dal **3 DICEMBRE** 2018
al **9 DICEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

3 DICEMBRE – DIMMICOSACERCHI.IT

A dicembre puoi risparmiare sulla spesa grazie a 2 nuovi **coupon sconto**: grazie ai buoni sconto McCain e Inalpi risparmi 1,20€ sui tuoi acquisti. Ecco come fare per ottenere subito i buoni.

Buoni sconto Inalpi e McCain: stampa e risparmia

Per scaricare e stampare i nuovi **coupon per la spesa McCain e Inalpi, collegati a questo link** ed effettua il login con la tua user e password registrati su **BuonPerTutti**.

Se non hai ancora un profilo attivo puoi **iscriverti gratuitamente** in pochissimi minuti e iniziare sin da subito a stampare i buoni sconto. Si tratta del portale dedicato al couponing del Corriere della Sera, quindi sicuro e garantito. Anche noi di DimmiCosaCerchi siamo iscritte!

Accedendo alla tua area personale troverai i due nuovi coupon, uno da 0,50€ valido per l'acquisto di una confezione di patatine **In Forno Express McCain** e uno da **0,70€ per comprare i formaggini Bio Inalpi.**

I due coupon hanno due scadenze diverse: quello McCain può essere utilizzato fino al 31 maggio 2018, mentre quello Inalpi fino al 24 Marzo 2019. Inoltre potrai **stampare fino a 3 volte quello per le patatine** (triplicando il risparmio) e una sola volta quello per i formaggini.

Dopo la stampa portali con te durante la spesa quotidiana e presentali in cassa prima del pagamento delle referenze in promozione. Il tuo scontrino sarà immediatamente più leggero!

Non sai come usare i buoni sconto? Ti consiglio di leggere questa guida che ti fornirà tutti i trucchi per risparmiare sulla spesa con i coupon: **Guida [Risparmiare con i Coupon]**

3 DICEMBRE – PROMOERISPARMIO.BLOGSPOT

Buono sconto patatine McCain Forno Express: stampalo subito

Da oggi 3 dicembre 2018 potrai risparmiare anche sull'acquisto dei prodotti **McCain** grazie ai buoni sconto da stampare che trovi sul portale di Buonpertutti **del Corriere della Sera.**
Collegati alla sezione **buoni sconto di Buonpertutti**, registrati gratis o fai logi

Oltre agli altri coupon ancora disponibili (Spontex , Formaggini **Inalpi)** , da oggi potrai scaricare, **fino a che è disponibile, 1 buono sconto da € 0,50** valido per l'acquisto di 1 confezione **McCain Forno Express**

Il buono sconto è disponibile fino ad esaurimento e valido fino al 30 maggio 2019

Clicca la foto qui sotto per stamparlo

4 DICEMBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 825mo Meeting VG @ Ristorante Lume – Milano – Chef Luigi Taglienti

Posted By: ViaggiatoreGourmet on dicembre 04, 2018
In Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Candore, questa la parola che viene subito in mente pensando al **Lume**, il ristorante aperto da **Luigi Taglienti** ormai due anni fa negli spazi dell'ex fabbrica **Richard Ginori**. Bianche le pareti, bianche le tovaglie – sempre presenti e inamidate, nonostante la moda imperante sembri averle "superate" in virtù di una presunta formalità – e tanta **luce** che illumina un ambiente **elegante**, al pari dello **chef**, nella sua divisa in doppiopetto, bianca anch'essa, *ça va sans dire*. Eppure, se **servizio** e impiattamento mostrano un rigore di scuola **francese**, il contenuto delle portate è quanto più lontano dall'idea di tradizione comunemente intesa. Quando con gli **Amici Gourmet** lo andiamo a trovare, sappiamo che con Luigi Taglienti nulla è per **scontato**. Una consapevolezza che anche questa visita di inizio autunno ha confermato e che accresce l'**attesa** in vista della prossima.

Aperitivo

Franciacorta '61 Nature Dosg 2008 - **Berlucchi**

La preparazione dell'aperitivo

Croccante al prosciutto **Al Berlinghetto**

Ravioli di mortadella **Al Berlinghetto**, pane e pistacchio

Panna, piselli e prosciutto **Al Berlinghetto**

Toma Piemontese Dop inalpi alla brace

Culatello, spalla cotta, pancetta stufata e lonzalardo **Al Berlinghetto**

Lo chef Luigi Taglienti dà il benvenuto ai commensali

Ruché di Castagnole Monferrato 2013 Laccento Magnum - **Montalbera**

Fungo porcino e aromaticità

Ostrica, verza e musetto di vitello

Lo chef prepara e serve la prestigiosa portata in pentola d'oro **Agnelli**

Lo chef impiatta e riflette la portata davanti a noi

Saltimbocca alla romana con burro piemontese **Inalpi** e prosciutto **Al Berlinghetto**

Fungo porcino alla genovese

Riso verde e sardine del Mar Ligure con burro piemontese inalpi

Spaghetto al cartoto nero pugliese e salsa di acciughe

Seppia di stirino

Carota agrumata e gnocchi alle erbe

Pompelmo rosa

Caffè e coccole finali

Zenzero e chantilly al latte di cocco

Ratatouille moderna

4 DICEMBRE - IDEAWEBTV

L'ex capitano della Nazionale di Ginnastica Ritmica Marta Pagnini presenta a Saluzzo il libro "Fai tutto bene"

La forza e l'eleganza della ginnastica ritmica sono pronte a conquistare Saluzzo: domenica 9 dicembre il teatro Magda Olivero ospiterà, a partire dalle ore 16, un incontro con la farfalla azzurra Marta Pagnini, ex capitano della Nazionale bronzo alle Olimpiadi di Londra 2012 e oggi giudice internazionale, che presenterà il suo libro "Fai tutto bene".

Una storia personale intensa, in cui l'ex atleta azzurra racconta "come la fatica mi ha insegnato a vincere" e attraverso la quale vuole lasciare un messaggio importante alle giovani atlete che muovono i primi passi in questa disciplina: "Ogni vittoria, nella vita e nello sport, è frutto di scelte quotidiane, mai del caso".

A guidare Marta nella presentazione del suo libro sarà il giornalista di Tuttosport Daniele Galosso, per un piccolo viaggio nella vita, nei trionfi e nei sogni di chi ha scritto un pezzo di storia della ginnastica ritmica italiana. L'incontro con Marta Pagnini è organizzato dall'Asd Relevé, associazione revellese di ginnastica ritmica fondata tre anni fa da Paola Mondino e Marta Campanella e oggi presente su tutto il territorio saluzzese con corsi promozionali di ritmica e corsi per gli adulti e protagonista sulle pedane regionali e nazionali con la squadra agonistica: «*Siamo davvero orgogliose di poter portare a Saluzzo, dove la nostra piccola realtà sta piano piano diventando grande, un simbolo di questa affascinante disciplina che ogni giorno condividiamo con tutte le nostre atlete* – spiegano Paola e Marta –*: per questo ci teniamo a ringraziare sin d'ora l'associazione Aritmia Music Festival, che ha curato insieme a noi l'organizzazione dell'evento, il Comune di Saluzzo per averci concesso il patrocinio, il quotidiano Tuttosport, il circolo Ratatoj per l'utilizzo del teatro e gli sponsor Inalpi, che ci ha donato la pedana, e l'osteopata Francesco Sarchiapone*».

