusta chiusa dei nostri meeting, grazie al suo stile leggero, femminile ed elegante. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff in cucina Chef: Peter Brunel Sous chef: Luca Colombo, Marco Bianchini Lo Staff di pasticceria Pastry chef: Loretta Fanella Evelyn Dalgliesh Lo staff in sala Maître: Claudia Rosati Sommelier: Salvatore Biscotti Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Ecco lo chef che ci aaccoglie sul terrazzino esterno che si affaccia proprio sull'Arno Aperitivo For England Rosé Brut Metodo Classico 2009 – Contratto Anche lo chef brinda con noi Lo chef e la maître Claudia Rosati ci presentano il finger Legù Sullo sfondo Ponte Vecchio Snack Legù come una nizzarda Bottoni di cinghiale con ortaggi Polenta soffiata Pappa e oro Pappa al pomodoro con spuma di acqua di pomodoro e briciole di pane all'oro zecchino. Gnocchi di patate, salsa acida al cavolo viola tapioca e tartufo Patata soffiata, uova di trota, uova all'olio e paprica dolce affumicata Pane In accompagnamento burro alpino piemontese inalpi Tipologie di pane: pagnotta toscana con in accompagnamento burro alpino piemontese inalpi all'olio toscano. Franciacorta Parosé Pas dosé 2009 – Mosnel Piattooo! Chips bitter Campari e Negroni Mini negroni con peschiole e ghiaccio all'arancia; patate infuse al bitter Campari, fritte. Ricordo di Lofoten Alici marinate, grissini al finocchio, acqua di mare, caviale Siberian, peperone piquillo e foglia d'ostrica. Ricordo di vitello in salsa tonnata Vitello al punto rosa con patata, capperi e pomodorini dry. Ribolla gialla 2015 Ruttars – Villa Parens Lo chef ci mostra come viene realizzata la particolare "pasta" protagonista del prossimo piatto VG live in full effect Eccola pronta... Spaghetti di patata pomodoro e Parmigiano Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Peter si accomoda con noi per degustare il piatto Lo chef ci raggiunge in sala con la pentola d'oro Agnelli per un classico della cucina toscana Langhe bianco 2015 – Ca' d' Gal Lo chef e VG presentano il prossimo piatto Riso al carbone, seppia, piselli e caviale Riso mantecato al burro alpino piemontese inalpi e carbone, sfoglia di seppia, piselli e caviale. Nero di Chianina in pralina speziata Prossima portata Gabito vegetale – Merluzzo, cozze e acqua di pomodoro allo zenzero Bric Amel Langhe 2016 – Marchesi di Barolo La presentazione della prossima portata Aggiunta della salsa Maialino, scampi e ciliegie – Maialino marinato al latte e vino, ciliegie, tartufo e insalata di campo Barolo Vigneto Bofani 2004 – Beni di Batasiolo Ultimo tocco al tavolo Piccione al mattone con cipolla – Petto di piccione al latte e vino rosso, foie gras al vapore e anguria grigliata Degustazione dei formaggi DOP inalpi : Raschera d'alpeggio, Bra duro d'alpeggio, Bra tenero e toma piemontese Moscato d'Asti La Serra 2016 – Marchesi di Grésy Terre

d'asparagi by Peter Brunel Mousse d'asparagi verdi, cake di cioccolato, olive e cacao. Dessert by Lorella Fanella Il mio giardino zen: biscotto croccante e meringa al sesamo nero, panna cotta alla liquirizia, gelatina al limone e gelato al caramello e cannella Muu muu... latte e ciocco-caffé Mousse al latte, vellutata di ciocco-caffé, crumble alla nocciola, caramello salato e gelato ala caffé realizzato con Tierre di Lavazza. Luna: pesca, amaretto e vaniglia Mousse alla pesca, biscotto soffice di amaretto e gelato alla vaniglia. Non solo budino al lampone, verbena e ciliegia Budino cremoso al lampone, mini macaron alla verbena e sorbetto alla ciliegia. Gelato alla vaniglia, cioccolato, fragole, panna montata e sciroppo d'acero.

5 OTTOBBRE - ILNAZIONALE

A Saluzzo l'autunno parte con il collezionismo: Legomania e MercAntico

L'autunno a Saluzzo parte con grandi e piccoli collezionisti! MercAntico, musei & mattoncino mania: il primo weekend di ottobre è per il mondo dei collezionisti con un doppio appuntamento per gli appassionati del genere.

