



Dal 26 OTTOBRE 2020
al 1 NOVEMBRE 2020

LATTERIE
inalpi

RASSEGNA
STAMPA



26 OTTOBRE – ECO DI BIELLA

SOLIDARIETÀ

La mela di Aism: un enorme ringraziamento!

Anche nel Biellese e nella Valsesia si è tenuta la manifestazione di raccolta fondi nazionale "La Mela di Aism" dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla grazie alla Sezione di Biella e al Gruppo operativo Valsesia nelle giornate 2-3-4 ottobre.

La manifestazione ci ha permesso di distribuire 4.340 Kg di mele ordinati tra Biellese e Valsesia e raccogliere ben 25.234,06 Euro!

Ringraziamo tutti i volontari che si sono prodigati nella distribuzione delle mele, nell'organizzazione dell'evento e i numerosissimi donatori!

La sezione di Biella e il Gruppo operativo Valsesia ringraziano **inalpi** per averci omaggiato di formaggi e fettine di latte in

occasione di questa campagna nazionale di raccolta fondi di Aism per il territorio biellese e valsese.

L'iniziativa di sensibilizzazione e di raccolta fondi di Aism andranno a sostenere la ricerca scientifica sulla sclerosi multipla e a garantire e potenziare i servizi destinati alle persone con sclerosi multipla del territorio, la maggior parte delle quali sono giovani tra i 20 e 40 anni.

Ringraziamo inoltre per l'ospitalità e/o collaborazione:

Biella: Comune, Direzione C.C. Gli Orsi, Caffè Torino, Conad di Via Ivrea, Alpini e Parrocchia di Chiavazza, Filati Buratti spa, Confraternita di San Sebastiano, A.N. Bersaglieri di Biella,

Bottega dei Sapori, Caffè Torino, Dolce Manna, Fineco, Farmacia San Paolo, Love Marylin, Vanilla Caffè, Merceria Freesby, Gastronomia V. Marconi, Assicurazioni Generali; Andorno: Alpini; Bioglio: Alpini e Parrocchia principale e di San Francesco; Borgosesia: Comune; Brusengo: Pro Loco; Candelo: Conad; Cossato: Comune, Pionieri CRI Cossato e Parrocchia di Ronco di Cossato; Gaglianico: Biella Scarpe; Gattinara: Comune; Lessona: Farmacia Lodigiani; Occhieppo Inferiore: A&O e Conad; Pettinengo: Alpini; Polzone: Pro Loco; Ponderano: Alpini; Pralungo: Parrocchia di Pralungo e Sant'Eurosia; Quaregna Cerreto: Esselunga e Parrocchia di Quaregna; Quarona:

Comune; Salussola: Gruppo Sportivo PGS, Sandigliano: volontari e Parrocchia; Serravalle Sesia: Comune; Strona: Sindaco e Comune; Tavigliano: Parrocchia e Pro Loco; Tollegno: Parrocchia; Valdengo: Bon Prix, Valdilana: Ass.ne Nazionale Carabinieri, Comune, Conad, Parrocchia di Valle Mosso, Pasticceria Maniscalco-Rainero, Croce Mosso, Conad Ponzone, Farmacia di Mosso; Valduggia: Comune; Valle San Nicolao: Parrocchia; Varallo: Comune; Verrone: Vilflora e Pettinatura di Verrone; Vigliano: Direzione Galleria Bennet e Iper Gross, Viverone: Lions Club Biella La Serra e Comune.

In un momento come questo siete tutti stati grandi: grazie!

• **Aism Biella**

26 OTTOBRE – IL BIELLESE

BIELLESE E VALSESIA

La mela dell'Aism ha raccolto 25mila euro

Distribuiti nel primo week-end di ottobre nei banchetti 4.340 chili di mele

■ Anche nel Bielese e in Valsesia si è tenuta la manifestazione di raccolta fondi nazionale "La Mela di AISM" dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla grazie alla sezione di Biella e al gruppo operativo Valsesia, svoltasi nelle giornate 2-3-4 ottobre.

La manifestazione ha permesso di distribuire 4.340 chili di mele e di raccogliere ben 25.234,06 euro.

