Dal **25 MAGGIO 2020**
al **31 MAGGIO 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

25 MAGGIO – LA STAMPA (ED. CUNEO)

Volume speciale dell'Inalpi di Moretta per la ripartenza dopo l'emergenza coronavirus dedicato ai 371 chef stellati della Guida Michelin

PUBBLICATO IL 25 Maggio 2020 ULTIMA MODIFICA 25 Maggio 2020 ora: 15:05

Un volume speciale per la ripartenza dopo il lungo lockdown, dedicato ai 371 chef stellati della Guida Michelin. E' il dono che ha voluto fare Inalpi, l'azienda lattiero casearia di Moretta che da tempo ha scelto la strada della filiera corta e certificata. **In collaborazione con Guida Michelin ha realizzato e distribuito «I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin»**, dove «la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani». «Guardare al domani con consapevolezza è la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia», commenta Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi.

La copertina del volume è dedicata al piatto «Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi», realizzato dall'Antica

Corona Reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. «Un omaggio alla storia di una famiglia che da 205 anni porta avanti la cultura della cucina di alta qualità, una pietra miliare della nostra tradizione». «Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, nel momento della riapertura dei ristoranti», spiega Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing.

25 MAGGIO – DM MAGAZINE

INALPI DEBUTTA IN TV CON UNA NUOVA CAMPAGNA PUBBLICITARIA

Latterie Inalpi presenta la sua prima campagna media nazionale che sarà trasmessa sui canali Rai, Mediaset, Sky, La7 e Discovery, dal 26 aprile al 16 maggio 2020.
Attraverso lo spot, l'azienda lattiero casearia di Moretta, in provincia di Cuneo, racconta gli ultimi 10 anni di attività, caratterizzati dalla nascita della filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, approvata dalle organizzazioni sindacali, dal mondo cooperativo e agricolo e da alcune associazioni animali. Il messaggio che Inalpi intende trasmettere si evince dall'utilizzo dell'hashtag #Mangiaitaliano, promosso e condiviso anche dalla campagna Coldiretti, a sostegno del made in Italy a tavola.

25 MAGGIO – MARK-UP

Inalpi: un nuovo progetto editoriale con gli chef stellati

25 Maggio 2020

Si intitola "I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin" e affianco storia e prodotti dell'azienda ad eccellenze gourmet

Un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin. A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha infatti visto la luce "I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.

"Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti", spiega **Pierantonio Invernizzi**, direttore commerciale e marketing Inalpi SpA. Questo lo spirito che accompagna l'invio del dono ai **371 chef stellati italiani** da parte della dalla realtà lattiero casearia di Moretta.

Inalpi compare direttamente sulla copertina, ma anche all'interno della pubblicazione con ricette quali le "Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi", il piatto raffigurato e realizzato dall'Antica Corona Reale di Cervere dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. Un omaggio al **Made in Italy** che consolida il legame tra eccellenze territoriali.

25 MAGGIO –ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Inalpi presenta 'I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin', un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata e i prodotti dell'azienda piemontese si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani. Si tratta di un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato dalla collaborazione con la prestigiosa guida gastronomica. "Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti", dichiara Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing. L'iniziativa editoriale vuole essere un omaggio all'eccellenza per esprimere vicinanza ai ristoratori "con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana", si legge in una nota dell'azienda. La pubblicazione è stata inviata ai 371 chef stellati italiani.

25 MAGGIO – GDS

TERRA E GUSTO

HOME › TERRA E GUSTO › FASE 2: LIBRO SPECIALE INALPI-MICHELIN A 371 CHEF STELLATI

Fase 2: libro speciale Inalpi-Michelin a 371 chef stellati

25 Maggio 2020

© ANSA

(ANSA) - TORINO, 25 MAG - Un volume speciale per la ripartenza dopo il lungo lockdown, dedicato ai 371 chef stellati della Guida Michelin,. E' il dono che ha voluto fare Inalpi, l'azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che da tempo ha scelto la strada della filiera corta e certificata. In collaborazione con Guida Michelin ha realizzato e distribuito "I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin", un abstract nel quale "la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani".

"Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia", commenta Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. La copertina del volume è dedicata al piatto "Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi", realizzato dall'Antica Corona Reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. "Un omaggio alla storia di una famiglia che da 205 anni, nella stessa location, porta avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione." "Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti", spiega Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing.i (ANSA).

25 MAGGIO – FESTIVALGIORNALISMOALIMENTARE

25 MAGGIO 2020

#Ripartiamoinsieme, Inalpi, nuova collaborazione con la guida Michelin

Inalpi continua la collaborazione con la Guida Michelin.

"Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia" – queste le parole, del Presidente **Inalpi SpA** – **Ambrogio Invernizzi** – che accompagnano un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani, dall'azienda lattiero casearia di Moretta.

Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da **Inalpi**, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin, un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza. A fianco dell'istituzionale e storica "**Guida Michelin**" ha quindi visto la luce "**I migliori ristoranti d'Italia – *Le stelle della Guida Michelin***", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti **Inalpi** si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.

Un prodotto editoriale unico, costruito sui quei valori che da sempre caratterizzano l'operato di Inalpi, e che sono ben riconoscibili in ogni frammento della pubblicazione a partire dalla copertina: "Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi" il piatto raffigurato e realizzato dall'Antica Corona Reale di Cervere, dallo chef stellato **Gian Piero Vivalda**. Un omaggio alla storia di una famiglia, alla figura di Renzo Vivalda, che da 205 anni, nella stessa location, portano avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione.

"Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti" – dichiara **Pierantonio Invernizzi** – Direttore Commerciale e Marketing Inalpi **SpA.** Ed è con questo spirito che sono partite negli scorsi giorni, da Moretta, con destinazione tutta Italia, le 371 copie dell'edizione "stellata".

25 MAGGIO – ANSA

STRENNA INALPI A 371 CHEF STELLATI PER RIPARTENZA

Questo sito o gli strumenti di terze parti in esso integrati trattano dati personali (es. dati di navigazione o indirizzi IP) e fanno uso di cookie o altri identificatori necessari per il funzionamento e per il raggiungimento delle finalità descritte nella cookie policy, incluse le seguenti finalità relative alla pubblicità utilizzate dal Titolare e da terze parti: Conservazione e accesso alle informazioni; Personalizzazione; Selezione degli annunci, distribuzione, reporting; Selezione dei contenuti, distribuzione, reporting; Misurazione. Puoi liberamente fornire, rifiutare o revocare il tuo consenso senza incorrere in limitazioni sostanziali e modificare le tue preferenze relative agli annunci pubblicitari in qualsiasi momento accedendo al pannello delle preferenze pubblicitarie. Dichiari di accettare l'utilizzo di cookie o altri identificatori ovvero di accettare le eventuali preferenze che hai selezionato, cliccando sul pulsante accetta o chiudendo questa informativa.

[STRENNA INALPI A 371 CHEF STELLATI PER RIPARTENZA]

25 MAGGIO – ANSA

Fase 2: libro speciale Inalpi-Michelin a 371 chef stellati

Iniziativa editoriale per riapertura ristoranti

Scrivi alla redazione · Stampa

Redazione ANSA TORINO 25 maggio 2020 12:57

- RIPRODUZIONE RISERVATA
CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - TORINO, 25 MAG - Un volume speciale per la ripartenza dopo il lungo lockdown, dedicato ai 371 chef stellati della Guida Michelin,. E' il dono che ha voluto fare Inalpi, l'azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che da tempo ha scelto la strada della filiera corta e certificata. In collaborazione con Guida Michelin ha realizzato e distribuito "I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin", un abstract nel quale "la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani".

"Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia", commenta Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. La copertina del volume è dedicata al piatto "Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi", realizzato dall'Antica Corona Reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. "Un omaggio alla storia di una famiglia che da 205 anni, nella stessa location, porta avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione." "Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti", spiega Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing.i (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

DALLA HOME TERRA&GUSTO

Fase 2: libro speciale Inalpi-Michelin a 371 chef stellati
Libri

Arriva una pdl per l'etichetta sul metodo di allevamento ed il benessere animale
Istituzioni

Bellanova, da agricoltura futuro per nuove generazioni
Mondo Agricolo

26 MAGGIO – HORECANEWS

Inalpi: un progetto editoriale per restare al fianco degli chef stellati

Da **Redazione** - 26 Maggio 2020 0

"*Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia*" – queste le parole, del **Presidente Inalpi SpA, Ambrogio Invernizzi** che accompagnano il dono inviato ai 371 chef stellati italiani dall'azienda lattiero casearia di Moretta.

Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con **Guida Michelin**, un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza.

A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha quindi visto la luce "***I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin",*** un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.

Un prodotto editoriale unico, costruito sui quei valori che da sempre caratterizzano l'operato di Inalpi, e che sono ben riconoscibili in ogni frammento della pubblicazione a partire dalla copertina: ***"Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi"***, il piatto raffigurato e realizzato dall'**Antica Corona Reale di Cervere,** dallo chef stellato **Gian Piero Vivalda**. Un omaggio alla storia di una famiglia, alla figura di **Renzo Vivalda,** che da 205 anni, nella stessa location, portano avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione.

"Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali

protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti" – dichiara **Pierantonio Invernizzi, Direttore Commerciale e Marketing Inalpi SpA**. Ed è con questo spirito che sono partite negli scorsi giorni, da Moretta, con destinazione tutta Italia, le 371 copie dell'edizione "stellata".

Un omaggio all'eccellenza, un dono unico per esprimere vicinanza e simbolicamente ripartire tutti insieme, con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana. Consapevoli che ogni chef, ambasciatore del gusto e di una cucina unica, rappresenta una vera e propria bandiera di quel Made in Italy, inimitabile e unico, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo.

26 MAGGIO – DISTRIBUZIONEMODERNA

Inalpi: si a un progetto editoriale a favore dei 371 chef stellati italiani

"Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia" – queste le parole del Presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi – che accompagnano un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani, dall'azienda lattiero casearia di Moretta.

Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin, un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza. A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha quindi visto la luce "I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.

Un omaggio all'eccellenza, un dono unico per esprimere vicinanza e simbolicamente ripartire tutti insieme, con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana. Consapevoli che ogni chef, ambasciatore del gusto e di una cucina unica, rappresenta una vera e propria bandiera di quel made in Italy, inimitabile e unico, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo.

26 MAGGIO – VIRGILIO

Strenna Inalpi a 371 chef stellati per ripartenza

Condividi Invia

ANSA, - TORINO, 25 MAG - Un volume speciale per la ripartenza dopo il lungo lockdown, dedicato ai 371 chef stellati della Guida Michelin,. E' il dono che ha voluto fare Inalpi, l'azienda lattiero...

Leggi tutta la notizia

Ansa.it | 25-05-2020 00:00

Categoria: SPETTACOLO

ARTICOLI CORRELATI

Inalpi, un progetto editoriale al fianco delle stelle

Torino Oggi.it | 22-05-2020 17:22

27 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Le stelle della guida Michelin nell'edizione speciale Inalpi

MORETTA Per celebrare la "ripartenza", l'Inalpi di Moretta in collaborazione con Guida Michelin ha realizzato e distribuito «I migliori ristoranti d'Italia, Le stelle della Guida Michelin». Un'edizione speciale dove «la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani».

Spiega il patron Inalpi Ambrogio Invernizzi: «Guardare al domani con consapevolezza è la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia».

Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi

27 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Ambrogio Invernizzi alla Farnesina per discutere sull'export italiano

MORETTA Si è svolto negli scorsi giorni alla Farnesina un incontro, promosso dal ministro degli Esteri Luigi Di Maio, sul "Patto per l'Export". Si è trattato di un confronto per definire le priorità di intervento necessarie alla ripartenza del Made in Italy.

Sono quindi stati avviati appositi tavoli settoriali con il coinvolgimento di tutte le associazioni di categoria e delle rappresentanze del mondo imprenditoriale italiano.

Al summit ha partecipato Confapi Cuneo, presente alla Farnesina con Ambrogio Invernizzi, presidente di Latterie Inalpi e delegato dalla confederazione nazionale al tavolo settoriale alimentare in qualità di relatore, affiancato dal dottor. Maggiaro di Terre dei Principi.

Invernizzi è stato chiamato a portare le richieste e le proposte per l'industria alimentare, nell'ottica di un rilancio delle eccellenze italiane.