Si parte sabato 6 ottobre all'ex Caserma Musso, con Mattoncinomania, il Salone dedicato al mondo del collezionismo e dei giochi Lego, organizzato da Bollati Giochinfanzia e ospitato nelle Antiche Scuderie di piazza Montebello.

Più di 2000 mq a disposizione per la sesta edizione di una manifestazione che cresce ogni anno. Due le sezioni: espositori collezionisti, veri appassionati Lego provenienti da diverse regioni del Nord Italia con opere uniche e inimitabili ed espositori Junior, piccoli costruttori in erba con opere frutto della loro fantasia.

Al termine del percorso espositivo, una grande area gioco Lego con animazione e servizio bar. Tra le novità, l'originalissima ambientazione del mondo acquatico marino Lego con pezzi unici e la Royal Scenography con statue di grandi dimensioni.

Per la prima volta, una interazione tra gioco creativo e studio scientifico: la rassegna ospita il Laboratorio Lego Mindstorm realizzato dai ragazzi dei Licei di Scienze Applicate di Saluzzo e di Savigliano in collaborazione con gli insegnanti.

Quest'anno Mattoncino Mania è dog friendly: grazie ad un'area con dog sitter per lasciare gli amici a quattro zampe in buone mani e potersi godere la manifestazione in pieno relax. Gli orari: sabato 6 ottobre 15-22 e domenica 7 ottobre 10-19. Ingresso: 3,50 euro, gratuito per i bambini fino a 10 anni, offerto da Acqua Eva e Inalpi. Altre info su www.mattoncinomania.it o tel. 0175

43.537.

Collezionismo anche in città domenica 7 ottobre, giornata del primo MercAntico autunnale, tra piccolo antiquariato, artigianato e hobbystica. Il centro cittadino sarà collegato alle Antiche Scuderie da un trenino-navetta gratuito. Saranno un centinaio gli spazi espositivi su corso Italia, via Silvio Pellico, via Ludovico II e piazza Cavour.

I musei saranno aperti e in Castiglia si potrà visitare la mostra personale di Piero Bolla, Vivre d'hazard. In tema con il quadro "Uomo con la cravatta" chi si presenterà in cravatta rossa avrà uno sconto del 50 %.

Il MercAntico tornerà domenica 18 novembre, sempre nel centro cittadino, mentre domenica 25 novembre via Savigliano diventerà protagonista con la Piccola Fiera lungo la via chiusa al traffico. Per info: www.fondazionebertoni.it – segreteria@fondazionebertoni.it

5 OTTOBBRE – LA GUIDA

"Mattoncino Mania" con 120 espositori

L'evento è in programma alla caserma Musso sabato 6 e domenica 7 ottobre, con tante simpatiche novità. Un trenino musicale collegherà con il centro cittadino. Biglietto gratis per i bambini sotto i 10 anni

Saluzzo - Per il sesto anno consecutivo il negozio leader del settore "Bollati Giochinfanzia" di Saluzzo (www.bollati.it) organizza "Mattoncino Mania - Esposizione di collezionisti": è l'unica manifestazione di zona che gode della collaborazione della Lego. L'appuntamento è in programma sabato 6 e domenica 7 ottobre, nella Caserma Musso. Partita quasi per gioco sei anni fa, la manifestazione è ormai conosciuta a livello nazionale. "L'anno scorso ci sono stati circa diecimila visitatori in un solo week end. Cresciuta in modo esponenziale a ogni nuova edizione, quello di quest'anno ha tutti i presupposti per essere un evento veramente memorabile: sarà un'edizione da record, con la bellezza di oltre 120 espositori, fra i collezionisti e gli junior", sottolineano gli organizzatori, con grande soddisfazione. La cornice unica della caserma Mario Musso rende l'esposizione suggestiva e coinvolgente: il connubio tra le volte in mattoni antichi e l'esplosione di colori dei mitici mattoncini (con i quali hanno giocato generazioni di bambini e di ragazzi, ma non solo) conquisteranno di certo l'attenzione e l'interesse di grandi e piccini, che non resteranno indifferenti di fronte alle numerose originali creazioni di quest'anno

"Mattoncino Mania" è anche una bella occasione per trascorrere una piacevole giornata in famiglia, in quanto coinvolge i bambini (ai quali è dedicata la grande area gioco gratuita con costruzioni Lego e Duplo, con animatori), ma anche i giovani e gli adulti. Facendo una visita anche a Saluzzo, che ha mille "tesori" da offrire.