Spiega il direttivo biellese di Aism: «Ringraziamo tutti i volontari che si sono prodigati nella distribuzione delle mele, nell'organizzazione dell'evento e i numerosissimi donatori. Come sezione di Biella e gruppo operativo Valsesia ringraziamo **inalpi** per averci omaggiato di formaggi e fette di latte in occasione di questa campagna nazionale di raccolta fondi. L'iniziativa andrà a sostenere la ricerca scientifica sulla sclerosi multipla e a garantire e potenziare i servizi destinati alle persone con SM del territorio, la maggior parte delle quali sono giovani tra i 20 e 40 anni. Ringraziamo inoltre per l'ospitalità e/o collaborazione: **Biella:** Comune, Direzione C.C. Gli Orsi, Caffè Torino, Conad di Via Ivrea, Alpini e Parrocchia di Chiavazza, Filati Buratti spa, Confraternita di San Sebastiano, A.N. Bersaglieri di



Biella, Bottega dei Sapori, Caffè Torino, Dolce Manna, Fineco, Farmacia San Paolo, Love Marilyn, Vanilla

Caffè, Merceria Freesby, Gastronomia V. Marconi, Assicurazioni Generali; **Andorno:** Alpini; Bioglio: Alpini e Parrocchia principale e di San Francesco; **Borgosesia:** Comune; **Brusnengo:** Pro Loco; **Candelo:** Conad; **Cossato:** Comune, Pionieri CRI Cossato e Parrocchia di Ronco di Cossato; **Gaglianico:** Biella Scarpe; **Gattinara:** Comune; **Lessona:** Farmacia Lodigiani; **Ochieppo Inferiore:** A&O e Conad; **Pettinengo:** Alpini; **Pollone:** Pro Loco; **Ponderano:** Alpini; **Pralungo:** Parrocchia di Pralungo e Sant'Eurosia; **Quaregna Cerreto:** Esselunga e Parrocchia di Quaregna; **Quarona:** Comune; **Salussola:** Gruppo Sportivo PGS, **Sandigliano:** volontari e Parrocchia; **Serravalle Sesia:** Comune; **Strona:** Sindaco e Comune; **Tavigliano:** Parrocchia e Pro Loco; **Tollegno:** Parrocchia; **Valdengo:** Bon Prix, **Valdilana:** Ass.ne Nazionale Carabinieri, Comune, Conad, Parrocchia di Valle Mosso, Pasticceria Maniscalco-Rainero, Croce Mosso, Conad Ponzone, Farmacia di Moaso; **Valduggia:** Comune; **Valle San Nicolao:** Parrocchia; **Varallo:** Comune; **Verrone:** Villora e Pettinatuna di Verrone; **Vigliano:** Direzione Galleria Bennet e Iper Gross, **Viverone:** Lions Club Biella La Serra e Comune.



27 OTTOBRE – IDEAWEBTV

Moretta: A Protezione civile e Croce Rossa 26 mila euro di contributo attraverso il conto corrente dedicato attivato dal Comune

Da REDAZIONE IDEAWEBTV.IT · 27 ottobre 2020 15:43

 8  0



La scorsa primavera, in piena emergenza Covid, il Comune di Moretta aveva



aperto un conto corrente dedicato alla raccolta fondi per promuovere azioni a sostegno delle misure di contrasto dell'emergenza epidemiologica.

«I fondi – spiegava il sindaco Gianni Gatti – saranno utilizzati a sostegno della Croce rossa e della Protezione civile di Moretta, due associazioni che, fin dal primo giorno di emergenza sanitaria, hanno operato in prima linea per aiutare eliminare i disagi della cittadinanza morettese».

Il decreto "Cura Italia" ha previsto che per le erogazioni liberali in denaro, effettuate dalle persone fisiche e dagli enti non commerciali, in favore del Comune, finalizzate a finanziare gli interventi in materia di contenimento e gestione dell'emergenza spetta una detrazione dell'imposta lorda ai fini dell'imposta sul reddito pari al 30 per cento, per un importo non superiore a 30 mila euro.

