dal **30 MARZO 2020**
al **5 APRILE 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

30 MARZO – GDOWEEK

RETAIL & INDUSTRIA

Il produttore torinese rafforza la sua rete retail consolidando le capacità produttive e valorizzando l'assortimento. Con Londra apre all'export

Inalpi per Gelati Pepino al gusto Fior di Latte

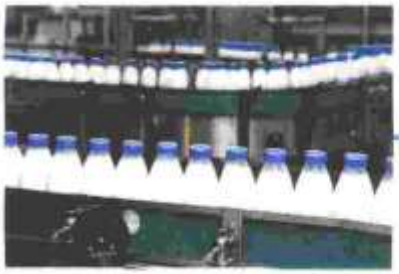
Realtà in costante crescita ed evoluzione, **Gelati Pepino 1884** ha formalizzato negli scorsi mesi un accordo con **Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta** (Cn) e unica produttrice italiana di latte in polvere, per produrre inizialmente il gusto **Fior di Latte** e **Pinguino al Fior di Latte**, e per poi proseguire, con l'inserimento di **latte, burro e panna Inalpi nell'intera produzione**. Una scelta tutt'altro che casuale e rafforzata dalle parole di **Alberto Mangiantini, amministratore delegato Gelati Pepino 1884**: "Nel mondo del gelato si parla e si esaltano gli ingredienti secondari, come il pistacchio di Bronte o le nocciole delle Langhe, ma il latte non è mai citato, perché il latte è un elemento a rischio. Gelati Pepino 1884 ha risolto il problema: nel nostro Fior di Latte c'è **il 15% di latte fresco** e **il 9% di latte in polvere Inalpi**".

L'azienda ha la sua sede storica situata nel cuore di Torino, la **Gelateria Pepino**. La rete retail si compone inoltre di ulteriori punti di vendita di proprietà, presenti all'interno dei giardini della Reggia di Venaria Reale, all'aeroporto di Torino Caselle, ad Assago, Serravalle Designer Outlet e, **da gennaio 2020, anche al Camden Market di Londra.** Alla rete retail appartengono inoltre punti di vendita indiretti situati presso il Parco Valentino di Torino, il **Conad Superstore di Rivoli e di Avigliana,** e poi in provincia di Asti, a Piacenza presso **Eataly**, a Vignate e a Como.

L'apertura di Londra rappresenta il primo passo di un percorso che l'azienda torinese ha pianificato e che si concretizzerà con passaggi successivi, finalizzati allo sviluppo della presenza di Gelati Pepino 1884 sia **sul mercato europeo sia su quello statunitense**. Anche questo un percorso di crescita e soprattutto di innovazione di prodotto per la creazione di specifiche referenze dedicate al mercato estero. Gelati Pepino 1884 incrementa la propria capacità produttiva di anno in anno come dimostra il dato relativo alla produzione di Pinguini, che nel 2018 era di 910.000 pezzi, mentre nel 2019 si è attestato a circa 1,5 milioni di unità. Il fatturato nel 2019 ha sfiorato i 3 milioni di euro (+22%).

Adriano Palazzolo
@adrianopalaz

30 MARZO – LA VOCE ALESSANDRIA



Dove finisce il latte piemontese invenduto?

Gli allevatori piemontesi hanno chiesto l'intervento del Governo e dell'Ue per salvare il latte invenduto. Così, la Regione Piemonte ha avviato una collaborazione con "Inalpi Spa" di Moretta (Cuneo), che sta provvedendo al ritiro del latte che sarà trasformato in latte in polvere. Se non sarà utilizzato tutto, le eccedenze saranno trasferite a un'importante azienda nazionale. Saranno applicate le condizioni allineate a quelle degli accordi di filiera. Il siero di latte, tale quale o concentrato, come sottoprodotto sarà inviato in deroga agli impianti di digestione anaerobica.

31 MARZO – SALUZZO OGGI

Le "risposte" dell'assessorato all'Agricoltura del Piemonte per fronteggiare i problemi della filiera