Chi nella sua vita non ha giocato almeno una volta con i mattoncini più famosi del mondo? Le sezioni espositive saranno due: quella dedicata agli "Espositori junior" (cuore pulsante e festoso del mondo delle costruzioni, con la loro fresca inventiva e fantasia) e quella che ospiterà gli "Espositori collezionisti" (veri e propri "mattoncino-maniaci", che sanno concretizzare le loro geniali idee). Si potranno così ammirare centinaia di opere inedite, ma sarà anche possibile, per chi lo vorrà, anche fare una gustosa pausa nel punto di ristoro interno dell'evento, gestito dal prestigioso Bar Beppe di Saluzzo. Chi verrà, potrà anche comprare gadget esclusivi della manifestazione presso il punto vendita de "Il Podio Sport" e fare acquisti di prodotti Lego a prezzi scontati, usufruendo dei buoni rilasciati all'ingresso. Per tutti i bambini fino ai 10 anni, il biglietto omaggio d'ingresso è offerto da "Acqua Eva" e dalle "Latterie Inalpi".

Nelle due giornate dell'importante manifestazione, a Saluzzo sarà attivo anche un comodo servizio navetta gratuito, funzionante grazie a un simpatico trenino musicale, che metterà in comunicazione i locali della Fondazione Bertoni con il centro di Saluzzo (dove è in programma il "Mercantico"). L'appuntamento è per sabato 6 ottobre (orario continuato, dalle 15 alle 22) e domenica 7 ottobre (orario continuato, dalle 10 alle 19). L'evento gode del patrocinio della Città di Saluzzo e della Fondazione Amleto Bertoni. Per ulteriori informazioni: www.mattoncinomania.it; mattoncinomania@gmail.com.

Alberto Burzio

Tutti protagonisti, espositori e visitatori

Saluzzo - *(albu)*. "Le costruzioni della Lego da sempre sono fonte di grande interesse e spunto di forte aggregazione familiare. I noti mattoncini sono espressione di creatività, fantasia e ingegno": a parlare è Romina Bollati, a nome degli organizzatori di "Mattoncino Mania".

Gli oltre 120 espositori da dove arriveranno?

"Da tutto il Nord Italia. Ci sono espositori del Canavese, di Torino, di Bergamo e di Modena".

Le costruzioni più originali della passata edizione?

"Il Babbo Natale allestito da 'Armando Garden' in dimensioni reali, il villaggio invernale, la segheria perfettamente funzionante... tutti realizzati con i Lego!".

Quali le soddisfazioni?

"Tante e grandissime! Il pubblico che cresce, la bellissima atmosfera di allegria e di stupore che si respira durante l'evento, il grande e legittimo orgoglio degli espositori (molti sono bambini!). La grande attenzione dedicata dai mezzi di comunicazione. La richiesta d'iscrizione già un anno prima; i tanti commenti positivi. L'essere l'unica manifestazione di zona fatta in collaborazione ufficiale con la Lego e il fatto che sia ambientata in locali storici".

Le novità di quest'anno?

"I 'Lego robotizzati' gestiti dagli studenti dei licei di scienze applicate di Saluzzo e di Savigliano, l'area del mondo acquatico marino, l'area 'Royal scenography' con ambientazioni reali, l'area tematica 'Star Wars', le diverse aree da gioco gratuite per i bambini (con i Lego) e per i più piccini, con i Duplo".

5 OTTOBBRE - TARGATOCN

A Saluzzo l'autunno parte con il collezionismo: Legomania e MercAntico

Sabato 6 ottobre Mattoncino Mania per gli appassionati del Lego alla ex Caserma Musso. Domenica 7 ottobre MercAntico nelle vie del centro. Trenino navetta gratuito per collegare le due iniziative. Musei aperti

Saluzzo, MercAntico

L'autunno a Saluzzo parte con grandi e piccoli collezionisti! MercAntico, musei & mattoncino mania: il primo weekend di ottobre è per il mondo dei collezionisti con un doppio appuntamento per gli appassionati del genere.

Si parte sabato 6 ottobre all'ex Caserma Musso, con Mattoncinomania, il Salone dedicato al mondo del collezionismo e dei giochi Lego, organizzato da Bollati Giochinfanzia e ospitato nelle Antiche Scuderie di piazza Montebello.

Più di 2000 mq a disposizione per la sesta edizione di una manifestazione che cresce ogni anno. Due le sezioni: espositori collezionisti, veri appassionati Lego provenienti da diverse regioni del Nord Italia con opere uniche e inimitabili ed espositori Junior, piccoli costruttori in erba con opere frutto della loro fantasia.