E proprio su quella pedana, prima dell'incontro al teatro Magda Olivero, Marta Pagnini terrà un imperdibile allenamento per le atlete dell'Asd Relevé e per quelle di tutte le altre società del territorio che desiderino prenderne parte: l'appuntamento è dalle 12.30 alle 15.30 presso la palestra Mazzini di Saluzzo. L'ingresso al teatro Magda Olivero è gratuito (consigliata la prenotazione al numero 346.2420779 o all'indirizzo mail releveasd@hotmail.com).

5 DICEMBRE - ALIMENTANDO

Torino – Per il terzo anno consecutivo Inalpi è stata partner del premio Ussi 2018, organizzato e assegnato dal Gruppo regionale del Piemonte, dell'Unione Stampa Sportiva Italiana. I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia, che si è tenuta il 4 dicembre a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino. L'azienda di Moretta (Cn), da sempre vicina al mondo dello sport e legata al proprio territorio, è stata presente con un corner per degustare i prodotti e le Dop piemontesi di Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese (in foto). L'azienda ha inoltre distribuito ai giornalisti il Bilancio Sociale Inalpi 2017, per informare sulle attività di sostegno allo sport.

TAGS: FORMAGGI DOP PIEMONTESI, INALPI, MORETTA, PREMIO USSI 2018, SPORT.

5 DICEMBRE – CAMPIONI.CN

Premio USSI 2018: anche Inalpi tra i partner dell'evento di consegna

I premi sono segno della reale testimonianza della gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera del Piemonte

Per il terzo anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2018 organizzato e assegnato dal Gruppo regionale del Piemonte, dell'Unione Stampa Sportiva Italiana. I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 4 dicembre 2018 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza della gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale. Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner e la distribuzione del Bilancio Sociale Inalpi 2017, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, sulle attività di sostegno allo sport portate avanti dall'azienda di Moretta.

E' stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese, che sono anche state messe in palio tra i premi consegnati nella tradizionale lotteria.

I premi, suddivisi in diverse sezioni, sono stati consegnati alla Juventus "Società dell'anno" per il settimo scudetto consecutivo, ma anche per lo storico tricolore femminile; alla Fiat Torino "Squadra dell'anno" per la

vittoria della Coppa Italia di basket; al tennista Lorenzo Sonego "Rivelazione dell'anno"; al Torino Calcio "Riconoscimento speciale" per la conquista della Coppa Italia Primavera; ad Alessandro Miressi "Atleta dell'anno" per il titolo Europeo di nuoto nei 100 stile libero e a Francesco Bagnaia Campione del mondo di Moto2. Riconoscimenti anche per l'Alessandria Calcio per il successo in Coppa Italia, alla Bertram Derthona e al Fenera Chieri '76 volley.

Grande attenzione è stata dedicata ai giovani protagonisti dello sport piemontese premiando la giovane pallavolista Marina Lubian, argento mondiale; Davide Favro, argento europeo under 18 nel salto in lungo; il talento di Andrea Emma nello sci nautico. Lo sport paralimpico è sempre in primo piano tra i premi USSI, hanno ricevuto un riconoscimento il chirurgo nuotatore Marco Dolfin, la nuotatrice Carlotta Gilli e Faran Hadafo Adawe, bronzo nei 100 metri agli Europei di atletica paralimpici.

Un momento di festa, ma anche un occasione per celebrare lo sport e rimarcare i valori profondi di sacrificio e dedizione di cui è da sempre portatore.

5 DICEMBRE – LIBERO247

Inalpi partner al premio USSI 2018: riconoscimenti per gli sportivi piemontesi dell'anno

Targatocn.it | 1 | 1 ora fa

E' stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi, Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese, che sono anche state messe in palio tra i premi consegnati ...
Leggi la notizia

5 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Prosegue il tour promozionale dei prodotti piemontesi allo "Chefs World Summit"

Inalpi tra gli chef stellati a Montecarlo

MORETTA Da domenica a martedì, al Grimaldi Forum di Montecarlo, si è svolto il "Chefs World Summit", l'appuntamento dell'eccellenza gastronomica mondiale. Sviluppato su 5.500 metri quadrati di superficie, ha visto la partecipazione di oltre 200 brand, più di 150 chef stellati, 57 rappresentanti di altrettanti paesi nel mondo e 40 conferenze e workshops.

Una manifestazione di respiro mondiale a cui Inalpi ha preso parte, per il secondo anno consecutivo, in qualità di Gold Sponsor. L'azienda di Moretta è stata presente con un'area espositiva realizzata in collaborazione con Agrimontana, azienda dolciaria di Borgo San Dalmazzo, leader nel

settore della frutta candita e marroni.

L'azienda di Moretta, non si è però limitata a una presenza esclusivamente istituzionale. Il Chefs World Summit, è stato infatti occasione per momenti di degustazione per alcuni prodotti unici di casa Inalpi: dal burro piemontese ai Dop prodotti a Peveragno.

Partner di questo progetto, lo chef stellato Gianpiero Vivalda, che durante la manifestazione ha stuzzicato il palato dei presenti con una degustazione di agnolotti al Raschera con l'aggiunta del tartufo bianco d'Alba.

Molto apprezzata la degustazione del panettone dell'Atelier reale prodotto dalla pasticceria dell'Antica Corona Reale con burro Inalpi e realizzato in co-branding con Donna Fugata e il passito di Pantelleria Ben Ryé.

5 DICEMBRE - TARGATOCN

CURIOSITÀ | mercoledì 05 dicembre 2018, 15:11

Inalpi partner al premio USSI 2018: riconoscimenti per gli sportivi piemontesi dell'anno

E' stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese, che sono anche state messe in palio tra i premi consegnati nella tradizionale lotteria

Per il terzo anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2018 organizzato e assegnato dal Gruppo regionale del Piemonte, dell'Unione Stampa Sportiva Italiana.

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 4 dicembre 2018 a Palazzo Ceriana Majneri, a

Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza della gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner e la distribuzione del Bilancio Sociale Inalpi 2017, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, sulle attività di sostegno allo sport portate avanti dall'azienda di Moretta. E' stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese, che sono anche state messe in palio tra i premi consegnati nella tradizionale lotteria.

I premi, suddivisi in diverse sezioni, sono stati consegnati alla Juventus "Società dell'anno" per il settimo scudetto consecutivo, ma anche per lo storico tricolore femminile; alla Fiat Torino "Squadra dell'anno" per la vittoria della Coppa Italia di basket; al tennista Lorenzo Sonego "Rivelazione dell'anno"; al Torino Calcio "Riconoscimento speciale" per la conquista della Coppa Italia Primavera; ad Alessandro Miressi "Atleta dell'anno" per il titolo Europeo di nuoto nei 100 stile libero e a Francesco Bagnaia Campione del mondo di Moto2. Riconoscimenti anche per l'Alessandria Calcio per il successo in Coppa Italia, alla Bertram Derthona e al Fenera Chieri '76 volley.