Novità, dal latte ai contributi

CUNEO

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte ha effettuato una ricognizione – presso le rappresentanze agricole e agro-industriali regionali - delle problematiche emerse a seguito delle disposizioni nazionali finalizzate al contenimento della diffusione del covid-19. L'analisi della situazione della filiera ha evidenziato la necessità di operare rapidamente su due aspetti. Su richiesta dell'Assessorato e delle rappresentanze agricole e agroindustriali, si è avviata una collaborazione con Inalpi S.p.A.di Moretta che sta provvedendo al ritiro del latte di tutti i quantitativi proposti, in gran parte destinati alla produzione di latte in polvere. Laddove lo stabilimento piemontese non riesca ad utilizzare tutto il latte ricevuto, le eccedenze saranno trasferite ad un importante azienda nazionale. Per tutto il latte conferito presso lo stabilimento di Moretta, Inalpi S.p.A., in ragione dell'emergenza in atto,applicherà delle condizioni allineate a quelle degli accordi di filiera. Relativamente alla problematica del siero, l'Assessorato regionale all'Agricoltura sta predisponendo una Deliberazione di Giunta che consenta temporaneamente l'invio di siero di latte, tal quale o concentrato, quale sottoprodotto, agli impianti di digestione anaerobica autorizzati ai sensi del D. lgs. 29 dicembre 2003, n. 387, in deroga alla composizione delle matrici in ingresso ai biodigestori contenuta nelle singole autorizzazioni e nelle more del riconoscimento sanitario previsto. Intanto sono 1892 le aziende agricole beneficiarie del Cuneese che riceveranno complessivamente oltre 4,6 milioni di euro di contributi erogati tramite Arpea, l'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura, per la Domanda Unica 2019 finanziata con il Fondo europeo agricolo di garanzia – FEAG. L'Assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte ha raggiunto l'obiettivo prefissato di vagliare nei tempi previsti le richieste pervenute per le misure agro – ambientali finalizzate al miglioramento della qualità dell'aria, delle acque e dei terreni in ambito agricolo.

31 MARZO – CUNEO SETTE

Le "risposte" dell'assessorato all'Agricoltura del Piemonte per fronteggiare i problemi della filiera

Novità, dal latte ai contributi

CUNEO

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte ha effettuato una ricognizione – presso le rappresentanze agricole e agro-industriali regionali - delle problematiche emerse a seguito delle disposizioni nazionali finalizzate al contenimento della diffusione del covid-19. L'analisi della situazione della filiera ha evidenziato la necessità di operare rapidamente su due aspetti. Su richiesta dell'Assessorato e delle rappresentanze agricole e agroindustriali, si è avviata una collaborazione con Inalpi S.p.A.di Moretta che sta provvedendo al ritiro del latte di tutti i quantitativi proposti, in gran parte destinati alla produzione di latte in polvere. Laddove lo stabilimento piemontese non riesca ad utilizzare tutto il latte ricevuto, le eccedenze saranno trasferite ad un importante azienda nazionale. Per tutto il latte conferito presso lo stabilimento di Moretta, Inalpi S.p.A., in ragione dell'emergenza in atto,applicherà delle condizioni allineate a quelle degli accordi di filiera. Relativamente alla problematica del siero, l'Assessorato regionale all'Agricoltura sta predisponendo una Deliberazione di Giunta che consenta temporaneamente l'invio di siero di latte, tal quale o concentrato, quale sottoprodotto, agli impianti di digestione anaerobica autorizzati ai sensi del D. lgs. 29 dicembre 2003, n. 387, in deroga alla composizione delle matrici in ingresso ai biodigestori contenuta nelle singole autorizzazioni e nelle more del riconoscimento sanitario previsto. Intanto sono 1892 le aziende agricole beneficiarie del Cuneese che riceveranno complessivamente oltre 4,6 milioni di euro di contributi erogati tramite Arpea, l'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura, per la Domanda Unica 2019 finanziata con il Fondo europeo agricolo di garanzia – FEAG. L'Assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte ha raggiunto l'obiettivo prefissato di vagliare nei tempi previsti le richieste pervenute per le misure agro – ambientali finalizzate al miglioramento della qualità dell'aria, delle acque e dei terreni in ambito agricolo.

31 MARZO – BRA OGGI

Le "risposte" dell'assessorato all'Agricoltura del Piemonte per fronteggiare i problemi della filiera