Al termine del percorso espositivo, una grande area gioco Lego con animazione e servizio bar. Tra le novità, l'originalissima ambientazione del mondo acquatico marino Lego con pezzi unici e la Royal Scenography con statue di grandi dimensioni.

Per la prima volta, una interazione tra gioco creativo e studio scientifico: la rassegna ospita il Laboratorio Lego Mindstorm realizzato dai ragazzi dei Licei di Scienze Applicate di Saluzzo e di Savigliano in collaborazione con gli insegnanti.

Quest'anno Mattoncino Mania è dog friendly: grazie ad un'area con dog sitter per lasciare gli amici a quattro zampe in buone mani e potersi godere la manifestazione in pieno relax. Gli orari: sabato 6 ottobre 15-22 e domenica 7 ottobre 10-19. Ingresso: 3,50 euro, gratuito per i bambini fino a 10 anni, offerto da Acqua Eva e Inalpi. Altre info su www.mattoncinomania.it o tel. 0175 43.537.

Collezionismo anche in città domenica 7 ottobre, giornata del primo MercAntico autunnale, tra piccolo antiquariato, artigianato e hobbystica. Il centro cittadino sarà collegato alle Antiche Scuderie da un trenino-navetta gratuito. Saranno un centinaio gli spazi espositivi su corso Italia, via Silvio Pellico, via Ludovico II e piazza Cavour.

I musei saranno aperti e in Castiglia si potrà visitare la mostra personale di Piero Bolla, Vivre d'hazard. In tema con il quadro "Uomo con la cravatta" chi si presenterà in cravatta rossa avrà uno sconto del 50 %.

Il MercAntico tornerà domenica 18 novembre, sempre nel centro cittadino, mentre domenica 25 novembre via Savigliano diventerà protagonista con la Piccola Fiera lungo la via chiusa al traffico. Per info: www.fondazionebertoni.it - segreteria@fondazionebertoni.it

5 OTTOBBRE – TARGATOCN

Pierantonio Invernizzi riconfermato alla guida di Confapi Cuneo per il prossimo triennio

Presso la sede di Inalpi si è svolta ieri (giovedì) la riunione del Consiglio direttivo. Gabriella Cocciolo e Luciano Piovano i vicepresidenti

Da sinistra, Invernizzi, Cocciolo e Piovano

Si è svolto ieri, giovedì 4 ottobre, a Moretta, presso la sede di Inalpi S.p.A., il Consiglio direttivo di Confapi Cuneo.

L'incontro è stato un momento importante per confermare l'apprezzamento del lavoro svolto e la fiducia in un progetto ricco di nuove e importanti sfide. E proprio in quest'ottica e con questo spirito, il Consiglio Diretto ha riconfermato all'unanimità la carica di presidente Confapi Cuneo, per i prossimi 3 anni, a **Pierantonio Invernizzi** di Inalpi S.p.A.

Il Consiglio ha inoltre votato per l'elezione del vicepresidente Confapi Cuneo, carica che sarà rappresentata da **Gabriella Cocciolo** di Novoplast Due e da **Luciano Piovano** di Pack Service srl, figure importanti, figure di riferimento per l'impegno e il lavoro svolto in questi 4 anni.

Una conferma a 360 gradi di come il percorso portato avanti sia stato produttivo e condiviso e della fiducia in un futuro di ricco di importanti momenti di crescita.

Il Consiglio Direttivo, eletto a luglio 2018 e che rimarrà in carica per 3 anni, è invece composto da: Massimo Albertengo - Albertengo Panettoni SpA; Mario Arnaldi - Jolly Graf srl; Alessandro Arnaldo - Vega Service; Matteo Ballauri - Salumificio Monregalese srl; Claudio Bertolotto - Bertolotto Porte SpA; Paolo Cantelmi - Sea Experience srl; Maria Gabriella Cocciolo - Novoplast Due srl; Davide Colla - Colla Autotrasporti srl; Antonio Livio Costamagna - V2 SpA; Marco Daniele -

L'Artistica srl; Massimo Gallo - Vale srl; Elisa Giletta - Synergie Italia SpA; Pierantonio Invernizzi - Inalpi Spa; Nicholas L'Abbate - Nord Salse srl; Andrea Migliore - Migliore F.lli srl; Luciano Piovano - Pack Service srl; Bosio Samuele - Acquarama srl; Sonia Silvestro - Peraria srl; Paolo Stella - Selghis SpA.

