dal **29 APRILE** 2019
al **5 MAGGIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

30 APRILE – SALUZZO OGGI

Le aziende alimentari della provincia di Cuneo presenti a "Cibus Connect"

PARMA - Alla fiera internazionale dell'agroalimentare "Cibus Connect" del 10 e 11 aprile scorso sono state diverse le aziende espositrici provenienti dalla provincia di Cuneo tra cui: Albertengo Panettoni Spa, Balocco Spa, Barbero Cioccolato Srl, Biscottificio Roero, Bramardi, Caseificio Fiandino Srl, Caseificio Rabbia Francesco Snc,Cerrato Alessandro, Compral, Disanapianta - Dsp Explorer, Dulcioliva Srl, Eco Tecnologie di Alizeri Marco, Galfrè Antipasti D'italia, I Tesori della Terra, In.Al.Pi. Spa, La Favorita Live Srl, Michelis Egidio Snc, Molino F.Lli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, Nutkao Srl, Panealba Srl, Ruata F.Lli Spa Goccia Doro, Salumificio Marchisio Srl, Sebaste, Slow Food Promozione, Tab Green Line Srl, Tartuflanghe Srl.

30 APRILE – CUNEO 7

Le aziende alimentari della provincia di Cuneo presenti a "Cibus Connect"

PARMA - Alla fiera internazionale dell'agroalimentare "Cibus Connect" del 10 e 11 aprile scorso sono state diverse le aziende espositrici provenienti dalla provincia di Cuneo tra cui: Albertengo Panettoni Spa, Balocco Spa, Barbero Cioccolato Srl, Biscottificio Roero, Bramardi, Caseificio Fiandino Srl, Caseificio Rabbia Francesco Snc,Cerrato Alessandro, Compral, Disanapianta - Dsp Explorer, Dulcioliva Srl, Eco Tecnologie di Alizeri Marco, Galfrè Antipasti D'italia, I Tesori della Terra, In.Al.Pi. Spa, La Favorita Live Srl, Michelis Egidio Snc, Molino F.Lli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, Nutkao Srl, Panealba Srl, Ruata F.Lli Spa Goccia Doro, Salumificio Marchisio Srl, Sebaste, Slow Food Promozione, Tab Green Line Srl, Tartuflanghe Srl.

30 APRILE - ALTISSIMOCETO

HOME » EVENTI ENOGASTRONOMICI » CARTOLINE DAL 869MO MEETING VG @ RISTORANTE GARDENIA – CALUSO (TO) – CHEF MARIANGELA SUSIGAN

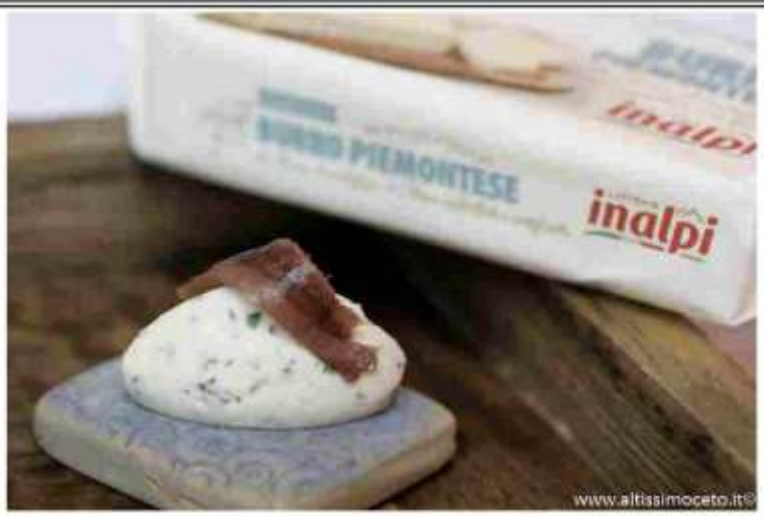
Cartoline dal 869mo Meeting VG @ Ristorante Gardenia – Caluso (TO) – Chef Mariangela Susigan

Postato da: ViaggiatoreGourmet il: Aprile 30, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti, Torino e provincia Stampa Email

Tappa piemontese per il Roadshow of Excellence 2019, il nostro tour itinerante nei migliori ristoranti d'Italia e d'Europa. Siamo a Caluso, in provincia di Torino, più precisamente nel canavese, dove dal 1977 splende l'insegna del Gardenia, una stella Michelin. Da oltre 40 anni al timone di questo locale c'è Mariangela Susigan. Una cuoca rock, come ama definirsi lei, un po' perché ama questo genere musicale, tanto da ascoltare a tutto volume gli AC/DC, un po ' per come interpreta la cucina e la vita. Sempre in costante movimento, sempre in costante evoluzione. E a noi questo piace tantissimo quando ci sediamo alla sua tavola perché non si limita a reinterpretare le ricette piemontese o del canavese in chiava moderna, cosa che tra l'altro fa in modo sempre convincente e ineccepibile, ma continua a sfornare piatti moderni, dove dà libero sfogo alla creatività e all'uso di erbe spontanee e fiori, una delle sue innumerevoli passioni. Qui il racconto del nostro pranzo...