Grande attenzione è stata dedicata ai giovani protagonisti dello sport piemontese premiando la giovane pallavolista Marina Lubian, argento mondiale; Davide Favro, argento europeo under 18 nel salto in lungo; il talento di Andrea Emma nello sci nautico. Lo sport paralimpico è sempre in primo piano tra i premi USSI, hanno ricevuto un riconoscimento il chirurgo nuotatore Marco Dolfin, la nuotatrice Carlotta Gilli e Faran Hadafo Adawe, bronzo nei 100 metri agli Europei di atletica paralimpici.

Un momento di festa, ma anche un occasione per celebrare lo sport e rimarcare i valori profondi di sacrificio e dedizione di cui è da sempre portatore.

5 DICEMBRE - TORINOSPORTIVA

| mercoledì 05 dicembre 2018, 17:30

Premio USSI 2018: anche Inalpi tra i partner dell'evento di consegna

I premi sono segno della reale testimonianza della gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera del Piemonte

Per il terzo anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2018 organizzato e assegnato dal Gruppo regionale del Piemonte, dell'Unione Stampa Sportiva Italiana. I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 4 dicembre 2018 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza della gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale. Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner e la distribuzione del Bilancio Sociale Inalpi 2017, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, sulle attività di sostegno allo sport portate avanti dall'azienda di Moretta.

E' stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese, che sono anche state messe in palio tra i premi consegnati nella tradizionale lotteria.

I premi, suddivisi in diverse sezioni, sono stati consegnati alla Juventus "Società dell'anno" per il settimo scudetto consecutivo, ma anche per lo storico tricolore femminile; alla Fiat Torino "Squadra dell'anno" per la vittoria della Coppa Italia di basket; al tennista Lorenzo Sonego "Rivelazione dell'anno"; al Torino Calcio "Riconoscimento speciale" per la conquista della Coppa Italia Primavera; ad Alessandro Miressi "Atleta dell'anno" per il titolo Europeo di nuoto nei 100 stile libero e a Francesco Bagnaia Campione del mondo di Moto2. Riconoscimenti anche per l'Alessandria Calcio per il successo in Coppa Italia, alla Bertram Derthona e al Fenera Chieri '76 volley.

Grande attenzione è stata dedicata ai giovani protagonisti dello sport piemontese premiando la giovane pallavolista Marina Lubian, argento mondiale; Davide Favro, argento europeo under 18 nel salto in lungo; il talento di Andrea Emma nello sci nautico. Lo sport paralimpico è sempre in primo piano tra i premi USSI, hanno ricevuto un riconoscimento il chirurgo nuotatore Marco Dolfin, la nuotatrice Carlotta Gilli e Faran Hadafo Adawe, bronzo nei 100 metri agli Europei di atletica paralimpici.

Un momento di festa, ma anche un occasione per celebrare lo sport e rimarcare i valori profondi di sacrificio e dedizione di cui è da sempre portatore.

6 DICEMBRE - ACQUABUONA

L'AcquaBuona
In rete dal 1999, per amor di terra

Home | Amici | Chi | Cookie | Notiziario | Policy | Contatti | e-mail | Newsletter | Cerca

Un panettone d'autore, una breve carrellata sui Moscato d'Asti e il Recioto che non ti aspetti

di Massimo Zanichelli • 5 Dic 2018 • Rubrica: Prima pagina •

di Massimo Zanichelli

Dicembre, com'è noto, è il **mese del panettone**: tutti a informare quel «tipico dolce milanese, *a forma di cupola, la cui lavorazione comporta due impasti: il primo, alla sera, fatto con farina, lievito, burno e zucchero, il secondo, al mattino seguente, fatto con farina, burro, zucchero, sale, cedro, uva sultanina e tuorli d'uovo, che vengono incorporati nella pasta già lievitata, ottenendo così un nuovo impasto che, collocato in stampi cilindrici, è cotto in forno; attribuito dalla leggenda alla corte viscontea del '300, ma probabilmente di origine più antica, è tradizionale in tutta Italia come dolce natalizio*» (Vocabolario Treccani online)

Negli ultimi anni la produzione del panettone di qualità si è estesa da Milano, e più in generale dalla Lombardia, a tutto lo Stivale, con risultati ragguardevoli anche al Sud, specialmente in Campania, i cui "panettoni d'autore" sono spesso in cima agli indici di gradimento delle consuete classifiche di fine anno.

All'ampia lista dei panettoni di alta pasticceria è da aggiungere quello prodotto da **Gian Piero Vivalda nell'AtelieReale**, il laboratorio di panificazione annesso al ristorante **Antica Corona Reale** di **Cervere**, poco distante da Bra: al di là delle due stelle Michelin, peraltro un conseguimento di grande prestigio, questo ristorante è **uno dei più grandi indirizzi culinari del Belpaese** (chi non ha mai assaggiato, tra le altre cose, la strepitosa finanziera in due cotture dedicata da Gian Piero al padre Renzo si precipiti immediatamente nella "bassa" cuneese in via Fossano al numero 13).

Refrattario tanto alle mode quanto alle lusinghe della televisione (quando gli italiani si stancheranno di talent e reality legati al mondo del cibo per nutrirsi di contenuti veri?), Gian Piero Vivalda non solo rappresenta la sesta generazione di una famiglia legata al territorio di Cervere da una tradizione bisecolare (l'attuale ristorante nasce nel 1815, come locanda a metà fra mescita e stazione di posta), ma è anche un cuoco che ha saputo tradurre il linguaggio della classicità soprattutto di ascendenza francese, dentro la quale si è formato, in una concretezza italiana, padana e piemontese con piatti che al magistero tecnico sanno abbinare carattere, equilibrio, eleganza in nome di una restituzione sempre compiuta dei sapori principali di un piatto.

Il panettone, dicevamo. Quello che Gian Piero produce dal 2016, anno d'inaugurazione del laboratorio di panificazione e pasticceria (200 metri quadrati in uno spazio luminoso che si affaccia sul dehors estivo e sull'orto), rispecchia la tradizione milanese nella forma come nel contenuto, portata a suprema grazia con materie prime d'imprescindibile qualità (farine macinate a pietra, succo d'Uva Moscato d'Asti Bricco Quaglia La Spinetta, arance candite Agrimontana, acqua di sorgente alpina Sparea, burro inalpi) una lunga lievitazione naturale e un risultato che conquista: cupola Milano, colore giallo dorato, fragranze intense di burro, uova e agrumi canditi, tatto morbido e soffice, consistenza spugnosa e sciolta. In bocca c'è equilibrio e fusione tra aromaticità e dolcezza, con persistenza di canditi.