Il Consiglio direttivo di Confapi Cuneo

5 OTTOBBRE - TARGATOCN

Moncalvo (Coldiretti): "Il mondo chiede cibo italiano, ma c'è la concorrenza sleale di molti Paesi stranieri"

Intervista al presidente nazionale dell'organizzazione agricola, relatore al convegno di Pollenzo promosso dalla Fondazione Crc. Una chiacchierata sullo stato di salute del settore, la qualità, l'etichettatura, le richieste alle Istituzioni e il vigore rurale della provincia di Cuneo

Il presidente nazionale di Coldiretti, Roberto Moncalvo

Roberto Moncalvo, nato nel 1980 a Settimo Torinese, è il presidente nazionale di **Coldiretti** dal 15 novembre 2013. Laureato in Ingegneria dell'Autoveicolo, gestisce con la moglie Elena e la sorella Daniela l'azienda agricola "SettimoMiglio".

La sua presenza al convegno organizzato dalla Fondazione Crc

sull'agroalimentare, a Pollenzo, è stata l'occasione per parlare del mondo rurale. Iniziando dallo stato di salute del settore. *"Ci sono - risponde* **Moncalvo** *- luci e ombre. Per quanto riguarda la parte positiva l'export continua a crescere. Il mondo chiede cibo italiano. Siamo leader a livello europeo come aziende gestite dai giovani under 35 anni: 55 mila. E altre 33 mila si stanno insediando con i bandi del Programma di Sviluppo Rurale. L'etichettatura aiuta le imprese. E sta passando l'idea che agricoltura, cibo, salute e territorio sono aspetti collegati: una prospettiva già importante oggi, ma fondamentale per il futuro".*

Le ombre? *"La contraffazione del Made in Italy è uno dei problemi. Però anche la competizione sleale dei Paesi che producono a un costo più basso in quanto hanno regole di tutela dei lavoratori e dell'ambiente non paragonabili alle nostre. C'è una competizione non più basata sulle capacità imprenditoriali, ma solo sulla possibilità di sfruttare il lavoro delle persone e di utilizzare prodotti chimici banditi in Italia. Una diversità di percorso produttivo che sta mettendo a dura prova la nostra agricoltura".*

Soluzioni su quest'ultimo fronte? *"Servono nuovi accordi internazionali nei quali al centro della discussione non ci può essere il prezzo dei prodotti, ma le tecniche per ottenerli. Che, soprattutto nei Paesi extraeuropei, per garantire la sicurezza di consumatori, agricoltori e ambiente, devono essere le stesse dell'Unione e dell'Italia".*

La qualità dei nostri prodotti rimane un percorso irrinunciabile? *"Assolutamente, sì. I settori agricoli che crescono di più sono quelli fortemente distintivi, in cui si percepisce il valore aggiunto di avere l'impronta italiana e di essere ancorati al territorio. Per rimanere in provincia di Cuneo i vini e la carne bovina di razza piemontese rappresentano due esempi importanti. Al contrario della frutta: un comparto dalle grandi opportunità anche a livello occupazionale che, però, è in una situazione critica in quanto ha perso il patrimonio di identità di un tempo e subisce la concorrenza, pur sleale, dei Paesi stranieri".*

Come si colloca la provincia di Cuneo nel contesto agricolo italiano? *"Costituisce un'eccellenza come qualità e come numeri della produzione. E poi è all'avanguardia per i progetti di filiera se pensiamo che la Ferrero, azienda multinazionale, ma profondamente legata al territorio in cui ha avuto origine, compra il latte in polvere dall'Inalpi la quale lo trasforma acquistandolo direttamente in stalla dagli allevatori. Un circolo virtuoso".*

Un percorso che state costruendo in tutto il Paese? *"Come Coldiretti, attraverso il progetto Filiera Italia, siamo seduti allo stesso tavolo della parte più illuminata dell'industria agroalimentare di trasformazione. Stiamo costruendo degli accordi nei quali industria e agricoltura hanno lo stesso peso. E al mondo rurale viene riconosciuto il giusto prezzo delle produzioni, dando loro garanzie pluriennali di poter investire nelle aziende".*

Cosa chiedete alle Istituzioni? *"Di prestare attenzione al bilancio della Politica Agricola Comune - la Pac - in modo che gli imprenditori del settore si vedano riconosciuto il loro lavoro in misura maggiore. A livello nazionale di mantenere alcuni provvedimenti: il bonus verde; le agevolazioni Iva per i settori più in difficoltà; la decontribuzione riservata ai giovani, importante nell'insediamento di nuove aziende; l'etichettatura obbligatoria da sviluppare ulteriormente".*