«A distanza di sei mesi – continua Gatti – è tempo di fare il punto sulla situazione, e fornire un resoconto puntuale di quanto è stato raccolto. Siamo andati ben oltre le previsioni, questo significa che i morettesi hanno compreso l'importanza dell'associazionismo e del volontariato. Al di là delle cifre mi preme rimarcare la grande attenzione e lo spirito di comunità dimostrato da Moretta e dai morettesi durante la fase acuta dell'emergenza. Lavorando insieme, aiutandoci, abbiamo fatto squadra, cercando di non lasciare indietro i più deboli, e di sostenere chi era in difficoltà. La cronaca ci dice che questa emergenza non è finita, ma che ci attende un autunno complicato. Come Comune cercheremo di non mollare la presa, e sostenere il paese».

Grazie al conto corrente aperto in primavera sono stati raccolti 26,171 euro che andranno così suddivisi: 10 mila euro alla Croce Rossa di Moretta e 16 mila alla Protezione civile sotto forma di attrezzature e dispositivi necessari all'associazione.

«Ciò che hanno fatto Croce Rossa e Protezione Civile durante il lockdown e nei mesi successivi è encomiabile – conclude il sindaco -. Sono felice che tanti cittadini abbiano voluto premiare il loro operato con una donazione liberale. Accanto a tanti cittadini mi preme ringraziare alcune aziende che hanno fornito un deciso contributo: Vilfer, **Inalpi**, Alimenta, Millone Serramenti, Prestofresco e azienda agricola Berteia. Grazie per il sostegno».

Anche sindaco e giunta hanno contribuito versando una quota sul conto corrente.

comunicato stampa

28 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Destinati a Protezione civile e Croce Rossa Raccolti oltre 26 mila euro nella campagna anti-Covid

MORETTA (cs) La scorsa primavera, in piena emergenza Covid, il Comune di Moretta aveva aperto un conto corrente promuovendo una campagna di solidarietà.

«I fondi - spiegava il sindaco Gianni Gatti - saranno utilizzati a sostegno della Croce rossa e della Protezione civile di Moretta, due associazioni che, fin dal primo giorno di emergenza sanitaria, hanno operato in prima linea per aiutare eliminare i disagi della cittadinanza morettese».

«A distanza di sei mesi - dice oggi Gatti - è tempo di fare il punto sulla situazione, e fornire un resoconto puntuale di quanto è stato raccolto. Siamo andati ben oltre le previsioni, questo significa che i morettesi hanno compreso l'importanza dell'associazionismo e del volontariato. Al di là delle cifre mi preme rimarcare la grande attenzione e lo spirito di comunità dimostrato da Moretta e dai morettesi durante la fase acuta dell'emergenza. Lavorando insieme, aiutandoci, abbiamo fatto squadra, cercando di non lasciare indietro i più deboli, e di sostenere chi era in difficoltà. La cronaca ci dice che questa emergenza non è finita, ma che ci attende un autunno complicato. Come Comune cercheremo di non mollare la presa, e sostenere il paese».



SINDACO Gianni Gatti

Grazie al conto corrente aperto in primavera sono stati raccolti 26.171 euro che andranno così suddivisi: 10 mila euro alla Croce Rossa di Moretta e 16 mila alla Protezione civile sotto forma di attrezzature e dispositivi necessari all'associazione.

«Ciò che hanno fatto Croce Rossa e Protezione Civile durante il lockdown e nei mesi successivi è encomiabile - sottolinea il sindaco -. Sono felice che tanti cittadini abbiano voluto premiare il loro operato con una donazione liberale. Accanto a tanti cittadini mi preme ringraziare alcune aziende che hanno fornito un importante contributo: Vilfer, Inalpi, Alimenta, Millone Serramenti, Prestofresco e azienda agricola Berteia. Grazie per il sostegno».

Anche sindaco e giunta hanno contribuito versando una quota sul conto corrente.

28 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Aumento di tiratura e aiuto concreto alle famiglie In 320 mila con il diario **Inalpi**

MORETTA (ec) Giovedì scorso è stato presentato il progetto "Diari scolastici". L'iniziativa, giunta alla quinta edizione, è realizzata da **Inalpi** in collaborazione con Coldiretti Piemonte, gruppo Spaggiari Parma e, per la regione Liguria, con il supporto della catena Basko.

In un anno scolastico certamente non facile per via dall'emergenza Covid, il diario **Inalpi** assume ancora più valore e diventa sempre più riferimento sicuro oltre che indubbio risparmio nell'affrontare i costi scolastici: un vero e concreto supporto alle famiglie italiane.

Un'iniziativa portata avanti negli anni con un costante incremento della tiratura che oggi è pari a 320 mila unità, che raggiungono le scuole delle province di Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Calabria, Sicilia, Puglia, Campania e Basilicata, a cui, nell'edizione 2020-2021, si vanno ad aggiungere la Lombardia, il Veneto oltre ad Aosta e Roma. Una vera e propria invasione di colori resa originale dall'estro artistico del maestro Ugo Nespolo.



La copertina del diario di Nespolo

«Per **Inalpi** il progetto dei Diari scolastici è una ragione di orgoglio - spiega Ambrogio Invernizzi presidente **Inalpi** -. Un progetto che, nato quasi per caso cinque anni fa dal suggerimento di una maestra, si è sviluppato ed è cresciuto sino a diventare il terzo diario, per tiratura, sul territorio nazionale. Ed è questo il nostro vero risultato, poter sostenere oggi oltre 320 mila alunni, contribuendo a un risparmio complessivo, per le famiglie italiane, di circa 4 milioni e mezzo di euro».

«I Diari scolastici - sot-

tolinea Invernizzi - sono una delle iniziative che **Inalpi** realizza da tempo in favore dei più piccoli, uno strumento attraverso cui raccontare la filiera del latte piemontese, creata 10 anni fa grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, una realtà che si basa su valori solidi e importanti, gli stessi valori che cerchiamo di portare avanti ogni giorno. E' la nostra filosofia aziendale, siamo convinti che essere imprenditori voglia anche dire assumersi responsabilità e lavorare per il nostro territorio, la nostra regione e il nostro Paese».

«Continuiamo per il terzo anno questa collaborazione nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale -. Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte».



28 OTTOBRE – GAZZETTADISALUZZO.NETWEEK

IN 320 MILA CON IL DIARIO **INALPI** AUMENTO DI TIRATURA E AIUTO CONCRETO ALLE FAMIGLIE

MORETTA

Giovedì scorso è stato presentato il progetto Diari scolastici . L iniziativa giunta alla quinta ...

[IN 320 MILA CON IL DIARIO **INALPI** AUMENTO DI TIRATURA E AIUTO CONCRETO ALLE FAMIGLIE]



28 OTTOBRE – LA STAMPA – ED. BIELLA

Con «Le mele dell'Aism» raccolti oltre 25 mila euro

Anche nel Biellese e nella Valsesia si è tenuta la manifestazione di raccolta fondi nazionale «La Mela di AISM» dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla, grazie alla Sezione di Biella e al Gruppo Operativo Valsesia, che ci ha permesso di distribuire 4.340 Kg di mele e raccogliere ben 25.234 euro! Ringraziamo tutti i volontari che si sono prodigati e i numerosissimi donatori. Ringraziamo **Inalpi** per averci omaggiato di Formaggini e Fettine di latte.

L'iniziativa andrà a sostenere la ricerca scientifica sulla sclerosi multipla e a garantire e potenziare i servizi destinati ai malati, la maggior parte delle quali sono giovani tra i 20 e 40 anni. Ringraziamo inoltre per l'ospitalità e/o collaborazio-