PUBBLICITÀ

I TWEET DI @ACQUABUONANEWS

Tweets di @AcquaBuonaNews

DAL BLOG DE L'ACQUABUONA

- Montalcino allarga il proprio territorio
- Da oggi le giornate allungano del Pinot Nero
- Mercato del vino: una festa di incontri

L'INDICE PER RUBRICA

Assaggiati per voi
Attualità e idee
- Da leggere

Da vedere e da sapere

dICIbo
- Affari di gola
- In cucina

dI LUOGHI
- In cantina
- Mangiare bene uomo donna

dIVINI
- Il vino in dettaglio
- L'appunto al vino

La parola all'agronomo

ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- Un panettone d'autore, una breve carrellata sui Moscato d'Asti e il Recioto che non ti aspetti
- Ristorante Moccia e dintorni. Quando la qualità non teme il portafoglio
- Maceratti sui maceratti
- Archivio rubrica "Prima pagina" »

IN ARCHIVIO

dicembre 2018

HANNO CONTRIBUITO

- Alessandro Cordati
- Andrea Gabbrielli
- Michele Grisenda
- Claudio Mollo
- Fabio Cerbi
- Fabio Cimmino
- Fabio Pracchia

Il panettone chiama inevitabilmente il **Moscato d'Asti**, il suo abbinamento più (ri)conosciuto, praticato e difficilmente eguagliabile. Ci vuole però un Moscato all'altezza della situazione, un Moscato d'autore, un Moscato vero. A riguardo tendo a ripetermi sulle etichette di riferimento, ma una delle prerogative dei "classici" è che ritornano sempre e con sempre nuove voci, nuovi accenti.

Sul Moscato, vieppiù, non conviene pescare a caso ma guardare alla sua terra d'elezione, al suo "grand cru": **Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Mango**, l'ultima lingua della Langa che digrada verso l'Astigiano. Qui sono raccolte alcune delle più luminose espressioni aromatiche di questo vino.

C'è la purezza del **Piemonte Moscato d'Autunno 2017 di Paolo Saracco**. C'è l'ariosità del **Moscato d'Asti 2017 La Morandina di Giulio Morando**. C'è la complessità del **Moscato d'Asti Vite Vecchia 2014 Ca' d'Gal** di **Alessandro Boido** e del **Moscato d'Asti Crivella 2016 Mongioia** di **Riccardo Bianco**, due espressioni da vecchie vigne che neutralizzano il concetto troppo spesso diffuso del Moscato d'Asti come vino semplice e immediato.

Per chi poi volesse addentrarsi nel raro e meraviglioso mondo dell'**Asti Spumante** a metodo classico, due sono le principali etichette di riferimento: l'**Asti Metodo Classico De Miranda 2011 Contratto**, storico marchio di Canelli dal 2011 rilevato dalla famiglia Rivetti della cantina La Spinetta, e l'**Asti Metodo Classico Dfiveri 2008 Cascina Fonda** prodotto dai fratelli **Massimo e Marco Barbero,** che riconciliano il palato dell'appassionato con una versione più antica e complessa di Asti, diversa dal metodo Charmat o Martinotti (rifermentazione in autoclave) cui siamo fin troppo abituati.

A proposito di **spumanti a metodo classico**, un'etichetta di assoluto riferimento è il **Recioto di Soave Classico Metodo Ancestrale Olinto 2006** prodotto dal talento versatile di **Sandro Gini** nelle cantine scavate nel tufo di **Monteforte d'Alpone**, in Veneto. Appassimento della garganega fino a febbraio, fermentazione in *pièce* di Borgogna e botti di quercia di Campiano, dieci anni in bottiglia per la presa di spuma e la maturazione del vino. Il risultato è ragguardevole. Colore dorato antico dalle accensioni aranciate. Olfatto cangiante di pietra focaia, miele, canditi, amaretto, scorza d'arancia, tamarindo. Palato suadente per il frutto passito, la carbonica crepitante e carezzevole, il registro vulcanico, l'allungo definitivo. Una leccornia d'altri tempi.

- Fernando Pardini
- Francesca Ciuffi
- Francesca Lucchese
- Franco Santini
- Irene Arquint
- L'AcquaBuona
- Lamberto Tosi
- Leonardo Mazzanti
- Lola Teale
- Luca Bonci
- Maria Lucia Nosi
- Maria Pelleti
- Massimo Zanichelli
- Mauro Erro
- Paolo Rossi
- Riccardo Brandi
- Riccardo Farchioni
- Roberta Perna
- Vincenzo Zappalà

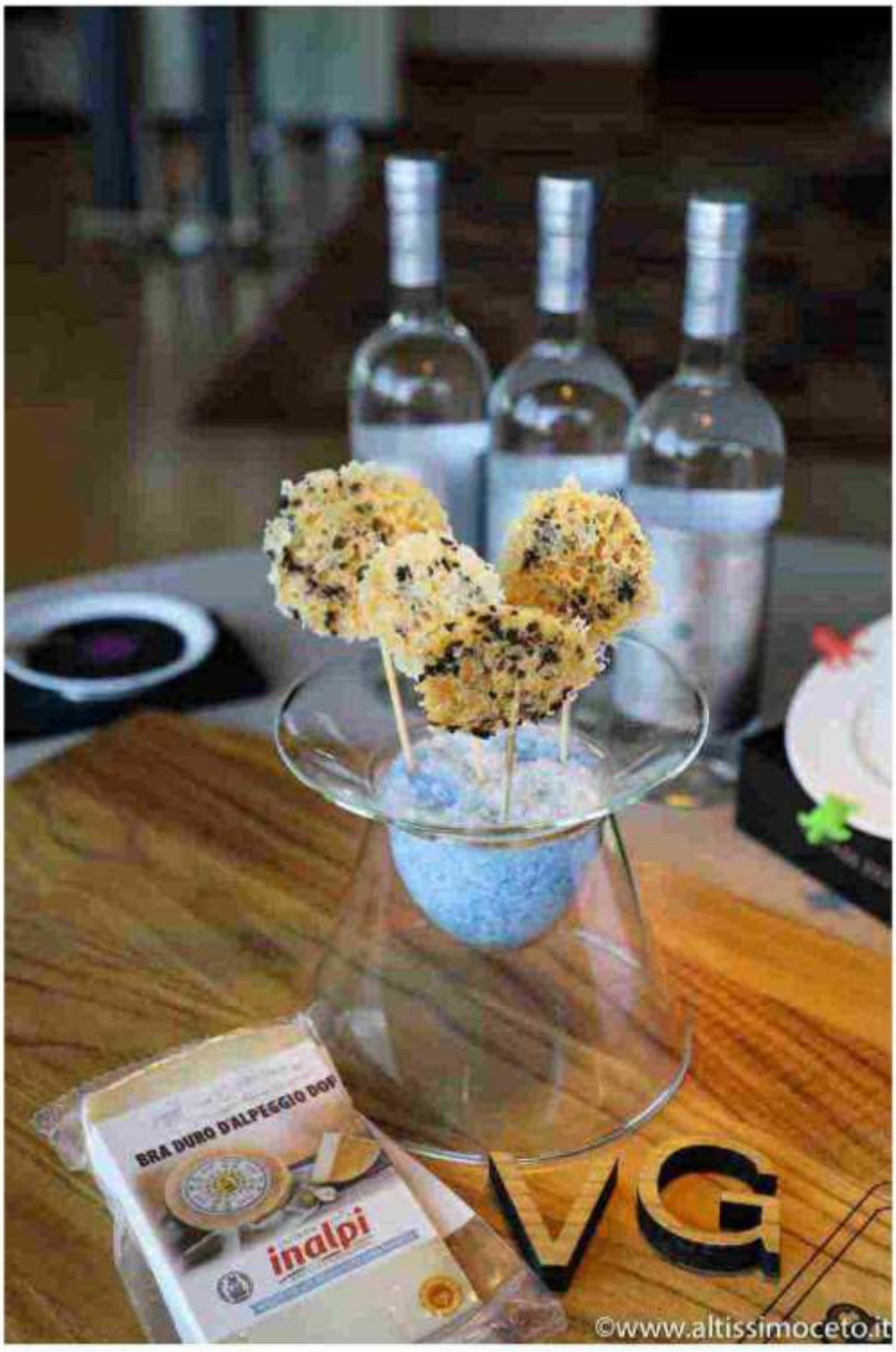
6 DICEMBRE - ALTISSIMOCETO

rimar
porta

Cartoline dal 826mo Meeting VG @ Ristorante La Peca – Lonigo (VI) – Chef Nicola Portinari, Maître Pierluigi Portinari

Posted By: ViaggiatoreGourmet on dicembre 06, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Reportage Ristoranti, Senza categoria, Veneto

Una struttura **luminosa**, elegante e **modernissima**, il cui lo stile **minimalista** dà valore agli spazi e crea un ambiente decisamente **piacevole**, disteso. Una struttura che certo ci si aspetterebbe di trovare in una città viva e dinamica, non certo nella placida quiete di **Lonigo**, nel mezzo della campagna **veneta**. Ma noi questa insegna la conosciamo bene e a **La Peca** non manchiamo di fare visita ogni anno con gli **Amici Gourmet**, pregustando durante il viaggio l'**eccellente** pesce di **Laguna** protagonista delle preparazioni di **Nicola Portinari**, accompagnate dalla calorosa accoglienza del fratello **Pierluigi**, grande padrone di casa, e di tutto lo **staff**.


BRA DURO D'ALPEGGIO DOP
inalpi
©www.altissimoceto.it

Porcinello al Raschera Dop inalpi

Pane

Tipologia di pane: integrale lievito madre; di semi germogliati; baguette; sfoglie di mais tostato; grissini. Il tutto accompagnato con crema di caprino alla maggiorana con burro piemontese **Inalpi**

Orata selvaggia al lime, rape rossa al lampone, burrata e acciuga

Piatto **Diva Sublissare** personalizzato per Kaggiano Guerrini da **Royale**

La terra... in estate

Variazione di calamaretti, seppie, pescatrice, pomodoro al tè affumicato

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

Langhe Sauvignon 2016 - **Marchesi di Grésy**

Gambero rosso in gaspacho calabrese

Pinot Grigio Veneto Igt 2011 - **Terre di San Rocco**

Rape gialle e foraone in brodo corroso all'arganura

Spaghettoni al succo di cipolletta rossa, triglie in cevriche e carabèe

6 DICEMBRE – BARTU'

Alta pasticceria per il Panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda

Natale si avvicina ed è tempo di pensare a un panettone di alta pasticceria. Come il Panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda, prodotto nel suo AtelieReale, il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016. La sua lunga lievitazione naturale, con lievito madre, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana. E' impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, la nocciola Piemonte IGP e le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico. Quattro le qualità prodotte nel 2018, ovvero con Uvetta e Canditi (il classico panettone Milano); con glassa (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre); con Albicocche e Cioccolato; con Zibibbo e Uva passita di Donna Fugata (un'edizione limitata di soli 2000 panettoni). Al ristorante L'Antica Corona Reale viene servito con la piccola pasticceria insieme al caffè, liscio, con crema chantilly o con una pallina di gelato; presso l'AtelieReale può essere acquistato nell'elegante package da 750 grammi (prezzo a partire da 30 euro).

6 DICEMBRE - ILNAZIONALE

L'ex capitano della nazionale azzurra di ginnastica ritmica Marta Pagnini presenta a Saluzzo il suo libro "Fai tutto bene"

La forza e l'eleganza della ginnastica ritmica sono pronte a conquistare Saluzzo: domenica 9 dicembre il teatro Magda Olivero ospiterà, a partire dalle ore 16, un incontro con la farfalla azzurra **Marta Pagnini**, ex capitano della Nazionale bronzo alle Olimpiadi di Londra 2012 e oggi giudice internazionale, che presenterà il suo libro "Fai tutto bene".

Una storia personale intensa, in cui l'ex atleta azzurra racconta "*come la fatica mi ha insegnato a vincere*" e attraverso la quale vuole lasciare un messaggio importante alle giovani atlete che muovono i primi passi in questa disciplina: "*Ogni vittoria, nella vita e nello sport, è frutto di scelte quotidiane, mai del caso*".

A guidare Marta nella presentazione del suo libro sarà il giornalista di Tuttosport **Daniele Galosso**, per un piccolo viaggio nella vita, nei trionfi e nei sogni di chi ha scritto un pezzo di storia della ginnastica ritmica italiana.

L'incontro con Marta Pagnini è organizzato dall'Asd Relevé, associazione revellese di ginnastica ritmica fondata da **Paola Mondino** e **Marta Campanella**, protagonista sulle pedane regionali e nazionali con la squadra agonistica

"Siamo davvero orgogliose di poter portare a Saluzzo un simbolo di questa affascinante disciplina che ogni giorno condividiamo con tutte le nostre atlete – spiegano Paola e Marta –: per questo ci teniamo a ringraziare sin d'ora l'associazione Aritmia Music Festival, che ha curato insieme a noi l'organizzazione dell'evento, il Comune di Saluzzo per averci concesso il patrocinio, il quotidiano Tuttosport, il circolo Ratatoj per l'utilizzo del teatro e gli sponsor Inalpi, che ci ha donato la pedana, e l'osteopata Francesco Sarchiapone".

E proprio su quella pedana, prima dell'incontro al teatro Magda Olivero, Marta Pagnini terrà un imperdibile allenamento per le atlete dell'Asd Relevé e per quelle di tutte le altre società del territorio che desiderino prenderne parte: l'appuntamento è dalle 12.30 alle 15.30 presso la palestra Einaudi di Saluzzo.

6 DICEMBRE – ILSOLE24ORE

DOSSIER | N. 14 ARTICOLI Il Panettone, simbolo del Natale

Panettoni da chef

–di **Maria Teresa Manuelli** | 06 dicembre 2018

Alla canapa o ai prodotti Igp, in vasocottura o alle verdure, vegano o crudista, il panettone artigianale pensa al target salutista per questo Natale 2018, pur con mille specifiche declinazioni. Con una sola certezza: alla fine a vincere sarà ancora una volta la tradizione.