Poi c'è il tema della fauna selvatica. *"Va gestito con equilibrio sull'intero territorio nazionale. Un equilibrio che è saltato e sta scappando di mano. Invece la questione va affrontata in modo determinato perché altrimenti ci rimettono tutti: l'ambiente; gli agricoltori e anche i cittadini vittime di incidenti stradali a causa di quegli animali liberi e pericolosi".*

5 OTTOBBRE – ZAZOOM.IT

5 OTTOBBRE – USPINEWS.IT

PIERANTONIO INVERNIZZI RICONFERMATO ALLA GUIDA DI CONFAPI CUNEO PER IL PROSSIMO TRIENNIO

Pierantonio Invernizzi riconfermato alla guida di Confapi Cuneo per il prossimo triennio (Di venerdì 5 ottobre 2018) Si è svolto ieri, giovedì 4 ottobre, a Moretta, presso la sede di inalpi S.p.A., il Consiglio direttivo di Confapi Cuneo. L'incontro è stato un momento importante per confermare l'apprezzamento del...

6 OTTOBBRE – LA FEDELTA'

Mattoncino mania e MercAntico a Saluzzo

SALUZZO. Dopo il curioso appuntamento dell'Autun a la villa, il primo weekend di ottobre si prepara ad accogliere tantissimi collezionisti in città.

Doppio appuntamento per gli appassionati del genere. Si parte **sabato 6 ottobre** all'ex caserma Musso, con Mattoncino mania, il salone dedicato al mondo del collezionismo e dei giochi Lego, organizzato da Bollati Giochinfanzia e ospitato nelle Antiche scuderie di piazza Montebello. Più di 2.000 mq a disposizione per la sesta edizione di una manifestazione che cresce ogni anno. Due le sezioni: espositori collezionisti, veri appassionati Lego con opere uniche e inimitabili, ed espositori junior, con opere frutto della loro fantasia. Al termine del percorso espositivo, una grande area gioco Lego con animazione e servizio bar.

Tra le novità, l'ambientazione del mondo acquatico marino Lego con pezzi unici e la Royal scenography con statue di grandi dimensioni. Per la prima volta, inoltre, una vera e propria interazione tra gioco creativo e studio scientifico: il laboratorio Lego Mindstorm realizzato dai ragazzi dei licei di Scienze applicate di Saluzzo e di Savigliano in collaborazione con gli insegnanti. Quest'anno Mattoncino mania diventa anche dog friendly: sarà a disposizione un'area con dog sitter per lasciare gli amici a quattro zampe in buone mani e potersi godere la manifestazione in pieno relax. Gli orari: **sabato 6** 15-22 e **domenica 7 ottobre** 10-19. Ingresso: 3,50 euro, gratuito per i bambini fino a 10 anni, offerto da acqua Eva e Inalpi. Altre info su *www.mattoncinomania.it* o tel. 0175. 43537.

A proposito di collezionismo, questa volta per i grandi, **domenica 7 ottobre** sarà anche la giornata del primo MercAntico autunnale, tra piccolo Antiquariato, artigianato e hobbystica. Il centro cittadino sarà collegato alle Antiche scuderie da una navetta gratuita. Saranno un centinaio gli spazi espositivi su corso Italia, via Silvio Pellico, via Ludovico II e piazza Cavour.

I musei saranno aperti e in Castiglia si potrà visitare la mostra personale di Piero Bolla, Vivre d'hazard. In tema con il quadro dei "ballerini", chi si presenterà in cravatta rossa avrà uno sconto su misura!

6 OTTOBBRE - SARDEGNANEWS

DISCOUNT LD, ECCO DI CHI SONO I PRODOTTI DI QUESTA CATENA

Continua il nostro viaggio alla scoperta dei prodotti che troviamo ogni giorno nei vari discount. Dopo **Eurospin** e **Lidl**, oggi parliamo di **un'altra catena che in questi anni si è affermata un po' ovunque, anche nella nostra Sardegna**: stiamo parlando del **discount LD**. **Di chi sono i prodotti venduti nei market di questa catena appartenente al Gruppo Lombardini?** Scopriamolo subito!