ne: Biella: Comune, Direzione C.C. Gli Orsi, Caffè Torino, Conad di Via Ivrea, Alpini e Parrocchia di Chiavazza, Filati Burratti spa, Confraternita di San Sebastiano, A.N. Bersaglieri di Biella, Bottega dei Sapori, Caffè Torino, Dolce Manna, Fineco, Farmacia San Paolo, Love Marilyn, Vanilla Caffè, Merceria Freesby, Gastronomia V. Marconi, Assicurazioni Generali; Andorno: Alpini; Bioglio: Alpini e Parrocchia principale e di San Francesco; Borgosesia: Comune; Brusnengo: Pro Loco; Candelo: Conad; Cossato: Comune, Pionieri CRI Cossato e Parrocchia di Ronco di Cossato; Gaglianico: Biella Scarpe; Gattinara: Comune; Lessona: Farmacia Lodigiani; Occhieppo Inferiore: A&O e Conad; Pettinengo: Alpini; Pollone: Pro Loco; Ponderano: Alpini; Pralungo: Parrocchia di Pralungo e Sant'Eurosia; Quaregna Cerreto: Esselunga e Parrocchia di Quaregna; Quarona: Comune; Salsola: Gruppo Sportivo PGS, Sandigliano: volontari e Parrocchia; Serravalle Sesia: Comune; Strona: Sindaco e Comune; Tavigliano: Parrocchia e Pro Loco; Tollegno: Parrocchia; Valdengo: Bon Prix, Valdilana: Ass.ne Nazionale Carabinieri, Comune, Conad, Parrocchia di Valle Mosso, Pasticceria Maniscalco-Rainero, Croce Mosso, Conad Ponzzone, Farmacia di Mosso; Valduggia: Comune;

Valle San Nicolao: Parrocchia; Varallo: Comune; Verone: Vilflora e Pettinatura di Verone; Vigliano: Direzione Galleria Bennet e Iper Gross, Viverone: Lions Club Biella La Serra e Comune. In un momento come questo siete tutti stati grandi: grazie!

AISMBIELLA E VALSESIA



28 OTTOBRE – LA NUOVA PROVINCIA DI BIELLA

MANIFESTAZIONE

“La Mela di Aism”, 25.234,06 euro raccolti tra Biellese e Valsesia

BIELLA (gtg) Anche nel Biellese e nella Valsesia si è tenuta la manifestazione di raccolta fondi nazionale “La Mela di AISM” dell’Associazione Italiana Sclerosi Multipla grazie alla Sezione di Biella e al Gruppo Operativo Valsesia nelle settimane scorse.

La manifestazione ha permesso di distribuire 4.340 chili di mele ordinati tra Biellese e Valsesia e raccogliere ben 25.234,06 euro.

La Sezione di Biella e il Gruppo Operativo Valsesia ringraziano **Inalpi** per aver

omaggiato di Formaggini e Fettine di latte in occasione di questa campagna nazionale di raccolta fondi di AISM per il territorio biellese e valsesiano.

L’iniziativa di sensibilizzazione e di raccolta fondi di AISM andrà a sostenere la ricerca scientifica sulla sclerosi multipla e a garantire e potenziare i servizi destinati alle persone con Sclerosi Multipla del territorio, la maggior parte delle quali sono giovani tra i 20 e 40 anni.

28 OTTOBRE – FOODANDTEC

**28**Ottobre
2020

Da Galup il panettone con ingredienti solo italiani

L'azienda dolciaria piemontese punta sulla tracciabilità delle filiere certificate per esaltare l'italianità del prodotto

Galup, azienda dolciaria con quasi cento anni di esperienza, lancia il panettone a ingredienti tracciabili e di filiera certificata ISO 22005. Fatto con: latte e burro di filiera corta e certificata Inalpi, zucchero di Italia Zuccheri, uova e farina italiane, ciliegie e arance candite di origine italiana, nocciole marchiate Piemonte IGP, mandorle di Avola.

"Il panettone con ingredienti di filiera Gran Galup - spiega l'azienda in una nota - diventa un modo per raccontare i nostri valori, confermando l'attenzione verso un consumatore che si sofferma sempre più sulla qualità degli ingredienti e al quale è doveroso fornire tutte le informazioni necessarie per scegliere consapevolmente cosa portare in tavola".

Made in Italy anche lo zucchero a velo, l'amido, la farina di riso, il sale e l'olio usati per l'impasto.

29 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Un supporto per le famiglie degli alunni di numerose Regioni

320 mila diari da **Inalpi**

Oltre al calendario anche nozioni sulla sana alimentazione

MORETTA Tiratura da 320.000 pezzi per i diari scolastici sponsorizzati dalle Latterie **Inalpi**, che diventano un vero e concreto supporto alle famiglie italiane raggiungendo le scuole delle province di Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Calabria, Sicilia, Puglia, Campania e Basilicata a cui, nell'edizione 2020-2021, si vanno ad aggiungere la Lombardia, il Veneto oltre ad Aosta e Roma.