"Chi ama il panettone in primis sceglie il classico milanese – dichiara Salvatore de Riso –, ma ogni anno notiamo una tendenza a provare delle novità. Così pensiamo a degli abbinamenti particolari, a seconda delle stagioni e dei trend, nuovi ingredienti". Ne sono un esempio il Panettone Ginger con zenzero e limone di Amalfi Igp e il Panettone Reale delle due Sicilie, con Mela Annurca Campana Igp, Noci di Sorrento e Uvetta Sultanina Australiana. "La nostra filosofia punta sul naturale e sui prodotti d'eccellenza – prosegue de Riso –. Lo scopo è quello di dare vita a un prodotto sano e genuino, a 'km vero'. Negli anni ho sempre cercato di trovare i migliori ingredienti per i miei prodotti e sono partito da quello che poteva offrire il mio territorio". Ricerca di naturalità e salubrità anche per la Pasticceria Tabiano, che si concentra su una nuova focaccia alla canapa in forma di panettone, dalle proprietà antinfiammatorie ed antiossidanti. "Il consumatore cerca un prodotto buono, ma allo stesso tempo che abbia qualcosa in più rispetto al classico, che possa assolvere in un certo senso a una versione curativa, combinando il piacere del corpo con quello del fisico. Le persone sono sempre più attente e coscienti. Ecco perché nelle tendenze alimentari al light, 'leggero', si è aggiunto l'aggettivo

bright, 'chiaro', naturale, biologico", racconta il pasticcere Claudio Gatti. "E' fondamentale la ricerca dell'artigianalità del prodotto, ma le discriminanti nella scelta devono essere la tracciabilità e la qualità degli ingredienti che lo compongono, per questo ho scelto la canapa, un superfood che è già molto usato all'estero ed esploderà presto sul mercato italiano, insieme a un blend di zuccheri non raffinati, grezzi, che sviluppano un picco glicemico inferiore rispetto al consumo di dolci con saccarosio commerciale, mantenendo quindi anche un senso di sazietà più duraturo".

Tracciabilità e ricerca degli ingredienti hanno guidato Maculan nella ricerca di un nuovo forno. "In Maculan - spiega Maria Vittoria Maculan, titolare con il padre Fausto e la sorella Angela - siamo sempre stati convinti che la qualità sia frutto di una ricerca che non ha mai fine. Per questo dalle ultime feste ci siamo messi alla ricerca di un nuovo forno. Abbiamo condotto varie prove e alla fine scelto la Pasticceria Filippi, azienda familiare che incarna gli stessi nostri valori di cura e attenzione per ogni dettaglio". Sono 46 le ore di lavorazione, a partire dalle 35 ore di lievitazione, a cui segue un'ora di cottura in forno e 10 di raffreddamento non condizionato.

Ma la ricerca pasticciera quest'anno ha toccato vette ben più ardite. "Dopo 10 anni di sperimentazione – afferma Denis Dianin – sono stato il primo a immettere sul mercato italiano il panettone in vaso che ha dei notevoli vantaggi sia in termini di stoccaggio, perché ha una durata maggiore rispetto al classico, mantenendo la sua artigianalità, sia in termini di gusto e ingredienti, dal momento che non vengono aggiunti conservanti o edulcoranti, concentrando naturalmente i sapori. Ritengo che questo diventerà il nuovo volto del panettone, utile anche come regalo per le feste e, successivamente, come contenitore per la casa". Mentre per la pasticceria AMAti il futuro è crudo. "Tendenze per il Natale 2018? Il dolce crudo sulle nostre tavole – dice Flavio Sears, l'ideatore di AMAti, il Temporary Raw appena aperto in via Malpighi 7 a Milano –. Il Natale è per noi un must e sicuramente non mancheranno dolci ispirati alla tradizione, come i mostaccioli o il panpepato, ma saranno healthy e raw. Anni di sperimentazione per ritornare alla semplicità, abbiamo liberato i dolci dal superfluo, pochissimi ingredienti lavorati il meno possibile, dolcificanti non raffinati e naturali e nessuna cottura, ma solo sole e vento".

Quale sarà quindi la tendenza dominante per il panettone 2018? La risposta finale è del maestro Iginio Massari: "La tendenza la creano i giornalisti e la comunicazione. Noi ci limitiamo a fare i panettoni. Poi quando arriva il Natale il 90% degli acquirenti si orienta verso quello tradizionale".

PANETTONI DA CHEF

Panettone Aqua Crua

Aqua Crua - Per il panettone di Natale Giuliano Baldessari, chef del ristorante Aqua Crua a Barbarano Vicentino, propone quest'anno una nuova ricetta. Un impasto al grano arso aromatizzato con panace, una pianta antica che lo chef raccoglie nei boschi del suo Trentino, e uvetta di zibibbo. La panace, utilizzata in erboristeria come infuso o decotto per le sue proprietà ipotensive, stimolanti e digestive, viene usata solitamente in cucina per preparare insalate (i germogli) o per realizzare liquori facendo macerare i semi in alcool. In Aqua Crua si usano i semi che una volta seccati vengono frullati e aggiunti all'impasto del panettone. "Ho voluto fare un panettone senza canditi – afferma Baldessari - per ridurre la quantità di zucchero utilizzata". Nell'impasto vengono utilizzate le uova delle galline di Aqua Crua, allevate a Villaga (VI) e il lievito madre rinfrescato con la rugiada raccolta da Baldessari sulle montagne trentine la notte di San Giovanni. Peso: 550 g e 750 g. Prezzo: 22 euro e 37 euro. In vendita in ristorante e sullo shop on line (www.aquacrua.it/shop).

Panettone AtelieReale

AtelieReale - Il Panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda è un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza. Nata nel 1815 quale locanda a metà tra mescita e stazione di posta nel cuore di una piana cuneese sospesa tra Langhe e Monviso, in una 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 2019 dell'Espresso, membro di Relais & Châteaux ed apprezzato da una vasta clientela italiana e straniera, e dal 2016 con annesso laboratorio di pasticceria (AtelieReale). Peso: 750 g. Prezzo: da 30 euro. Confezionato in una scatola personalizzata AtelieReale.

Panettone Balzer

Balzer - È la prima volta che il Balzer di Bergamo sceglie di produrre il proprio panettone internamente. L'avvento dello chef Vittorio Fusari e il cambio di gestione hanno infatti portato ad una vera e propria rivoluzione. Ingredienti: farine selezionate, ridotto utilizzo

degli zuccheri, burro da vacche del parmigiano reggiano, uova da agricoltura biologica, utilizzo di lievito madre e un lavoro importante sulla produzione dei canditi (è stato infatti aggiunto il limone al classico cedro e si è optato per l'arancia biologica). Peso: 1 Kg. Prezzo al pubblico: 35 euro. In vendita da Balzer (su prenotazione) in Via Portici Sentierone, 41 a Bergamo. Telefono: 035 234083

Panettone Ruggero Carli

Ruggiero Carli - È tra i migliori d'Italia il Panettone Artigianale di Pasticceria Emporio Borsari, creato dal Pastry Chef Ruggiero Carli, nuovo talento emergente della pasticceria d'eccellenza. Il Panettone Classico si è aggiudicato la sesta posizione tra i finalisti di Tenzone del Panettone a Parma, l'evento che il 17 e 18 novembre ha raccolto più di 36 maestri pasticceri professionisti da tutta Italia, fra nomi noti ed emergenti. Ruggiero Carli ha conquistato la giuria con un Panettone Artigianale che ha saputo esprimere l'equilibrio del gusto e l'accurata e sapiente scelta di materie prime selezionate. La commissione tecnica ha conferito così la massima valutazione per la categoria "presentazione e packaging", giudicando ottima anche la valutazione dell'aspetto visivo e dell'alveolatura, oltre che l'analisi olfattiva e gustativa.