Prima Colazione:

- Il caffè LD è prodotto da Pellini
- Lo yogurt intero LD è prodotto da Mila
- Le fette biscottate iposodiche VIVO MEGLIO sono prodotte da Monviso spa
- I biscotti per la prima colazione LD sono prodotti da Dolfi e Colombini ovvero Colussi
- Il tè in bustina marchio LD è prodotto da PRONTOFOODS Spa, ovvero Ristora
- Le merendine marchio LD sono prodotte da F.B.F, società del gruppo Bauli
- Orzo e Caffè solubile prodotto da Ristora Prontofoods Spa stabilimento di Montechiari (BS) Via G. Deledda 43
- Cioccolato fondente 200 gr prodotto da DIPA sas, Perpignan ,Francia .

+La tisana alla liquirizia e menta è prodotta da Prontofoods Spa stabilimento di Brescia

Riso e pasta:

- La pasta Grania è prodotta da Pastificio Liguori
- Il Riso Carnaroli, il riso Fior di Chicchi Arborio, il riso Thaibonnet e il Riso Basmati sono prodotti da Riso Scotti
- La pasta Le Italiche è prodotta da Rummo Spa

- La pasta con marchio LD è prodotta dal Pastificio F.lli Cellino
- La pasta integrale Vivimeglio è prodotta da Rummo

Farina e zucchero

- Farina di grano tenero tipo OO prodotta da Simec Spa , dei F.lli Cellino .
- Zucchero bianco da 1 kg confezionato da Maxi srl , lo stesso che nei negozi troviamo col marchio Sudzucher.

Bevande

- Succhi di Frutta LD sono prodotti da Sterilgarda

Olio aceto e condimenti:

- Il pesto alla genovese a marchio LD è prodotto dai fratelli Saclà
- La maionese con la dicitura "il prezzo più basso" è prodotta da Righetti Alimentare S.r.l
- I pomodorini a marchio LD sono prodotti da Franzese S.p.A
- I pomodori pelati con la dicitura il prezzo più basso sono prodotti da Franzese S.p.A
- Carciofini spaccati "I sottoli" LD prodotti da IPOSEA-Cerignola (FG)

Pane e prodotti da forno:

- Le piadine a marchio LD nella confezione da cinque sono prodotte da G.L.M & Co S.r.l

Carni e affettati:

- Il prosciutto cotto da 120 gr in busta marca LD è prodotto da Beretta
- I Wurstel di pollo (senza glutine) da 250g LD sono prodotti da Salumificio Fratelli Beretta
- Il prosciutto crudo dolce a marchio LD nella confezione da 150g è prodotto da RECLA S.r.l
- Il prosciutto cotto a marchio LD nella confezione da 150g è prodotto da RECLA S.r.l
- Il Salame a fette in busta marca LD è prodotto da Fratelli Beretta

Surgelati:

- Il gelato con la dicitura "Il prezzo più basso" nella confezione da 1250g è prodotto da Mantua Surgelati S.p.A

Latte e derivati

- Il latte a lunga conservazione marchio LD (prima si chiamava alte cime) è prodotto da Sterilgarda
- Lo yogurt da bere nella bottiglia da 1 lt al gusto banana e al gusto fragola sono prodotti da Stuffer
- Il latte micro filtrato "più" a marchio LD è prodotto da PADANIA ALIMENTI s.r.l
- La caciottella a marchio LD è prodotta da ZANETTI S.p.A
- Le fettine (sottilette) con la dicitura "Il prezzo più basso" nella confezione da 1000g pezzi sono prodotte da Inalpa S.p.A
- mozzarella di bufala in sacchetto 3 pezzi da 100gr, prodotte da Mandara
- Duetto Zola e Mascarpone marchio LD prodotto da Igor -Novara
- Burrata Premium LD prodotta da Latticini molisani Tamburro- CB

Carta Igienica , pannolini e cura personale:

- Le colorazioni permanenti sono prodotte dalla Oyster cosmetics, via barzizza 37 , castiglione delle stiviere ovvero WELLA
- Le saponette con la dicitura "il prezzo più basso" sono prodotte da ITALSILVA Commerciale

s.r.l

- Il sapone liquido con la dicitura "Il prezzo più basso" è prodotto da Jacklon s.a.s
- La carta igienica a marchio LD con tre veli nella confezione da 8 rotoli è prodotta da EUROVAST S.p.A
- Il talco profumato Be BODY/care è prodotto da ITALSILVA Commerciale s.r.l
- La confezione da 10 rasoi bilama usa e getta Be è prodotta da URAGME s.r.l – Roma
- LD Dischetti levatrucco 100% cotone idrofilo prodotto per LD Market da Sisma spa , stabilimento via Ferraris – Boilate (MI)
- BeMAKEUP 60 maxi dischetti prodotto per LD Market da Cotton Sound srl, stabilimento via Fermi – Flero (BS)