Panino di canapa

Burro piemontese inalpi, maggiorana, acciuga del Cantabrico



Il servizio del prossimo vino

Blanc de Blancs Grande Réserve Brut – **Comte De Montaigne**

Piattooo!

Il rosso è passione

1 MAGGIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

VOTTIGNASCO - Un successo di pubblico e partecipanti di ogni età, nonostante il rischio maltempo per la 5ª edizione della MangiaMaira, la passeggiata gastronomica lungo il "Sentiero sul Maira" svoltasi mercoledì 25 aprile a Vottignasco. Organizzata dalla ProVotti ha visto la partecipazione di 700 persone che hanno potuto gustare l'ottimo menù immersi nel verde del sentiero. Tra le altre, due delle tappe erano situate nei pressi dei ruderi del castello e del Santuario della Madonna del Bosco. Lungo il percorso si incontravano dapprima gli spaventapasseri realizzati anche dalle scuole vottignaschesi. Successivamente ci si addentrava nella foresta di "Vottingam" per conoscere le avventure di Robin Hood, ci si immedesimava nei personaggi della leggendaria "Camelot" incontrando la spada nella roccia: Excalibur che, sorvegliata da due cavalieri in costume, aspettava il suo Artù per designare il nuovo re per la gioia dei tanti bambini, e non solo, che provavano ad estrarla. Tra una tappa gastronomica e l'altra viaggio nel "Bosco delle Fiabe" con disegni di Pinocchio, la lepre e la tartaruga, Biancaneve, per poi raggiungere la parte finale del percorso tornando verso il centro paese. Insomma un piacevole mix di natura, buon cibo e divertimento familiare che ha soddisfatto i partecipanti. «Ringraziamo tutti i partecipanti, i volontari che in vari modi hanno contribuito alla riuscita della Mangiamaira e gli sponsor, in primis la ditta Inalpi ed i punti di iscrizione. Inoltre si coglie l'occasione per sottolineare l'importante lavoro svolto da volontari ed associazioni che, con il loro prezioso lavoro, hanno reso il "Sentiero sul Maira" di Vottignasco sempre più piacevole e fruibile durante tutto l'anno per le più svariate attività all'aria aperta», commentano dalla ProVotti.

1 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dall'Aperitivo della Festa delle Feste 2018 Winter edition by Viaggiatore Gourmet – Villa Necchi alla Portalupa – Gambolò (PV)

Postato da: ViaggiatoreGourmet il Maggio 01, 2019
In: Breaking News, Degustazione prodotti d'eccellenza, Eventi Enogastronomici Stampa Email

Dopo avervi svelato il **dietro le quinte**, continuiamo il racconto della **Festa delle Feste 2018 Winter edition** con le più belle immagini del nostro godurioso **aperitivo**. La **serata** è iniziata con i Franciacorta di **Berlucchi**, per poi passare alla **degustazione** dei prodotti dei nostri **partner**: Formaggi Dop **Inalpi**, i salumi dei **Fratelli Spigaroli** e quelli del **Salumificio Squisito**, la **mitica focaccia di Recco** e la **pizzata** preparate **live** in sala dallo staff della **Manuelina**, il **Caviale Calvisius** by **Agroittica**, le lussuose **Patatas Nana**, le bollicine rosé griffate **Olmo Antico**, gli snack **Legù** reinterpretati in un finger dallo **chef resident Antonio Danise**, che ha preparato anche la sua **famosa pizza fritta**, i formaggi selezionati da **Guffanti** e le birre **Hordeum**. Insomma ce n'era davvero per tutti i **gusti**!

1 MAGGIO – IL SAVIGLIANESE

VOTTIGNASCO La 5ª edizione della "MangiaMaira" ha visto al via oltre 700 persone

Successo di pubblico per la passeggiata gastronomica

Qui, e sotto, tre momenti della passeggiata gastronomica sul sentiero del Maira

Un successo di pubblico e partecipanti di ogni età, nonostante il rischio maltempo, per la 5ª edizione della MangiaMaira, la passeggiata gastronomica lungo il "Sentiero sul Maira" svoltasi mercoledì 25 aprile a Vottignasco. Organizzata dalla ProVotti ha visto la partecipazione di 700 persone che hanno potuto gustare l'ottimo menù immersi nel verde del sentiero. Tra le altre, due delle tappe erano situate nei pressi dei ruderi del castello e del santuario della Madonna del Bosco. Lungo il percorso si sono incontrati dapprima gli spaventapasseri realizzati anche dalle scuole vottignaschesi. Successivamente ci si è addentrati nella foresta di "Vottingam" per conoscere le avventure di Robin Hood, ci si è immedesimati nei personaggi della leggendaria "Camelot" incontrando la spada nella roccia. Excalibur, sorvegliata da due cavalieri in costume, era in attesa del suo Artù per designare il nuovo re per la gioia dei tanti bambini, e non solo, che hanno provato ad estrarla. Tra una tappa gastronomica e l'altra ci si è spinti anche nel "Bosco delle Fiabe" con disegni di Pinocchio, la lepre e la tartaruga, Biancaneve, per poi raggiungere la parte finale del percorso tornando verso il centro paese. Insomma, un piacevole mix di natura, buon cibo e divertimento familiare che ha soddisfatto i partecipanti. La ProVotti ringrazia tutti i partecipanti, i volontari che in vari modi hanno contribuito alla riuscita della "Mangiamaira" e tutti gli sponsor, in primis la ditta Inalpi, ed i punti di iscrizione. Inoltre, si coglie l'occasione per sottolineare l'importante lavoro svolto da volontari ed associazioni che, con il loro prezioso lavoro, hanno reso il "Sentiero sul Maira" di Vottignasco sempre più piacevole e fruibile durante tutto l'anno per le più svariate attività all'aria aperta (passeggiate, giri in mountain bike, a cavallo, jogging).

2 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 870mo Meeting @ Ristorante Blend 4 – Azzate (VA) – Chef Alessandro Ballerio

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Maggio 02, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Reportage Ristoranti, Varese e provincia Stampa Email

Grandi novità in quel di **Azzate.** Infatti al **Blend 4** c'è stato un **cambio** della **guardia** dietro i **fornelli:** lo **chef Davide Gambitta** ha lasciato il **locale** dopo quasi 3 anni e al suo posto i **patron Ivano Antonini** e **Luigina Gazzola** hanno **promosso** come chef il **ventunenne Alessandro Ballerio**, che era già presente nella **brigata** del ristorante. Ivano e Luigina hanno puntato dunque sulla **continuità** della **linea di cucina**, ma anche sulla **serietà** e la **passione** che il giovane **Alessandro** aveva già fatto **intravedere**. Noi siamo andati con gli **Amici Gourmet** a testare subito la **nuova cucina** del **Blend 4** e siamo rimasti piacevolmente **colpiti** dalle **capacità** di Alessandro, che ha presentato **piatti davvero golosi** e **ben concepiti.** Come sempre il **meeting** al Blend4 è iniziato con un **godurioso aperitivo** e si è concluso con la **merenda** al bancone assaporata in compagnia dello **staff** del locale. Qui il racconto del nostro pranzo...

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro **Roadshow**

www.altissimoceto.it

www.altissimoceto.it

Bollicine!

www.altissimoceto.it

Champagne Brut – **Roger Desivry**

Triglia rocher, mandorle e castagne

Piattino **Diva SuMisura** personalizzato per Viagglatore Gourmet da **Royale**. Per la preparazione dello stuzzichino è stato utilizzato il burro piemontese **Inalpi**.

Foie gras e scalogno in agrodolce

Baccalà fritto con caviale d'aringa

Piatto **Mepra**.

In arrivo altri stuzzichini!

Pancetta di maialino croccante, biscotto all'alloro e fonduta di Bra duro d'Alpeggio Dop

Inalpi

Il patron Ivano Antonini ci raggiunge al tavolo per il servizio del prossimo vino

Ivano ci serve il prossimo vino

Franciacorta Blanc de Blancs 2011 - **Le Marchesine**

Pane

Tipologia di pane: toscano; focaccia. In accompagnamento, burro piemontese **inalpi**.

Piattooo!

Capesante rosticciate, guanciale e topinambur

Sella di coniglio, verdure di stagione e rosmarino

Linguine **Gerardo di Nola** mantecate al riccio di mare e peperoncino, stracciatella e tartare di gamberi rossi

Tortelli di costine, spuma di birra, senape, cipolle e paprika

Per la preparazione del piatto è stato utilizzato il burro piemontese **inalpi**.

Trancio di ombrina al forno, bietola a coste, mandorle e limone

Vigneto Nirvi 2018 Oltrepò Docg – **Rossi Contini**

Petto d'anatra, barbabietole, carciofi e arachidi

Barolo Docg 2015 - **Prunotto**

Dolce fatto al momento al limone, salvia e fior di latte affumicato

Coccole finali

Tipologia piccola pasticceria: cremoso al gianduia, mela verde e cruditè di pan speziato; cartufini ai pistacchi; brownies al cioccolato e frutta secca, gel alle clementine.

VG insieme a Luigino

Il piatto è servito in pentola d'oro **Agnelli**

Un ultimo tocco e il piatto è pronto

Zuppa di cipolle, animelle glassate e pane