Novità, dal latte ai contributi

CUNEO

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte ha effettuato una ricognizione – presso le rappresentanze agricole e agro-industriali regionali - delle problematiche emerse a seguito delle disposizioni nazionali finalizzate al contenimento della diffusione del covid-19. L'analisi della situazione della filiera ha evidenziato la necessità di operare rapidamente su due aspetti. Su richiesta dell'Assessorato e delle rappresentanze agricole e agroindustriali, si è avviata una collaborazione con Inalpi S.p.A.di Moretta che sta provvedendo al ritiro del latte di tutti i quantitativi proposti, in gran parte destinati alla produzione di latte in polvere. Laddove lo stabilimento piemontese non riesca ad utilizzare tutto il latte ricevuto, le eccedenze saranno trasferite ad un importante azienda nazionale. Per tutto il latte conferito presso lo stabilimento di Moretta, Inalpi S.p.A., in ragione dell'emergenza in atto,applicherà delle condizioni allineate a quelle degli accordi di filiera. Relativamente alla problematica del siero, l'Assessorato regionale all'Agricoltura sta predisponendo una Deliberazione di Giunta che consenta temporaneamente l'invio di siero di latte, tal quale o concentrato, quale sottoprodotto, agli impianti di digestione anaerobica autorizzati ai sensi del D. lgs. 29 dicembre 2003, n. 387, in deroga alla composizione delle matrici in ingresso ai biodigestori contenuta nelle singole autorizzazioni e nelle more del riconoscimento sanitario previsto. Intanto sono 1892 le aziende agricole beneficiarie del Cuneese che riceveranno complessivamente oltre 4,6 milioni di euro di contributi erogati tramite Arpea, l'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura, per la Domanda Unica 2019 finanziata con il Fondo europeo agricolo di garanzia – FEAG. L 'Assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte ha raggiunto l'obiettivo prefissato di vagliare nei tempi previsti le richieste pervenute per le misure agro – ambientali finalizzate al miglioramento della qualità dell'aria, delle acque e dei terreni in ambito agricolo.

1 APRILE – LA STAMPA ED. PIEMONTE

IL RISTORATORE
Gian Piero Vivalda, Cervere (Cuneo)

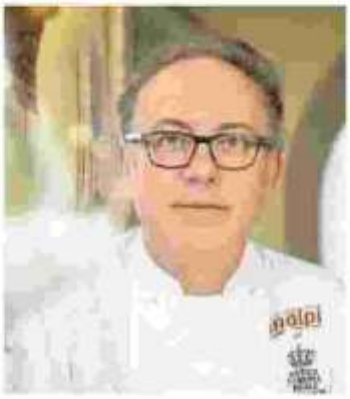
"Ho chiuso da un mese Ma comunque vada non licenzio nessuno"

COLLOQUIO

CHIARA VIGLIETTI
CERVERE (CUNEO

Non è Gordon Ramsey. E lui, Gian Piero Vivalda, ne va fiero: «Non sono uno che al giorno zero dell'emergenza virus licenzia in tronco 500 dipendenti con una mail. A casa mia le persone non sono usa e getta». Il ragionamento fa onore anche ai due secoli dell'Antica corona reale, il ristorante che a Cervere è qualcosa in più di una tappa gourmet a due stelle. Ha 208 anni di storia. Oggi è chiuso da quasi un mese. Mai successo. Eppure resta un porto sicuro. Dove tutto a disastro finito tornerà come prima. «Io non lascio indietro nessuno dei miei 35 dipendenti. Non solo perché ho davanti famiglie, figli e mutui. Ma perché so che è grazie a queste persone se sono quel che sono».

Non ci sarebbe altro da aggiungere a chi dimostra di essere all'altezza dei propri valori. Invece c'è pure del resto. Ad esempio il pane. Quello che ogni giorno, senza clamore, Vivalda regala nel suo laboratorio di panetteria a chi domani potrebbe non avere più manco quello. E poi ci sono le mille colombe che lo chef ha sfornato per il fronte dell'emergenza Covid: dal Sacco allo Spallanzani, dal Carle di Cuneo al San Luigi di Orbassano. In una filiera di solidarietà che ha coinvolto tanti imprenditori: dall'Inalpi per il burro alla Lavazza per il caffè. Vivalda ci ha messo impasto, manodopera, e bontà. In un messaggio che suona così: «La colomba - dice - è l'immagine potente di un Dio che traghetta verso la salvezza l'Arca di Noè portando pace sulla terra. E tutti sappiamo quanto bisogno ci sia di superare questo diluvio».



GIAN PIERO VIVALDA
«ANTICA CORONA REALE» DI CERVERE

Io non lascio indietro nessuno dei miei 35 dipendenti: grazie a loro sono quello che sono oggi

A ciascuno la sua bussola. La sua? Papà Renzo. Oggi ha 82 anni. Prima gestiva lui la Corona Reale. A ritroso il nonno e il bisnonno di Gian Piero, quello che andava a caccia con il re Vittorio Emanuele. Figlio e papà oggi si parlano ogni giorno dal balcone. «Mi conforta parlare con lui. Progettiamo tante cose a ristorante riaperto». Ad esempio? «Una serata per la vita. Mio padre tornerà ai fornelli per cucinare la sua mitica finanziera. E la dedicherà al mondo che rinasce». Insieme ad agnolotti, porri e lumache, fa parte di quel melting pot di piatti contadini che ribollivano in pentole di vecchie osterie e putagè. Con le sei generazioni di famiglia sono diventate una banca dati di sapori. Amatissimi da calciatori, industriali, politici. Da Renzo è un buen ritiro per tanti che sognano di tornarci presto. «Diciamo che questa è una clientela amica da 200 anni. Mi manca moltissimo - confessa -. Non vedo l'ora che gli abbracci tornino di moda».

1 APRILE – LASTAMPA.IT

Non è Gordon Ramsey. E lui, lo chef stellato Gian Piero Vivalda, ne va fiero: "Chiuso da un mese, ma non licenzio nessuno"

Non è Gordon Ramsey. E lui, **Gian Piero Vivalda**, ne va fiero: «Non sono uno che al giorno zero dell'emergenza virus licenzia in tronco 500 dipendenti con una mail. **A casa mia le persone non sono usa e getta**». Il ragionamento fa onore anche ai due secoli dell'**Antica corona reale, il ristorante che a Cervere è qualcosa in più di una tappa gourmet a due stelle. Ha 208 anni di storia.** Oggi è chiuso da quasi un mese. Mai successo. Eppure resta un porto sicuro. Dove tutto a disastro finito tornerà come prima. «Io non lascio indietro nessuno dei miei 35 dipendenti. Non solo perché ho davanti famiglie, figli e mutui. Ma perché so che è grazie a queste persone se sono quel che sono».

Non ci sarebbe altro da aggiungere a chi dimostra di essere all'altezza dei propri valori. Invece c'è pure del resto. Ad esempio il pane. **Quello che ogni giorno, senza clamore, Vivalda regala nel suo laboratorio di panetteria a chi domani potrebbe non avere più manco quello.** E poi ci sono le mille colombe che lo chef ha sfornato per il fronte dell'emergenza Covid: dal Sacco allo Spallanzani, dal Carle di Cuneo al San Luigi di Orbassano. In una filiera di solidarietà che ha coinvolto tanti imprenditori: dall'Inalpi per il burro alla Lavazza per il caffè. Vivalda ci ha messo impasto, manodopera, e bontà. In un messaggio che suona così: «La colomba- dice- è l'immagine potente di un Dio che traghetta verso la salvezza l'Arca di Noè portando pace sulla terra. E tutti sappiamo quanto bisogno ci sia di superare questo diluvio».

LEGGI ANCHE:

Mascherina e fedi di nastro argentato: la storia di Dino e Gabriella, sposi ai tempi del coronavirus

MATTEO BORGETTO

A ciascuno la sua bussola. La sua? Papà Renzo. Oggi ha 82 anni. Prima gestiva lui la Corona Reale. A ritroso il nonno e il bisnonno di Gian Piero, quello che andava a caccia con il re Vittorio Emanuele. Figlio e papà oggi si parlano ogni giorno dal balcone. «Mi conforta parlare con lui. Progettiamo tante cose a ristorante riaperto». Ad esempio? «Una serata per la vita. Mio padre tornerà ai fornelli per cucinare la sua mitica finanziera. E la dedicherà al mondo che rinasce». Insieme ad agnolotti, porri e lumache, fa parte di quel melting pot di piatti contadini che ribollivano in pentole di vecchie osterie e putagè. Con le sei generazioni di famiglia sono diventate una banca dati di sapori. Amatissimi da calciatori, industriali, politici. Da Renzo è un buen ritiro per tanti che sognano di tornarci presto. «Diciamo che questa è una clientela amica da 200 anni. Mi manca moltissimo - confessa -. Non vedo l'ora che gli abbracci tornino di moda».

1 APRILE – IL SAVIGLIANESE

LATTE Avviata una collaborazione con lo stabilimento Inalpi

La Regione sostiene la filiera

L'assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte ha effettuato una ricognizione, presso le rappresentanze agricole e agro-industriali regionali, delle problematiche emerse a seguito delle disposizioni nazionali finalizzate al contenimento della diffusione del COVID-19.

L'analisi della situazione della filiera ha evidenziato la necessità di operare rapidamente su due aspetti: l'utilizzo del latte prodotto alla stalla e non ritirato dalle aziende di trasformazione a causa dei cali delle vendite sul mercato interno ed estero, specie per il comparto dei prodotti lattiero-caseari freschi e freschissimi destinati al canale della ristorazione collettiva; la raccolta del siero dai caseifici da destinare agli impianti digestori per la produzione di biogas.

Su richiesta dell'assessorato e delle rappresentanze agricole e agroindustriali, si è avviata una collaborazione con lo stabilimento Inalpi di Moretta che sta provvedendo al ritiro del latte di tutti i quantitativi proposti, in gran parte destinati alla produzione di latte in polvere. Laddove lo stabilimento piemontese non riesca ad utilizzare tutto il latte ricevuto, le eccedenze saranno trasferite ad un'importante azienda nazionale. Per tutto il latte conferito presso lo stabilimento di Moretta, Inalpi in ragione dell'emergenza in atto applicherà delle condizioni allineate a quelle degli accordi di filiera.