Detersivi per piatti e lavastoviglie:

- Il detersivo piatti all'aceto a marchio LD nella confezione da 1250 ml è prodotto da Pizzolotto Detersivi srl, BL
- detersivo piatti e stoviglie Neutral,certificato ECOLABEL, prodotto da Pizzolotto Detersivi srl
- La candeggina spray a marchio LD è prodotta da Deterplast S.p.A

Frutta e verdura:

- L'insalata marca LD confezionata è prodotta da Bonduelle Italia s.r.l.

6 OTTOBBRE – VIRGILIO.IT

Pierantonio Invernizzi riconfermato alla guida di Confapi Cuneo per il prossimo triennio

Condividi Invia G+

Si è svolto ieri, giovedì 4 ottobre, a Moretta, presso la sede di Inalpi S.p.A., il Consiglio direttivo di Confapi Cuneo. L'incontro è stato un momento importante per confermare...

7 OTTOBBRE –
PIEMONTEOGGI.IT
CUNEOOGGI.IT
PMNET.IT
VERCELLIOGGI.IT

MORETTA - Pierantonio Invernizzi riconfermato presidente Confapi Cuneo

Si è svolto ieri, giovedì 4 ottobre, a **Moretta**, presso la **sede di Inapi S.p.A.**, il **Consiglio Direttivo di Confapi Cuneo**.

L'incontro è stato un momento importante per confermare l'apprezzamento del lavoro svolto e la fiducia in un progetto ricco di nuove e importanti sfide. E proprio in quest'ottica e con questo spirito, il Consiglio Diretto ha riconfermato all'unanimità la **carica di Presidente Confapi Cuneo**, per i prossimi 3 anni, a **Pierantonio Invernizzi**– Inalpi S.p.A.

Il Consiglio ha inoltre votato per l'elezione del Vice Presidente Confapi Cuneo, carica che sarà rappresentata da **Gabriella Cocciolo** - Novoplast Due e da **Luciano Piovano** – Pack Service srl, figure importanti, figure di riferimento per l'impegno e il lavoro svolto in questi 4 anni.

Una conferma a 360 gradi di come il percorso portato avanti sia stato produttivo e condiviso e della fiducia in un futuro di ricco di importanti momenti di crescita.

Il Consiglio Direttivo, eletto a luglio 2018 e che rimarrà in carica per 3 anni, è invece composto da:

- **Massimo Albertengo** – Albertengo Panettoni SpA
- **Mario Arnaldi** – Jolly Graf srl
- **Alessandro Arnaldo** – Vega Service
- **Matteo Ballauri** – Salumificio Monregalese srl
- **Claudio Bertolotto** – Bertolotto Porte SpA
- **Paolo Cantelmi** – Sea Experience srl
- **Maria Gabriella Cocciolo** – Novoplast Due srl
- **Davide Colla** – Colla Autotrasporti srl
- **Antonio Livio Costamagna** – V2 SpA
- **Marco Daniele** – L'Artistica srl
- **Massimo Gallo** – Vale srl
- **Elisa Giletta** – Synergie Italia SpA
- **Pierantonio Invernizzi**– Inalpi Spa
- **Nicholas L'Abbate** – Nord Salse srl
- **Andrea Migliore** – Migliore F.lli srl
- **Luciano Piovano** – Pack Service srl
- **Bosio Samuele** – Acquarama srl
- **Sonia Silvestro** – Peraria srl
- **Paolo Stella** – Selghis SpA

8 OTTOBBRE – LA REPUBBLICA

Presidenza

Confapi Cuneo conferma all'unanimità Invernizzi

Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale nell'azienda di famiglia, la Inalpi di Moretta, settore caseario, è stato riconfermato all'unanimità al timone di Confapi Cuneo per i prossimi tre anni.
«Una conferma a 360 gradi per sottolineare come il percorso portato avanti sia stato produttivo e condiviso - si legge in una nota di Confapi -.Ma anche una conferma della fiducia in un futuro contrassegnato dalla crescita».
Il consiglio ha votato nel ruolo di vicepresidenti Gabriella Cocciolo di Novaplast 2 e Luciano Piovano di Pack service che hanno già avuto modo di mettersi in luce nei precedenti quattro anni.