FAVORIRE L'EXPORT

Un primo passaggio, fondamentale per la possibilità di incrementare e favorire l'export dei prodotti italiani, è quello relativo alla creazione di nuovi accordi bilaterali con gli Stati extra Unione europea, in tema di riconoscimento delle certificazioni, soprattutto per quanto riguarda il settore alimentare, in ambito sanitario.

«Le aziende italiane - spiega Invernizzi - riscontrano infatti una continua richiesta, da parte di molti paesi nel mondo, di certificazioni specifiche, che differiscono spesso di poco rispetto a quelle di cui dispongono, e che rendono complessa l'apertura verso nuovi mercati».

ASSICURAZIONE DEL CREDITO

Un secondo punto, indicato dal patron dell'Inalpi è stato quello rivolto all'ambito dell'assicurazione del credito verso l'estero, segnalando come sarebbe necessario avere un maggiore supporto attraverso coperture più alte, estese anche a quei Paesi che oggi vengono indicati ad alto rischio.

GESTIONE DELLA RETE

Infine, un suggerimento rivolto all'ottimizzazione della gestione della rete di enti esteri, vista come spunto per produrre vantaggi sulla crescita dell'export italiano. «Ritengo - ha spiegato Ambrogio Invernizzi - che potrebbe essere rilevante conferire alle nostre Ambasciate un incarico di coordinamento che le renderebbe interlocutore unico per la promozione del Made in Italy». Il sostegno degli ambasciatori ai produttori impegnati sui mercati esteri è una pratica diffusissima negli altri Paesi, dalla Francia agli Usa.

27 MAGGIO – LA FEDELTÀ

Le lumache ai porri dop di Cervere finiscono in copertina

Piatto dell'Antica Corona Reale sul volume delle stelle Michelin

Foto Davide Dutto

DI **CARLO BAROLO**

CERVERE. "Indovinate cosa c'è sulla copertina della Guida Michelin sui 'Migliori ristoranti d'Italia'. Ci sono le lumache ai porri di Cervere, ideate da Renzo e Gian Piero Vivalda". Il testo (tratto da un post su Facebook ripreso dal Comune di Cervere) celebra il piatto forte (è il caso di dirlo) dell'edizione 2020 della speciale Guida Michelin dedicata ai ristoranti stellati d'Italia, selezione delle nostre tavole d'eccellenza recensite dalla mitica "Rossa" presentata nel novembre scorso a Piacenza. Astri che brillano nel firmamento, ma anche stelle che onorano la tavola da nord a sud.

Sulla copertina del volume campeggia la foto (scattata da Davide Dutto) con "Lumache ai porri dop di Cervere", uno dei pochi piatti italiani che si fregia del marchio di autore. *"È una proposta storica dell'Antica Corona Reale registrata alla Siae fin dal 1996* - spiega lo chef Gian Piero Vivalda -. *Ci fa un grandissimo piacere che sia stato scelto a rappresentare le 374 stelle tricolori della Guida Michelin e, in particolare, gli 11 ristoranti tre stelle e i 35 due stelle dell'edizione 2020. Quel piatto in copertina è un riconoscimento assolutamente unico, oltreché un'importantissima vetrina per l'Antica Corona Reale* - aggiunge lo chef riconfermato due stelle anche quest'anno -. *Alla base del piatto, oltre ai porri di Cervere, troviamo le lumache opercolate (la gustosa 'helix pomatia alpina', molto amata dai gourmet), qualche spicchio di mela renetta e il burro di filiera certificata piemontese Inalpi, un prodotto strepitoso che grazie alla sua delicatezza si sposa benissimo con la lumaca".*

Latterie Inalpi è anche lo sponsor ufficiale di questo speciale volume. *"Con questa pubblicazione Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti"*, commenta Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing dell'azienda lattiero casearia di Moretta che da tempo ha scelto la strada della filiera corta e certificata.