Il progetto, che raccoglie sempre più richieste e riscontri positivi da parte dei plessi scolastici, dei genitori e degli alunni, e che è realizzato con il supporto e la consulenza di professionisti di settore, quali nutrizionisti e tecnici alimentari, si pone come principale obiettivo quello di dare a studenti e insegnanti spunti di ragionamento e approfondimento su alcune tematiche inerenti i corretti stili di vita, la sana alimentazione e la tracciabilità dei prodotti.

Grazie alla partner-

ship con il gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola, anche i Diari Scolastici 2020-2021, saranno associati ad un'app fruibile da tablet e cellulari.

«Per **Inalpi** il progetto dei Diari Scolastici è una ragione di orgoglio – dichiara Ambrogio Invernizzi Presidente **Inalpi** Spa. – Un proget-

to nato quasi per caso cinque anni fa dal suggerimento di una maestra, sviluppato e cresciuto sino a diventare il terzo diario, per tiratura, sul territorio nazionale».

Oltre 400 le scuole coinvolte, con un risparmio complessivo per le famiglie italiane di circa 4 milioni e mezzo di euro.



29 OTTOBRE – ALIMENTANDO



29 OTTOBRE 2020 | 11

Galup: panettone di filiera in vista del Natale

DOLCI/SALATI

Pinerolo (To) – La collezione Natale 2020 di Galup porta con sé numerose novità. L'azienda piemontese presenta il panettone con ingredienti di filiera gran Galup, appositamente realizzato per rivelare ingredienti tracciabili e certificati: latte e burro di filiera corta e certificata **inalpi**, zucchero di 'Italia Zuccheri', uova e farina. Vengono utilizzate ciliegie e arance candite di origine italiana, nocciole Piemonte Igp, oltre alle mandorle di Avola, zucchero a velo, amido e farina di riso, sale e olio essenziale tutti *made in Italy*. Il panettone di filiera è presente sia nella grande distribuzione che nel *normal trade* nella confezione da 1 kg.

30 OTTOBRE – JAMESMAGAZINE



IL “PANETTONE REALE” DI GIAN PIERO VIVALDA

Ottobre 30, 2020 / [Redazione James](#) / [Primo Piano](#) / XMAS 2020

Dallo scorso 8 marzo 2020, data d’inizio del lockdown nazionale istituito per arginare la pandemia di Covid 19, **AtelieReale** (il laboratorio di pasticceria e panificazione annesso ad **Antica Corona Reale****) non si è mai fermato; in ottemperanza alle normative ha sfornato Colombe di Pasqua, oltre a grissini, biscotti della tradizione, e molto altro. Poi, con la ripresa, è arrivato il momento dei lievitati estivi, **Nuvola Reale** e **Panettone Estivo**, quest’ultimo riuscito primo banco di prova per la versione Natalizia 2020.



Lavoro e impegno non-stop per lo chef **Gian Piero Vivalda** e **Luca Zucchini**, pastry chef responsabile di AtelieReale, ricorrendo spesso al delivery per la soddisfazione dei clienti che avevano già ordinato quei prodotti e che li avrebbero così potuti gustare a casa, ma anche per l’impegno preso nei confronti dei partners storici quali **inalpi** (il burro), **Spirea** (l’acqua minerale), **Agrimontana** (la frutta candita) e **Lavazza** (il caffè). Quest’anno il panettone di Gian Piero Vivalda sarà disponibile in **6 versioni**, di cui **2** (qui la novità 2020) in **edizione limitata di soli 300 pezzi**.



Il primo è al **Frutti Rossi**, creato con frutti canditi e semicanditi da Agrimontana in esclusiva per l'AtelieReale, così da ottenere un lievitato dal gusto fresco, leggero e con una bilanciata acidità. Un panettone che invece della scorza d'arancia e uvette è impreziosito da fragoline, mirtili selvatici, e lamponi semicanditi, oltre ad amarene candite; e con l'ulteriore nota aromatica dell'"Inspiration Framboise" di Valrhona, specialità a base di burro di cacao e di lampone. L'altro è al **Mandarino Candito** dell'Antica Confetteria Romanengo, storica azienda ligure (esiste dal 1870) specializzata tra le altre attività nella canditura di frutta e legata a chef Vivalda per qualità e comunione d'intenti: il loro mandarino è candito intero secondo l'antico modello ottocentesco franco-italiano del *formeau*, peculiarità che consente al succo all'interno del frutto di concentrarsi armoniosamente in aroma e sostanze zuccherine, in un piacevole contrasto di croccante (la scorza) e liquido (il succo). Si conferma in entrambi i panettoni la filosofia di una pasticceria alta, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire (e che rispecchia la filosofia dello storico ristorante bistellato piemontese) con predilezione per ingredienti di provenienza territoriale. Senza dimenticare che la lunga lievitazione naturale dei panettoni, con lievito madre, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana. Centrale, come sempre, la materia prima dalla filiera tracciata: ad esempio il burro da panna di centrifuga **inalpi**, ottenuto con latte di 400 allevamenti piemontesi in provincia di Cuneo e Torino, o l'acqua della sorgente Sparea di Luserna San Giovanni nel torinese.



Il **Panettone Reale delle Langhe** di **Gian Piero Vivalda** è dunque un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine biologiche, con il Moscato d'Asti DOCG di Paolo Saracco, le scorze di arancia candita *Agrimontana*, l'acqua minerale naturale di sorgente alpina *Sparea* e il burro *inalpi* di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti di eccellenza che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.

Nata nel 1815 quale locanda a metà tra mescita e stazione di posta, nel cuore di una piana cuneese sospesa tra Langhe e Monviso, nella bisecolare cascina di famiglia, l'**Antica Corona Reale** è oggi un raffinato ristorante con orto, insignito di due stelle Michelin (dal 2009), quattro capelli nella Guida dell'Espresso 2019, membro di Relais & Châteaux ed apprezzato da una vasta clientela italiana e straniera, e dal 2016 con annesso laboratorio di pasticceria (**AtelieReale**).



Gian Piero Vivalda



Lo chef Gian Piero Vivalda rappresenta la sesta generazione della medesima famiglia alla guida dell'intera realtà. **AtelieReale** viene inaugurato nel 2016, proprio a lato del *dehors* estivo del ristorante, riportando in auge gli ambienti della storica cascina: 200 mq di spazi luminosi, affacciati sui tavoli sotto il pergolato da un lato, e sull'orto dall'altro, dotati delle migliori attrezzature disponibili, tra cui una cucina Molteni rosso fuoco, un'impastatrice e due celle lievitatrici. "Tutti i giorni" racconta lo Chef "la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano: pensare di aumentare la produzione è stato del tutto naturale". Così ha aperto l'AtelieReale. Il primo panettone nacque quasi per caso nel 2010 utilizzando un forno statico, l'anno successivo ne furono prodotti 500 da regalare agli ospiti: da quel momento la crescita divenne esponenziale.

Sono sei le qualità prodotte nel 2020: con *Uvetta, Canditi e Moscato d'Asti Saracco* (tipo "Milano"); con *Glassa* (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre) con *Nocciola Piemonte IGP, Mandorla di Noto e Moscato d'Asti Saracco*; con *Albicocche e Cioccolato* (con Albicocche di Costigliole tonde candite *Agrimontana* e Cioccolato Fondente Domori); con *Albicocche candite, Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé Donnafugata e Uva Passa di Zibibbo*; con *Frutti Rossi canditi e vaniglia in bacche del Madagascar*; con *Mandarino candito* (clementina siciliana di Ciaculli) candita secondo vecchia scuola dall'Antica Confetteria Pietro Romanengo.

ANTICACORONAREALE.IT

Il peso netto è di 750 grammi e il prezzo è di 32 € tranne il Panettone con Mandarino candito (40 €). Trattandosi di prodotto artigianale che non contiene conservanti, si consiglia di consumare il prodotto entro 45 giorni dalla data di confezionamento. I prodotti saranno in distribuzione dalla seconda metà di novembre, confezionati in eleganti scatole personalizzate AtelieReale.

Cover: photo credits Davide Dutto

Tags: Antica Corona Reale, AtelieReale, Gian Piero Vivalda, Luca Zucchini, Natale, Panettone, XMAS 2020