Sulla filiera del latte Regione e Inalpi hanno avviato una collaborazione

Relativamente alla problematica del siero, l'assessorato regionale all'Agricoltura sta predisponendo un provvedimento che consenta temporaneamente l'invio di siero di latte, tal quale o concentrato, quale sottoprodotto, agli impianti di digestione anaerobica autorizzati, in deroga alla composizione delle matrici in ingresso ai biodigestori contenuta nelle singole autorizzazioni e nelle more del riconoscimento sanitario previsto. ●

1 APRILE - BUONGIORNOONLINE

A PASQUA LA COLOMBA REALE DI CHEF GIAN PIERO VIVALDA E LE UOVA DI CIOCCOLATO DI CHARLOTTE DUSART

ENOGASTRONOMIA

31 MAR, 2020

La COLOMBA di chef Gian Piero Vivalda

Chef Vivalda con piglio positivo scherza dicendo: "*Il nostro ristorante che esiste dal 1815 ha già passato due guerre mondiali: questa è la terza, e ne usciremo di nuovo. Certo ci vorranno sacrifici da parte di tutti*". In questo periodo ha mantenuto attiva la produzione dell'annesso AtelieReale, in ottemperanza alle normative, dove produce le Colombe (una media di 150 al giorno), oltre a grissini e altri prodotti, questo anche per rispetto ai clienti che li hanno ordinati e che li potranno gustare a casa, ma anche per l'impegno nei confronti dei partner come Inalpi (il burro), Sparea (l'acqua minerale), Agrimontana (la

frutta candita) e Lavazza (il caffè).
https://www.anticacoronareale.it/

Le UOVA di Cioccolato di Charlotte Dusart
Charlotte Dusart è una giovane artista del cioccolato. Le sue uova si contraddistinguono per il loro speciale effetto stile "terrazzo veneziano" e sono sicuramente una proposta originale nel panorama delle creazioni di cioccolato pasquali, dalla sorpresa non scontata.

Come acquistare questi prodotti:
Per le Colombe chiamare **AtelieReale**: 017 2474132 – hanno sviluppato una rete di punti vendita sul territorio molti dei quali fanno delivery a livello locale.
Per le Uova contattare direttamente **Cioccolateria Belga – Charlotte Dusart** per il servizio delivery esclusivamente a Milano che ha **allargato fino a Domenica 5 Aprile** la possibilità di ordinare:
https://www.charlottedusart.com/home-delivery

3 APRILE – L'INFORMATORE BORGOMANERO

COLDIRETTI DENUNCIA

La speculazione sul latte: trascurano la produzione locale per importare a prezzi stracciati

Il fronte del coronavirus mette a nudo storture e "beffe" per chi sta in trincea e combatte ogni giorno. E' il caso del comparto lattiero-caseario. Da un lato la Regione Piemonte è intervenuta per aiutare gli allevatori che ora possono conferire il prodotto in eccesso allo stabilimento di Inalpi di Moretta (Cuneo), e ha autorizzato l'invio del siero da latte agli impianti per la produzione di biogas. Ma c'è da registrare una denuncia di Coldiretti: ogni giorno 5,7 milioni di litri di latte straniero attraversano le frontiere e invadono l'Italia con cisterne o cagliate congelate low cost di dubbia qualità, mentre alcune aziende di trasformazione cercano di tagliare i compensi agli allevatori italiani. Sara Baudo presidente di Coldiretti Novara e Vco parla «di situazione assurda. Mentre nell'ultima settimana di rilevazione sui consumi si registra un aumento del 47% degli acquisti, viene minacciata una riduzione dei prezzi. Sollecitiamo la Regione per avere i dati relativi alle importazioni di latte e denunciare i tentativi di speculazione». Per vigilare e invitare tutti, anche i consumatori, a segnalare eventuali abusi, Coldiretti ha attivato una casella di posta: sos.speculatoricoronavirus@coldiretti.it.

3 APRILE – L'AZIONE (NOVARA)

COLDIRETTI DENUNCIA

La speculazione sul latte: trascurano la produzione locale per importare a prezzi stracciati

Il fronte del coronavirus mette a nudo storture e "beffe" per chi sta in trincea e combatte ogni giorno. E' il caso del comparto lattiero-caseario. Da un lato la Regione Piemonte è intervenuta per aiutare gli allevatori che ora possono conferire il prodotto in eccesso allo stabilimento di Inalpi di Moretta (Cuneo), e ha autorizzato l'invio del siero da latte agli impianti per la produzione di biogas. Ma c'è da registrare una denuncia di Coldiretti: ogni giorno 5,7 milioni di litri di latte straniero attraversano le frontiere e invadono l'Italia con cisterne o cagliate congelate low cost di dubbia qualità, mentre alcune aziende di trasformazione cercano di tagliare i compensi agli allevatori italiani. Sara Baudo presidente di Coldiretti Novara e Vco parla «di situazione assurda. Mentre nell'ultima settimana di rilevazione sui consumi si registra un aumento del 47% degli acquisti, viene minacciata una riduzione dei prezzi. Sollecitiamo la Regione per avere i dati relativi alle importazioni di latte e denunciare i tentativi di speculazione». Per vigilare e invitare tutti, anche i consumatori, a segnalare eventuali abusi, Coldiretti ha attivato una casella di posta: sos.speculatoricoronavirus@coldiretti.it.

3 APRILE – IL VERBANO

COLDIRETTI DENUNCIA

La speculazione sul latte: trascurano la produzione locale per importare a prezzi stracciati

Il fronte del coronavirus mette a nudo storture e "beffe" per chi sta in trincea e combatte ogni giorno. E' il caso del comparto lattiero-caseario. Da un lato la Regione Piemonte è intervenuta per aiutare gli allevatori che ora possono conferire il prodotto in eccesso allo stabilimento di Inalpi di Moretta (Cuneo), e ha autorizzato l'invio del siero da latte agli impianti per la produzione di biogas. Ma c'è da registrare una denuncia di Coldiretti: ogni giorno 5,7 milioni di litri di latte straniero attraversano le frontiere e invadono l'Italia con cisterne o cagliate congelate low cost di dubbia qualità, mentre alcune aziende di trasformazione cercano di tagliare i compensi agli allevatori italiani. Sara Baudo presidente di Coldiretti Novara e Vco parla «di situazione assurda. Mentre nell'ultima settimana di rilevazione sui consumi si registra un aumento del 47% degli acquisti, viene minacciata una riduzione dei prezzi. Sollecitiamo la Regione per avere i dati relativi alle importazioni di latte e denunciare i tentativi di speculazione». Per vigilare e invitare tutti, anche i consumatori, a segnalare eventuali abusi, Coldiretti ha attivato una casella di posta: sos.speculatoricoronavirus@coldiretti.it.

4 APRILE – BARTÙ MAGAZINE

ALTRE STORIE

#ragionevolezzacontroilvirus l'intervista a Gian Piero Vivalda

REDAZIONE - 04/04/2020 00 VIEWS

#ragionevolezzacontroilvirus

Gian Piero Vivalda

"L'AtelierReale non si ferma"

Intervista a cura di Camilla Rocca

Fra appelli alla calma e inviti a starsene chiusi in casa, fra economia al collasso e diffusione progressiva del virus, BARtù ritiene corretto dare la voce ai propri lettori, nel nome della ragionevolezza: professionisti che si sono ritrovati all'improvviso nella condizione di dover cessare temporaneamente la propria attività, anche in virtù dei decreti governativi che puntano a ridurre i contagi nell'arco delle prossime settimane. La nostra speranza è che questo obiettivo possa essere raggiunto in un tempo ragionevole e breve, che

consenta la riapertura delle attività e la ripresa dell'economia

Giorno dopo giorno intervistiamo i grandi operatori della ristorazione italiana, tra chef, sommelier, bartender, operatori dell'hotellerie, per intervistarli su cosa pensano del decreto che ha chiuso i loro ristoranti per il contenimento del Coronavirus e quale possa essere il futuro della ristorazione italiana: la parola a Gian Piero Vivalda, 2 stelle Michelin all'Antica Corona Reale di Cervere (Cuneo).

La ristorazione è ferma in seguito al decreto ministeriale che ordina la chiusura di tutte le attività non strettamente necessarie. Pensi che lo Stato ti aiuterà alla fine di questo periodo? In che modo?

Il mio AtelieReale di panificazione non si è fermato: in ottemperanza alle normative stiamo producendo le Colombe (una media di 150 al giorno), oltre a grissini ed altri prodotti. Io sono un ottimista e mantengo un atteggiamento positivo. Suppongo che un aiuto arriverà, nella Gazzetta Ufficiale sono state pubblicati le prime misure di sostegno.

Hai pensato a fare qualche attività di formazione in questo periodo con i tuoi dipendenti? Hai dovuto prendere delle misure in tal senso?

Come i giocatori di una squadra ascoltano il loro allenatore, così i miei collaboratori oggi ascoltano lo chef. Mi preme cercare di garantire loro un minimo di tranquillità, pensando alle loro famiglie. Con il nostro ristorante che esiste dal 1815 abbiamo passato 2 guerre mondiali: questa è la terza, e ne usciremo di nuovo. Certo ci vorranno sacrifici da parte di tutti.

Hai pensato di istituire un servizio di delivery?

Assolutamente no. Andare al ristorante non è solo pura cucina, ma un'esperienza fatta da un luogo, da un servizio, da un sommelier che ti consiglia il vino, dalla storia che senti "trasudare" dalle pareti del locale. I cuochi italiani sono bravissimi, tutti. Non ho dubbi. I miei clienti devono arrivare "a casa nostra".

Cosa farai a casa ora che hai più tempo?

Innanzitutto sono già focalizzato sulla riapertura: stiamo studiando il piatti per il nuovo menu e le etichette da inserire nella carta dei vini. Poi c'è il mio orto, che richiede cure giornaliere. Ma in verità io sono pieno di hobbies.Sono appassionato di arte, finalmente ho tempo di leggere i miei libri, e di studiare attentamente quelli di cucina, soprattutto quelli dei miei colleghi che stimo come Ducasse, Passard e Robuchon.

Cosa vorresti dire all'estero sulla cucina italiana?

La partita si gioca in campo, non dalla tribuna – sempre per restare nell'ambito delle metafore sportive – però in questo momento mi sento di parlare anche da quella posizione, dicendo che siamo sempre stati molto forti, anche in Piemonte la mia regione. Ci rialzeremo.

Che messaggio vuoi inviare al mondo, considerata anche l'importanza che la clientela internazionale ha sempre avuto per il vostro business?

Ducasse, con cui ho lavorato, mi diceva "se noi, con la nostra tecnica, avessimo le vostre materie prime, saremmo i migliori del mondo". Dobbiamo partire proprio da questo, dalle nostre eccellenze.L'importanza di usare una materia prima dalla filiera tracciata: io ad esempio scelgo il porro di Cervere (vero km 0), il burro di panna di centrifuga Inalpi ottenuto con latte di 400 allevamenti piemontesi in provincia di Cuneo e Torino, l'acqua della sorgente Sparea di Luserna San Giovanni qui nel torinese, o l'Agnello Sambucano sempre qui della Valle Stura di cui conosco il pascolo di provenienza.

5 APRILE – CITYLIGHTSNEWS

05 APR 2020

PASQUA 2020 SARÀ SOTTOTONO? ECCO UOVA E COLOMBE PER CELEBRARLA IN CASA

Articolo di: Fabiano Guatteri

Una **Pasqua 2020** sottotono che non vedrà riunioni familiari o piccole vacanze.

Ma ciò non ci esime dal proporre una vetrinetta di prodotti che possono allietare l'evento.

Antica Corona Reale

La colomba stellata di chef Gian Piero Vivalda di AtelieReale - Antica Corona Reale (foto 2)

Dopo il successo di Nuvola Reale, Nuvola d'Autunno e Panettone Reale, prodotti nei mesi passati sempre perseguendo il desiderio di una pasticceria alta, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire, è il momento della Colomba Reale, il più atteso lievitato delle feste pasquali.

Voluta dallo chef Gian Piero Vivalda, viene prodotta per mano del pastry chef Luca

Zucchini nell'AtelieReale, il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016 accanto al ristorante di Cervere, Antica Corona Reale. Quest'anno è stata pensata in due versioni (al Moscato d'Asti Docg e Albicocca e Cioccolato). La lunga lievitazione naturale, con pasta madre viva, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana.

Le proposte 2020

Colomba Reale

Colomba con uvetta sultanina al Moscato d'Asti

DOCG dell'Az. Agr. Paolo Saracco ricoperta con glassa alle nocciole del Piemonte IGP e Mandorle di Sicilia, burro Inalpi di filiera piemontese certificata, arance candite Agrimontana e l'acqua di sorgente alpina Sparea.

Colomba Reale "albicocca e cioccolato"

Colomba farcita con albicocche candite di Costigliole e cioccolato fondente, ricoperta con glassa alle Nocciole del Piemonte IGP, Mandorle di Sicilia e grue di cacao, burro Inalpi di filiera piemontese certificata e acqua di sorgente alpina Sparea.

Per le Colombe chiamare direttamente AtelieReale: tel. 017.2474132: dispone di una rete di punti vendita sul territorio molti dei quali fanno delivery a livello locale.

Bedussi

Le 2 colombe Bedussi

Per produrre una colomba pasquale Bedussi sono necessari 2 giorni di lievitazione, un procedimento per la canditura dei frutti che vengono uniti ai tuorli, al miele, alla pasta

d'arancia e alla scorza di limone, che conferiscono colore giallo intenso (foto 3). Bedussi quest'anno produce due varietà di colomba: solo canditi d'arancia (ovviamente fatti in casa) e gianduia con canditi di albicocca.

Un prodotto estremamente naturale, fatto con lievito naturale, sul peso farina si conta l'80% di burro (francese Elle & Vire), forme solo di 1 kg. La pasta madre ha due rinfreschi (solo acqua e farina); una volta giunta a maturazione avviene l'impasto durante la sera (con acqua, tuorlo, lievito, zucchero, burro, senza sale), lievitazione di 12-14 ore finché la massa triplica, successivamente un secondo impasto arricchito con zucchero, miele d'acacia, paste d'arancio. Successivamente sono uniti i canditi, un'ora di riposo, inserimento negli stampi per 6-8 ore poi nel forno dove la cottura si protrae per 50 minuti a 160 gradi. Infine le forme vengono pinzate e messe a testa in giù tutta la notte. Le colombe in vendita saranno circa mille al prezzo di 40,00 euro l'una (1 kg).

PHOTO CREDITS

PHOTO 1 : FOTO DI OBERHOLSTER VENITA DA

Grezzo Raw Chocolate

Le uova di Grezzo sono prodotte con cioccolato crudo (foto 4).

Il cioccolato crudo viene ottenuto da fave di cacao, ovvero i semi del frutto del cacao, essiccate naturalmente al sole, anziché tostate, in modo da mantenere inalterate tutte le proprietà salutari del cacao. Un cioccolato, quindi, privo di additivi, eccipienti e aromi artificiali, che preserva la naturalità e la bontà del cacao dal gusto unico, inconfondibile.

Il cioccolato crudo è ricco di antiossidanti che

sono amici del sistema cardiocircolatorio, regolano la pressione e i livelli di zuccheri nel sangue e rafforzano il sistema immunitario. Tutto questo anche grazie a elevati livelli di magnesio, dopamina e serotonina. Inoltre contiene triptofano, un aminoacido essenziale, precursore della serotonina e della melanina che diminuisce la fame e la sensibilità al dolore, ed è anche antidepressivo e ansiolitico Per dolcificare è impiegato zucchero di cocco, non raffinato e senza conservanti, ricco di vitamine e sali minerali oltre che di inulina, fibra che rallenta l'assorbimento del saccarosio e che attribuisce a questo zucchero un indice glicemico basso (solo 35) rendendolo adatto a chi vuole tenere sotto controllo la glicemia. Lo zucchero di cocco ha una lavorazione semplice e breve, che lo rende uno dei dolcificanti più naturali al mondo.
L'uovo è acquistabile on-line cliccando qui.

Knam

Da **Knam** le uova di Pasqua hanno il naso di pinocchio (foto 5)
Chef **Ernst Knam** ha realizzato nel suo laboratorio di cioccolateria **Pinocchio**, ispirato al personaggio di Collodi. L'uovo è disponibile in due diverse versioni: al cioccolato fondente o al latte e può essere personalizzato a proprio piacimento con tre diversi nasi intercambiabili di diversa lunghezza e tipologia di cioccolato.

Accompagnano la Pasqua i grandi classici della Pasticceria Ernst Knam come il Knam Pollo e Pollo Pollock, il Knam Coniglio, i galletti e le galline, i pulcini, le paperelle e via elencando.

Quest'anno, oltre alle classiche uova confezionate con sorpresa in un packaging floreale

(personalizzabili su richiesta con il proprio regalo da porre all'interno), vengono proposte le uova Frau Knam Señorita 72 realizzate con la varietà di cioccolato che lo Chef Ernst Knam ha per primo esportato in Italia dal Perù e di cui ha curato tutte le fasi della filiera. Per chi desidera accostamenti sfiziosi e ricercati, la pasticceria propone le nuove Tavolette Frau Knam Señorita 72 declinate in cinque diversi gusti: pure, pistacchio salato, lime e zenzero, caffè e bacche rosse, vaniglia Tahiti.

Da Knam si possono trovare la classica colomba con mandorle e arance candite, la colomba ricoperta da uno strato di cioccolato Frau Knam Señorita 72 e mandorle tostate. Una nuova proposta che si affianca alle torte della tradizione come la pastiera (classica e al cioccolato) e due torte special edition: la pastiera al pistacchio e la torta nido, all'interno della quale gli agrumi e i frutti esotici, uniti al cioccolato, portano un tocco fresco e colorato.

Non mancano creazioni salate come la torta pasqualina, il panettone gastronomico pasquale e i finger food, adatti per il pranzo pasquale e i catering aziendali.

La Perla di Torino

La Perla di Torino (foto 6) propone i propri prodotti oltre all'e-shop del brand, attraverso le piattaforme e-commerce di Ventis, Dolceitaliano e Citynews, oltre che di delivery come Deliveroo e Cosaporto, che consentono di ricevere l'ordine a casa in poche ore.

Oltre alle opportunità offerte dal web e dalle app,