27 MAGGIO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA (IL GIORNALE)

CONSOLIDATA COLLABORAZIONE CON GUIDA MICHELIN

Inalpi: progetto editoriale al fianco delle stelle

Dono inviato dall'azienda di Moretta ai 371 chef stellati italiani

■ "Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia" – queste le parole, del Presidente Inalpi SpA – Ambrogio Invernizzi – che accompagnano un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani, dall'azienda lattiero casearia di Moretta. Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin, un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza. A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha quindi visto la luce "I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani. Un prodotto editoriale unico, costruito sui quei valori che da sempre caratterizzano l'operato di Inalpi, e che sono ben riconoscibili in ogni frammento della pubblicazione a partire dalla copertina: "Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi", il piatto raffigurato e realizzato dall'Antica Corona Reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. Un omaggio alla storia di una famiglia, alla figura di Renzo Vivalda, che da 205 anni, nella stessa location, portano avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione. "Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti" – dichiara Pierantonio Invernizzi – Direttore Commerciale e Marketing Inalpi SpA. Ed è con questo spirito che sono partite negli scorsi giorni, da Moretta, con destinazione tutta Italia, le 371 copie dell'edizione "stellata". Un omaggio all'eccellenza, un dono unico per esprimere vicinanza e simbolicamente ripartire tutti insieme, con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana. Consapevoli che ogni chef, ambasciatore del gusto e di una cucina unica, rappresenta una vera e propria bandiera di quel Made in Italy, inimitabile e unico, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo. **RC**

28 MAGGIO – RIVISTA IDEA

Sopra: Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, rispettivamente presidente e direttore commerciale di Inalpi. Nella foto a destra, la passata edizione della cerimonia di consegna delle stelle Michelin, che vede Inalpi tra gli sponsor

Paolo Riccardini

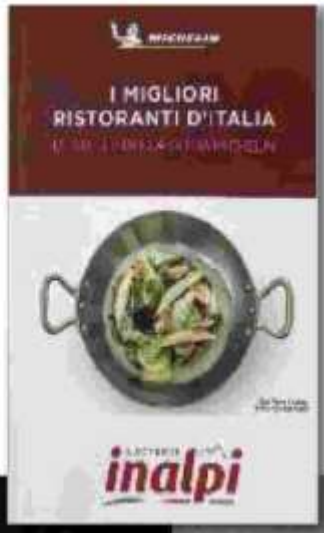
LA GENEROSITÀ DI INALPI PER GLI CHEF STELLATI

Dono ai migliori cuochi d'Italia da parte dell'azienda lattiero-casearia di Moretta

«Guardare al domani con consapevolezza è la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia»: queste le parole del presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi, che accompagnano un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani dall'azienda lattiero-casearia di Moretta. Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con "Guida Michelin", un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza. A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha quindi visto la luce "I migliori ristoranti d'Italia-Le stelle della Guida Michelin", una "collezione" nella quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani. Un prodotto editoriale unico, costruito sui quei valori che da sempre caratterizzano l'operato di Inalpi, e che sono ben riconoscibili in ogni frammento della pubblicazione a partire dalla copertina: "Lumache di Cherasco ai porri Dop di Cervere e burro di filiera Inalpi", il piatto raffigurato e realizzato dall'Antica corona reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. Un omaggio alla storia di una famiglia e alla figura di Renzo Vivalda, che da 205 anni, nella stessa location, portano avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione. «Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti», dichiara Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing di Inalpi. Ed è con questo spirito che sono partite negli scorsi giorni, da Moretta, con destinazione tutta Italia, le 371 copie dell'edizione "stellata". Un omaggio all'eccellenza, un dono unico per esprimere vicinanza e simbolicamente