Ciccio Sultano - Tre panettoni bassi, lavorati a mano con farina di grano tenero, lievito madre e uova provenienti dall'Aia Gaia; senza coloranti, additivi e conservanti. Panettoni da un chilo il cui primo impasto lievita ventiquattro ore e il secondo altre dodici. In totale sono trentasei ore di lievitazione, per essere poi asciugati a testa in giù per altre dodici. Nascono dalla creatività di Ciccio Sultano e di Peppe Cannistrà, socio e responsabile de I Banchi – lo spazio di sperimentazione multiforme nel cuore di Ragusa Ibla, che è insieme panificio, pasticceria, bottega e bistrot. Il Tradizionale: con arancia bio di Morandini e cedro canditi, uva passolina, mandorla pizzuta d'Avola (1kg, € 26). Basileus Hyblon: con cioccolato venezuelano Forastero 72%, pera Spinella dell'Etna candita, cardamomo e caffè monocultivar biologico Moak (1kg, € 27). Siqulia:
con mela cola dell'Etna candita, limone candito, menta disidratata e crema di pistacchio
Raffadali (1 kg, € 29).

Vergani - Dopo il caffè e il pane, anche il Panettone si lascia "in attesa" per quanti non hanno la possibilità di acquistarne uno. Dal 7 al 22 dicembre nei due negozi monomarca Vergani di Milano (in via Mercadante 17 e in corso di Porta Romana 51) si potrà lasciare un "Panettone sospeso" a favore di Pane Quotidiano, la Onlus milanese che da oltre un secolo assicura ogni giorno cibo alle fasce più povere della popolazione.

Da record - Domenica 16 dicembre a Milano sarà una festa per il gusto: in Galleria Vittorio Emanuele verrà tagliato e offerto al pubblico un grande panettone artistico con decorazioni di cioccolato, ideato dal prestigioso maître chocolatier Davide Comaschi. Sarà il degno successore di quello del 2017, che pesava 140 kg ed è stato assaggiato da oltre mille persone. Sponsorizzato da Chocolate Academy Center Milano, sarà in lizza per il Guiness dei primati per candidarsi come il Panettone artistico più grande del mondo. Infatti sarà presente anche la giuria del premio. Il panettone sarà al cioccolato e decorato anche con la pralina #RosaMilano in cioccolato Ruby che Chocolate Academy ha dedicato alla città e a LILT Milano per la raccolta fondi a favore della ricerca.

6 DICEMBRE – PRIMA COMUNICAZIONE

Torino

Torino Football Club
via Arcivescovado, 1 - 10121 Torino
Tel. 011.19700348
www.torinofc.it
Stadio: **Grande Torino** (28.177 spettatori)
E-mail: segreteria@torinofc.it
Presidente: **Urbano Cairo**
Vice Presidente: **Giuseppe Cairo**
Direttore Generale: **Antonio Comi**
Direttore Sportivo: **Gianluca Petrachi**
Allenatore Prima Squadra: **Walter Mazzarri**

Alejandro Berenguer esulta dopo il gol di Torino-Frosinone (foto Ansa/Alessandro Di Marco).

"Grande perché più nessuno ha vinto anche per te, senza età, misto di leggenda e di realtà". Così nel brano 'Grande' gli Statuto, band torinese che negli anni ha incarnato la nouvelle vague della poetica granata. Sempre in bilico tra i turbamenti del presente e la gloria del passato, tra un'esistenza incerta e la mitologia. Una tradizione che vanta tra gli esponenti Gianpaolo Ormezzano, che firma il testo della canzone, in compagnia di una folta brigata di scrittori, musicisti, cronisti.

"Rosso come il sangue e forte come il Barbera, voglio ricordarti adesso mio Grande Torino. In quegli anni di patimenti unica e sola la tua bellezza era", scrisse invece Giovanni Arpino, l'autore di 'Azzurro tenebra', che come tanti altri fa risalire tale mitologia alla prematura scomparsa della squadra che fece innamorare il mondo.

Era il 4 maggio 1949 e un'epopea fatta di cinque scudetti, della rivoluzione dello stile di gioco, delle prodezze di Valentino Mazzola, Valerio Bacigalupo e Franco Ossola si spense in volo sul muraglione della basilica di Superga.

Il Torino Football Club era nato nel 1906 grazie al contributo di un gruppo di dissidenti della Juventus. La prima vittoria nel derby giunse l'anno dopo e il primo titolo nel 1927, ma fu revocato per la presunta corruzione del terzino bianconero Allemandi. L'anno dopo nulla poté impedire ai granata di Rossetti, Baloncieri e Libonatti di sollevare lo scudetto.

Nel 1943 il club, che aveva dovuto mutare il nome in Associazione Calcio Torino in ossequio alla politica fascista di bonifica delle parole inglesi, era di nuovo campione: aveva inizio il ciclo dorato.

La tragedia di Superga segnò il declino della società, che assaporò anche la Serie B. Si riprese subito, con Gigi Meroni, giocatore iconico

COMUNICAZIONE

Responsabile Ufficio Stampa: **Piero Venera**
(E-mail: p.venera@torinofc.it)
Ufficio Stampa e Supporter Liaison Officer: **Andrea Canta**
Direttore Operativo: **Alberto Barile**

SOCIAL

per eccellenza, e Nereo Rocco in panchina.

Nel 1976 i titoli nazionali divennero sette grazie a una entusiasmante rimonta ai danni dei concittadini juventini e ai gol dei gemelli Pulici e Graziani.

Da un nuovo crollo sorse l'era di Emiliano Mondonico, l'allenatore che nel 1992 condusse i granata fino alla finale di Uefa persa contro l'Ajax.

Poi, gli anni Novanta dei guai economici e della mediocrità sportiva fino al 2005 con l'epilogo delle gestioni disastrose di Francesco Cimminelli e Attilio Romero e il fallimento che impedisce al Torino il ritorno alla Serie A guadagnato sul campo.

Il 2 settembre 2005, poco prima dell'inizio del campionato, la società viene rilevata dall'editore Urbano Cairo, che lotta contro il tempo per dotare la squadra di un organico degno della Serie B. Il torneo si conclude con la promozione in A. E il 3 dicembre 2006 i tifosi festeggiano orgogliosamente il centenario del club allo stadio Olimpico di Torino, presenti 800 ex giocatori del Toro, tutti in maglia granata.

Gli investimenti nelle tre successive stagioni non impediscono ai granata di ripiombare inaspettatamente nella serie cadetta al termine del campionato 2008-09. Un anno non basta per la risalita in A, concretizzata nel 2012 con la guida tecnica di Giampiero Ventura. Nelle ultime stagioni, il club infila una sequenza di buoni campionati e nella stagione 2014-15 ritorna in Europa League (memorabile la vittoria al San Mamés, lo stadio dell'Athletic Bilbao) galvanizzando lo spirito granata, mai sopito nonostante i lunghi anni di difficoltà. Risultati frutto della conduzione tecnica, ma soprattutto di una gestione che ha trasformato il Torino in uno dei rari esempi di club privi di debiti, che si autofinanziano con plusvalenze valorizzando giocatori arrivati anche a vestire la maglia azzurra o delle rispettive nazionali (Ogbonna, D'Ambrosio, Cerci, Immobile, El Kaddouri, Darmian, Glik, Maksimović). Ora il gioiello della casa è il centravanti della Nazionale, Andrea Belotti, trattenuto con determinazione da Cairo durante gli ultimi mercati estivi. Il proprietario granata ha rinnovato il contratto del nuovo idolo del tifo torinista e ha inserito una clausola rescissoria da 100 milioni (valida sul mercato estero, ma il valore di cessione viene considerato uguale anche nei confini italiani) per rendere difficile la partenza del centravanti.

Urbano Cairo, presidente del Torino (foto Ansa).

Walter Mazzarri, allenatore del Torino; Gianluca Petrachi (a sinistra) con Antonio Comi, direttore sportivo e direttore generale del Torino (foto Ansa).

Andrea Belotti (foto Ansa).

Notevolmente rinforzato il team granata, ancora affidato a Walter Mazzarri anche per l'attuale stagione con l'ambizione di arrivare ai piani alti della classifica.

Lo stadio Olimpico, ribattezzato Grande Torino, ospita le partite casalinghe dei granata. La struttura è dotata di aree hospitality che con business suite ampliano l'offerta personalizzata per gli sponsor e contribuiscono ad accrescere l'interazione con i tifosi. Sede societaria, foresteria, campo d'allenamento della prima squadra e campo per le partite casalinghe della formazione Primavera è il nuovo Filadelfia, inaugurato il 25 maggio 2017. Si tratta del mitico stadio in cui i granata hanno giocato fino al 1963 e che in seguito è stato pressoché demolito. Ricostruito su iniziativa della Fondazione Stadio Filadelfia, attraverso donazioni e 8 milioni di contributo di Regione Piemonte, Comune di Torino e Fondazione Mamma Cairo, il nuovo Fila è tornato a vivere. Sempre per quanto riguarda gli investimenti è in definizione la concessione del centro sportivo Robaldo, al confine tra i Comuni di Torino e Nichelino, la nuova casa degli allenamenti delle squadre giovanili granata dai Pulcini alla Primavera.

SPONSOR

• Suzuki (**Main sponsor**) • Fondi di Vinadio-Acqua Mia (**Official water**) • Fratelli Beretta • SportPesa • Kappa • Sky • Pianalba Campiello • [illegible] • GiGroup • Segafredo • Frecciarossa

6 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

"Chefs world summit" con le bontà "Inalpi"

ECCELLENZE GASTRONOMICHE MONDIALI A MONTECARLO

Al "Grimaldi forum" di Montecarlo si è tenuto il "Chefs world summit", l'appuntamento dell'eccellenza gastronomica mondiale sviluppato su 5.500 metri quadrati di superficie, con la partecipazione di oltre 200 brand, più di 150 cuochi stellati, 57 rappresentanti di altrettanti Paesi nel mondo e 40 conferenze e workshop.

"Inalpi" (*a destra: il presidente, Ambrogio Invernizzi*) ha preso parte, per il secondo anno consecutivo, a questa manifestazione di respiro mondiale in qualità di "gold sponsor".

L'azienda lattierocasearia di Moretta è stata presente con un'area espositiva realizzata in collaborazione con "Agrimontana" spa, azienda dolciaria di Borgo San Dalmazzo, "leader" nel settore della frutta candita e dei marroni. L'azienda di Moretta non si è però limitata a una presenza soltanto istituzionale.

Il "Chefs world summit" è stato, infatti, occasione per momenti di degustazione per alcuni prodotti unici di casa "Inalpi".

Il burro prodotto da latte 100% piemontese, base delle tante ricette del territorio, è stato degustato e apprezzato dalla platea internazionale, contribuendo alla diffusione e alla conoscenza di un ingrediente che è sinonimo di eccellenza in Italia e nel mondo.

Hanno avuto spazio e raccolto apprezzamenti anche i formaggi Dop piemontesi Raschera, Bra tenero e Bra duro e toma piemontese, prodotti da "Inalpi" nel caseificio di montagna situato a Peveragno.

Lo chef stellato Giampiero Vivalda durante la manifestazione ha stuzzicato il palato dei presenti con una degustazione di agnolotti al Raschera. Un importante momento è stato quello della degustazione del panettone dell'"Atelliereale", laboratorio di alta pasticceria dell'"Antica corona reale" di Cervere, prodotto con burro piemontese "Inalpi" e realizzato in "co-branding" con "Donna fugata" e il Passito di Pantelleria "Ben Ryé".

Il "Chefs world summit" è stato un nuovo momento di incontro per "Inalpi" con esperti e operatori internazionali che hanno apprezzato la qualità della materia prima e l'innovazione dei prodotti dell'azienda di Moretta.

7 GENNAIO - TARGATOCN

L'ex capitano della nazionale azzurra di ginnastica ritmica Marta Pagnini presenta a Saluzzo il suo libro "Fai tutto bene"

L'atleta sarà al teatro civico "Magda Olivero" alle ore 16 di domenica 9 dicembre. Prima, nella palestra Einaudi – sempre a Saluzzo – la Pagnini terrà un allenamento insieme alle atlete dell'Asd Relevè

Marta Pagnini

La forza e l'eleganza della ginnastica ritmica sono pronte a conquistare Saluzzo: domenica 9 dicembre il teatro Magda Olivero ospiterà, a partire dalle ore 16, un incontro con la farfalla azzurra **Marta Pagnini**, ex capitano della Nazionale bronzo alle Olimpiadi di Londra 2012 e oggi giudice internazionale, che presenterà il suo

libro "Fai tutto bene".

Una storia personale intensa, in cui l'ex atleta azzurra racconta "*come la fatica mi ha insegnato a vincere*" e attraverso la quale vuole lasciare un messaggio importante alle giovani atlete che muovono i primi passi in questa disciplina: "*Ogni vittoria, nella vita e nello sport, è frutto di scelte quotidiane, mai del caso*".

A guidare Marta nella presentazione del suo libro sarà il giornalista di Tuttosport **Daniele Galosso**, per un piccolo viaggio nella vita, nei trionfi e nei sogni di chi ha scritto un pezzo di storia della ginnastica ritmica italiana.

L'incontro con Marta Pagnini è organizzato dall'Asd Relevé, associazione revellese di ginnastica ritmica fondata da **Paola Mondino** e **Marta Campanella**, protagonista sulle pedane regionali e nazionali con la squadra agonistica

"Siamo davvero orgogliose di poter portare a Saluzzo un simbolo di questa affascinante disciplina che ogni giorno condividiamo con tutte le nostre atlete - spiegano Paola e Marta -: per questo ci teniamo a ringraziare sin d'ora l'associazione Aritmia Music Festival, che ha curato insieme a noi l'organizzazione dell'evento, il Comune di Saluzzo per averci concesso il patrocinio, il quotidiano Tuttosport, il circolo Ratatoj per l'utilizzo del teatro e gli sponsor Inalpi, che ci ha donato la pedana, e l'osteopata Francesco Sarchiapone".

E proprio su quella pedana, prima dell'incontro al teatro Magda Olivero, Marta Pagnini terrà un imperdibile allenamento per le atlete dell'Asd Relevé e per quelle di tutte le altre società del territorio che desiderino prenderne parte: l'appuntamento è dalle 12.30 alle 15.30 presso la palestra Einaudi di Saluzzo.