NUOVE FORME PER L'ACCOGLIENZA DEI VISITATORI

Questa emergenza ci ha fatto capire che la terra va trattata con sempre maggior rispetto e consapevolezza, un percorso che abbiamo intrapreso da anni e che con sempre maggiore responsabilità porteremo avanti, preservando la bellezza e genuinità delle Langhe», afferma Roberta Ceretto. Si riaprirà mantenendo l'impostazione dei menù, privilegiando la cucina piemontese e i prodotti del territorio, con proposte che saranno capaci di intercettare desideri ed esigenze attuali. I locali verranno attrezzati per rispettare il corretto distanziamento dei tavoli, potendo godere anche di un dehors all'aperto davanti a La Piola, che continuerà anche a garantire il servizio di "delivery" (consegne a domicilio), attivato nelle scorse settimane durante il "lockdown", riducendolo però ai giorni di venerdì, sabato e domenica per la sera. Piazza Duomo proseguirà la passione per il mondo vegetale a chilometri zero dello chef Enrico Crippa, che nella Tenuta Monsordo Bernardina, coltiva e attinge materia prima per le proposte del suo ristorante grazie ai cinque orti che hanno continuato a essere curati anche in queste settimane di minor lavoro. Il ristorante aprirà il 3 giugno proponendo i menù degustazione (sempre su prenotazione: mercoledì, giovedì, venerdì a cena, sabato pranzo e cena, domenica a pranzo). Infine l'attività vitivinicola ha continuato ad andare avanti sugli oltre 160 ettari di proprietà: nel mese di maggio, come di consueto, stanno uscendo le nuove annate di tutti i vini, soprattutto le attese annate 2016 dei "cru" di Barolo e 2017 di Barbaresco, e, se le condizioni metereologiche continueranno a venire incontro alle esigenze della produzione, si prospetta una grande vendemmia per questo 2020.



ripartire tutti insieme, con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana. Consapevoli che ogni chef, ambasciatore del gusto e di una cucina unica, rappresenta una vera e propria bandiera di quel "made in Italy", inimitabile e unico, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo.

28 MAGGIO – IDEAWEBTV

Dono ai migliori cuochi d'Italia da parte dell'azienda lattiero-casearia di Moretta

«Guardare al domani con consapevolezza è la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia»: queste le parole del presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi, che accompagnano un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani dall'azienda lattiero-casearia di Moretta.

Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da

una consolidata collaborazione con "Guida Michelin", un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza.

A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha quindi visto la luce "I migliori ristoranti d'Italia-Le stelle della Guida Michelin", una "collezione" nella quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani. Un prodotto editoriale unico, costruito sui quei valori che da sempre caratterizzano l'operato di Inalpi, e che sono ben riconoscibili in ogni frammento della pubblicazione a partire dalla copertina: "Lumache di Cherasco ai porri Dop di Cervere e burro di filiera Inalpi", il piatto raffigurato e realizzato dall'Antica corona reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda.

Un omaggio alla storia di una famiglia e alla figura di Renzo Vivalda, che da 205 anni, nella stessa location, portano avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione.

«Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti», dichiara Pierantonio Invernizzi, direttore commerciale e marketing di Inalpi.

Ed è con questo spirito che sono partite negli scorsi giorni, da Moretta, con destinazione tutta Italia, le 371 copie dell'edizione "stellata". Un omaggio all'eccellenza, un dono unico per esprimere vicinanza e simbolicamente ripartire tutti insieme, con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana.

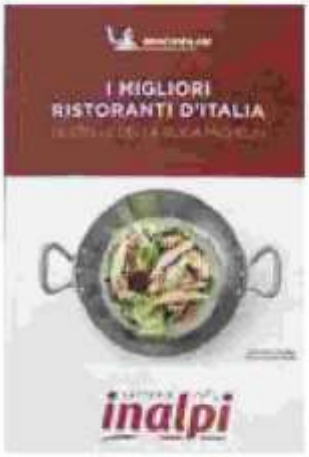
Consapevoli che ogni chef, ambasciatore del gusto e di una cucina unica, rappresenta una vera e propria bandiera di quel "made in Italy", inimitabile e unico, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo.

28 MAGGIO – CORRIERE DI SALUZZO

EDIZIONE LIMITATA DELLA GUIDA MICHELIN TARGATA INALPI

Un omaggio agli chef stellati

MORETTA Un'edizione speciale a fianco della tradizionale guida Michelin con logo e firma di Latterie Inalpi. Si intitola "I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della guida Michelin", la guida inviata dall'azienda morettese come omaggio ai 371 chef stellati italiani, per sensibilizzarli all'utilizzo dei prodotti Inalpi. In copertina, oltre al logo dell'azienda, il piatto tipico dello schef stellato Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale di Cervere: le lumache di Cherasco ai porri dop di Cervere e burro di filiera Inalpi. "Con questa iniziativa, spiega Pierantonio Invernizzi direttore commerciale e marketing di Inalpi Spa, la nostra azienda ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti delle cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti".



La copertina della guida

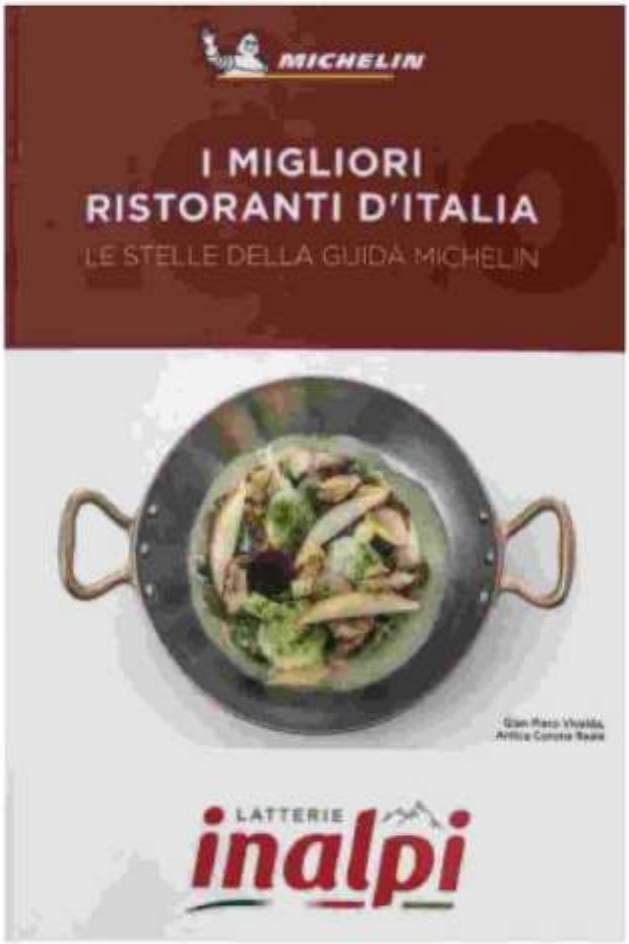
29 MAGGIO – LA BISALTA

CONSOLIDATA COLLABORAZIONE CON GUIDA MICHELIN

Inalpi: progetto editorale a fianco delle stelle

Dono inviato dall'azienda di Moretta ai 371 chef stellati italiani

"Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia" – queste le parole, del Presidente Inalpi SpA – Ambrogio Invernizzi – che accompagnano un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani, dall'azienda lattiero casearia di Moretta.
Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin, un naturale binomio, confermato anche in occasione della presentazione ufficiale dell'edizione 2020, avvenuta il 6 novembre scorso a Piacenza. A fianco dell'istituzionale e storica "Guida Michelin" ha quindi visto la luce "I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.
Un prodotto editoriale unico, costruito sui quei valori che da sempre caratterizzano l'operato di Inalpi, e che sono ben riconoscibili in ogni frammento della pubblicazione a partire dalla copertina: "Lumache di Cherasco ai Porri Dop di Cervere e Burro di Filiera Inalpi", il piatto raffigurato e realizzato dall'Antica Corona Reale di Cervere, dallo chef stellato Gian Piero Vivalda. Un omaggio alla storia di una famiglia, alla figura di Renzo Vivalda, che da 205 anni, nella stessa location, portano avanti la cultura della cucina di alta qualità, una vera e propria pietra miliare della nostra tradizione.



"Con questa iniziativa Inalpi ha voluto essere al fianco dei principali protagonisti della cucina stellata italiana, proprio nel momento della riapertura dei loro ristoranti" – dichiara Pierantonio Invernizzi – Direttore Commerciale e Marketing Inalpi SpA. Ed è con questo spirito che sono partite negli scorsi giorni, da Moretta, con destinazione tutta Italia, le 371 copie dell'edizione "stellata".
Un omaggio all'eccellenza, un dono unico per esprimere vicinanza e simbolicamente ripartire tutti insieme, con l'auspicio di poter affrontare esperienze e progetti che saranno fonte di nuovi percorsi e base da cui ricominciare a raccontare la preziosità della cucina gourmet italiana. Consapevoli che ogni chef, ambasciatore del gusto e di una cucina unica, rappresenta una vera e propria bandiera di quel Made in Italy, inimitabile e unico, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo.