



dal 16 LUGLIO 2018  
al 22 LUGLIO 2018

LATTERIE  
**inalpi**

RASSEGNA  
**STAMPA**

18 LUGLIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

## Poste le basi per una collaborazione con l'Olanda

MORETTA

Si è svolto domenica 8 luglio, nella suggestiva cornice dell'Antica Corona Reale di Cervere, dello chef stellato Gianpiero Vivalda, l'incontro tra Inalpi e l'ambasciatore dei Paesi Bassi in Italia, Joep Wijnands, accompagnato dal Console Onorario dei Paesi Bassi a Torino, Oreste Accornero. L'evento è stato un momento di confronto e scambio tra due Paesi



che hanno nel settore lattiero caseario una delle più importanti fonti di sviluppo economico.

L'ambasciatore Wijnands, in visita in Piemonte, ha chiaramente indicato gli obiettivi del suo viaggio: «*Conoscere il territorio, le realtà economiche, le strutture universitarie e le organizzazioni che su di esso operano, per poter creare un ponte*».

Un ponte che potrà portare nuove opportunità di scambio, partnership e crescita.



18 LUGLIO – ECO DEL CHISONE

## A Moretta immigrazione fin dagli Anni '30

# L'ex sindaco Piovano: «Il lavoro è determinante per l'integrazione»

MORETTA - Quest'anno il Premio San Giovanni per il morettese illustre è andato a Luigi Lombardo. Suo il merito di aver ricordato come Moretta sia riuscita a integrare prima negli Anni '30 e poi negli Anni '60 e '70 la massiccia immigrazione proveniente prima dalla Lombardia e poi dalla Sardegna e dalla Sicilia, tanto da poter dire ora «che ci sono dei siciliani che parlano la lingua piemontese meglio di noi».

Moretta nel 1951 aveva poco più di 3.000 abitanti, nel 1971 erano circa 3.500, nel 1981 avevano raggiunto quasi la cifra di 4.000. Le aule delle scuole elementari in quegli anni non bastavano e bisognava fare i turni, con alcuni studenti alla mattina ed altri al pomeriggio.

L'ex sindaco Mario Piovano, protagonista della vita amministrativa morettese per molti anni, racconta: «Grazie alla collaborazione dell'amico Angelo Dragoni e dell'anagrafe del Comune, ho scoperto che, dopo l'insediamento della Locatelli negli Anni '20, una trentina di salumieri e casari hanno portato le loro professionalità consolidate, le loro famiglie si sono integrate perfettamente nel tessuto sociale locale. Negli stessi

anni sono arrivati anche dalcuni friulani che hanno insegnato la lavorazione del salame ungherese. Nel dopoguerra e fino agli Anni '70/80, nella fase espansiva della Locatelli, è stato il momento dei siciliani e dei sardi, senza dimenticare varie provenienze minori anche da altre regioni. Negli Anni '90 l'immigrazione è stata soprattutto albanese per lavori agricoli ed in edilizia; oggi i loro figli parlano perfettamente il nostro idioma ed alcune famiglie hanno già ottenuto la cittadinanza italiana».

Piovano termina con una considerazione molto interessante: «Il fattore lavoro è stato ed è determinante per l'integrazione che altrimenti può restare un valore astratto. Oggi a Moretta il lavoro si sta riprendendo grazie a un trend positivo delle aziende, in particolare di Rana, Inalpi ed Halliger».

Anche a Moretta alcuni immigrati dovettero faticare per integrarsi, perché trovare una casa non era semplicissimo e i pregiudizi erano tanti. Ma, dopo una generazione, si può ora parlare di integrazione.

Ubertino Battisti

19 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA



**L'Olanda**

*guarda all'Inalpi*

**MORETTA** - Un incontro programmato che potrebbe porre le basi per future collaborazioni, quello svoltosi nei giorni scorsi a Cervere al ristorante Antica Corona, durante il Master del latte, tra **Inalpi** e l'Ambasciatore olandese in Italia.

Numerosi già i rapporti economici tra l'azienda morettese ed il paese baltico. L'occasione conviviale curata dallo chef stellato Gianpiero Vivalda, è stata propizia per incontrare l'ambasciatore Joep Wijnands, il console Oreste Accornero e la responsabile degli affari agricoli dell'ambasciata olandese a Roma, condividendo progetti e ambizioni con i responsabili del Master del Latte di secondo livello di Moretta, per costruire insieme un percorso di internazionalizzazione sia dei prodotti di filiera sia delle competenze e della formazione. Il master del latte è attivo dal 2012, con corsi biennali a cui sono ammessi circa 15 laureati per edizione. Nel contesto vengono affrontati argomenti legati alla produzione del latte quali agricoltura ed igiene, trasformazione e packaging, nutrizione e marketing. Tra gli studenti numerosi veterinari. L'ambasciatore olandese ha ribadito che la formazione in Olanda svolge un ruolo importantissimo anche in campo lattiero caseario: dopo i Tedeschi e i Cinesi, quello italiano è il terzo gruppo di studenti più numeroso in Olanda.

Nella foto il brindisi al latte per **Ambrogio Invernizzi A.D. Inalpi** e l'Ambasciatore olandese



19 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

**MORETTA** In attivo una lunga storia di accoglienza

# Lavoro: paese ospitale

## L'occupazione fattore di integrazione

**MORETTA** - In occasione della consegna del premio San Giovanni, il 24 giugno scorso, l'assegnatario del riconoscimento, Luigi Lombardo, ha gridato a gran voce che "Moretta è stato da sempre un paese capace di integrare senza difficoltà le famiglie che nel tempo sono venute a lavorare" citando due periodi.

I Lombardi negli anni '30 e negli anni '60 e '70 Sardi e Siciliani aggiungendo con simpatia che "oggi vivono a Moretta siciliani che parlano piemontese meglio di noi".

Il medesimo concetto espresso più volte dall'ex sindaco Piovano, in occasione del commiato di due cittadini: Nicolò Nurcis, sardo e Sergio Mazzari, lombardo.

Proprio Piovano commenta così: «Stimolato dalle belle parole di Lombardo ho effettuato una ricerca con la collaborazione dell'amico Angelo Dragoni e dell'anagrafe

del Comune per individuare le famiglie lombarde venute a Moretta, a seguito dell'insediamento negli anni venti del Caseificio e del Salumificio Locatelli. Sono state una trentina di salumieri e casari, che hanno portato professionalità consolidate e le loro famiglie si sono integrate perfettamente nel tessuto sociale locale. Negli stessi anni sono arrivati anche dei friulani che hanno portato la lavorazione del salame ungherese. Nel dopoguerra e fino agli anni '70/80, nella fase espansiva della Locatelli, è stato il momento dei siciliani e dei sardi senza dimenticare provenienze minori anche da altre regioni».

Poi i flussi migratori sono cambiati: negli anni novanta sono stati soprattutto albanesi per lavori agricoli ed in edilizia, un ceppo che oggi conta circa 120 individui, in parte già con la cittadinanza italiana.

«Il fattore lavoro, - conclude Piovano, - è stato ed è determinante per l'integrazione, che altrimenti può restare un valore astratto. Oggi a Moretta il lavoro si sta un po' riprendendo grazie ad un trend positivo delle aziende ed in particolare di Rana, Inalpi ed Hafliger: con la ripresa del lavoro migliora il clima sociale con tutti i benefici che ne derivano. Sarebbe auspicabile uno studio approfondito, ad esempio con una tesi di

laurea, per verificare e consolidare queste considerazioni».

A fine 2017 Moretta contava 318 stranieri, circa l'8% della popolazione, di cui 116 albanesi e 102 rumeni, mentre a confutare la tesi di Piovano, il flusso migratorio ha registrato costantemente un risultato negativo negli ultimi 7 anni di crisi lavorative, contrariamente ai 20 anni precedenti quando ci fu la massima espansione.

a. f.



20 LUGLIO – IL CORRIERE (ALBA)

## AGHAV BRA

# Una bella festa per i 40 anni della nostra associazione

■ Sabato 7 luglio nel Quartiere Oltreferrovia di Bra, si è svolta la consueta Cena Sociale, in occasione della quale si è festeggiato il 40° anniversario dell'Aghav, traguardo molto importante per tutta l'associazione. Alla riuscitissima festa sono intervenuti il sindaco, gli assessori Fogliato e Messa, il consigliere Evelina Gemma, le famiglie dei nostri ospiti, amici e simpatizzanti, e l'orchestra Polidoro Group, che ha allietato

la serata. Ringraziamo i volontari tutti, i dipendenti, che con il loro prezioso aiuto hanno collaborato: senza il loro prezioso aiuto non sarebbe possibile organizzare la manifestazione.

Un grande ringraziamento al Quartiere Oltreferrovia di Bra, che ogni anno ci ospita, al signor Cesare Agnelli, al signor Luciano Cravero per gli scatti rubati durante la serata. Un pensiero particolare poi agli sponsor: Macelleria Scaglia, Salumificio Benese, Tiemme di Toscana, Inalpi, Giolitto Formaggi, Alfieri Pasta, Verde Idea, Bosio Mario, Campiello, Panna Elena, Reverdito Vini, Fratelli Rosso, Panetteria Battaglino e Songia, Panetteria Pasticciamo, Granda Zuccheri, Orsesta, Acqua Eva, Delizie Bakery, Eurodrink.

Grazie a tutti! Vi aspettiamo numerosi anche il prossimo anno!

**Associazione Aghav, Bra**

20 LUGLIO - PASTICCERIAEXTRA

## Nuovi corsi alla Scuola Internazionale di Alta Gelateria a Torino



**In ottobre partiranno i nuovi corsi alla Scuola Internazionale di Alta Gelateria a Torino**

La **Scuola Internazionale di Alta Gelateria** a Torino (Casa Marchetti, Piazza CLN 248), fondata da **Roberto Lobrano** e **Alberto Marchetti**, presenta il **calendario dei nuovi percorsi formativi** per il settore della gelateria



artigianale, svolti in italiano e in inglese per dare la possibilità a tutti i professionisti, anche in arrivo dall'estero, di seguire i corsi in programma.

Il **Corso base** sarà strutturato in due parti: un modulo di **tre settimane**, nelle quali i partecipanti verranno guidati alla scoperta delle tecniche della gelateria partendo **dall'approfondimento delle materie prime per arrivare alla bilanciatura**. Latte, zucchero, uova, nocciole, cioccolato... ogni materia prima ha le proprie varietà e qualità organolettiche e conoscerle rappresenta il primo passo per la produzione di un gelato di qualità. In quest'ottica i corsi non saranno solo in aula ma si svolgeranno anche nelle aziende. Il corso teorico e pratico sarà integrato da altre due settimane di lezioni e approfondimenti legati alle attività di **marketing e comunicazione** di impresa che sempre di più rappresentano un aspetto importante della professione dell'imprenditore gelatiere. Grande importanza sarà data alla brigata di gelateria, alla valorizzazione del team e allo scambio di competenze e conoscenze, altro cardine della Scuola.

Tra i docenti, oltre ai fondatori, grandi nomi della gelateria italiana che condividono con Lobrano e Marchetti un percorso fatto di tecnica e pratica ma soprattutto la consapevolezza che sa necessario conoscere le materie prime per preparare un buon gelato. **Simone De Feo, Gianfrancesco Cutelli, Paolo Brunelli, Giovanna Musumeci, Antonio Mezzalana**, da ogni parte d'Italia i docenti porteranno a Torino la propria esperienza ed eccellenza.

Al Corso Base si affiancheranno numerosi **Corsi monotelatici**, della durata di **2 e 4 giorni**, per approfondire nello specifico una singola materia prima.

**I primi corsi inizieranno nel mese di ottobre 2018.** Nel mese di Novembre si organizzerà anche il primo Viaggio dei gelatieri dedicato al mondo del cioccolato, all'estero. Sarà inaugurato con questo viaggio un ciclo di incontri, dedicati ai gelatieri ma aperti anche agli amatori, con i produttori direttamente nei loro paesi di origine, Messico, Guatemala, Colombia; alla scoperta del cacao, del caffè, della vaniglia....

La Scuola è sostenuta da **inalpi**, Italia Zuccheri e Cean.



21 LUGLIO – LA FEDELTA'

## Incontro con l'ambasciatore olandese promosso dall'amministratore Inalpi Ambrogio Invernizzi Italia-Olanda: "Più cooperazione anche nel settore lattiero caseario"

**FOSSANO.** Domenica scorsa l'ambasciatore olandese Joep Wijnands, nel corso della sua visita in Piemonte, ha fatto tappa all'Antica corona reale di Cervere, ospite di Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi di Moretta, la prima industria del settore lattiero caseario che ha aderito a un progetto di filiera (con Compral latte, Piemonte latte e l'industria dolciaria Ferrero) che prevede il pagamento indicizzato del latte a fronte di un preciso disciplinare di produzione, giornate di formazione per gli allevatori, master di formazione di secondo livello per gli operatori della trasformazione...

Di tutto questo si è parlato

domenica sera, nella suggestiva cornice dell'Antica corona reale; un'iniziativa nata grazie alle buone relazioni di Ambrogio Invernizzi con il console Oreste Accornero e all'interesse dell'ambasciatore olandese a conoscere il territorio. *"Il mio compito è di rafforzare la cooperazione fra i due Paesi - ha spiegato il diplomatico -; per raggiungere questo obiettivo sto cercando di conoscere il territorio. L'incontro di questa sera rientra in questo programma che prevede incontri con i rappresentanti delle istituzioni, del mondo imprenditoriale e universitario piemontese".*

**Quale tipo di scambio è possibile fra Italia e Olan-**

**da per quanto riguarda il settore lattiero caseario?**

I nostri due Paesi sono entrambi grandi produttori di latte e formaggi, e molti scambi sono già in atto: Inalpi, per esempio, lavora con una grande azienda olandese. Sono interessato a conoscere i vantaggi di questa cooperazione e a capire cosa si possa fare per ottimizzare queste collaborazioni.

**L'azienda Inalpi fa parte di un progetto di filiera, un approccio ancora relativamente nuovo in Italia. Qual è il rapporto fra produzione e trasformazione in Olanda?**

Da noi c'è grande cooperazione fra le diverse parti e c'è

anche grande concertazione fra le parti e il Governo. Noi siamo convinti che occorra cooperazione a tutti i livelli: Governo, imprese e ricerca. Questo ha dimostrato grande efficacia.

**Per quanto riguarda la formazione e la ricerca, sono prevedibili scambi fra le Università dei nostri due Paesi, stage nelle vostre aziende e viceversa?**

Sono qui anche per approfondire questi aspetti. È già in atto una forte mobilità di studenti italiani verso l'Olanda: il terzo gruppo di studenti stranieri presenti in Olanda sono italiani (dopo i tedeschi e i cinesi). Si tratta di creare, anche qui, una maggior cooperazione.



Foto Davide Dutto

21 LUGLIO – LA FEDELTA'

Promosso da Ferrero-Inalpi, punta a una collaborazione con l'Università olandese  
**Master post universitario  
per il "lattiero caseario"**

**CERVERE.** Uno dei frutti della filiera Inalpi-Ferrero è il Master post universitario di Moretta; un progetto di formazione promosso e finanziato dalle aziende Ferrero e Inalpi. Nato nel 2012, ha avuto come primo direttore il veterinario di Marene Bartolo Biolatti, docente di Anatomia patologica veterinaria. Il corso è frequentato da laureati delle diverse discipline, in particolare Veterinaria, ma anche Chimica, Economia aziendale, Agraria, Scienze gastronomiche: giovani che intendono spendere la loro laurea nel settore lattiero caseario.

"Il Master è nato come corso biennale - spiega l'attuale direttrice Paola Sacchi -, successivamente siamo passati al

modulo annuale. Ne avviamo uno ogni due anni per non saturare il mercato. Si tratta di piccoli numeri, massimo 15 iscritti; quest'anno gli studenti sono 13. Trattandosi di una formula molto flessibile, modifichiamo continuamente il piano di studi in relazione alle esigenze del mercato del latte".

Tra gli iscritti, c'è chi è già inserito nell'ambiente lavorativo e ha necessità di una specializzazione, chi avendo svolto un tirocinio nel settore ha maturato un interesse per la materia, chi cerca un lavoro e punta ad arricchire il suo curriculum.

"Il corso prevede una parte di lezioni teoriche e una parte di tirocinio - prosegue la direttrice - : 450 ore da svolgere

in azienda dove il neolaureato ha l'opportunità di conoscere dall'interno le necessità del mondo del lavoro".

Cristina Ten Kortenaar (di papà olandese), "allieva" della prima edizione del Master, ha svolto il tirocinio presso Inalpi ed ora è la responsabile qualità dell'azienda. "Io sono stata la prima tirocinante - dice -; si tratta di un buon investimento sia per il neolaureato che per l'impresa. Il Master entra molto nello specifico di ogni aspetto del settore ed è quindi in grado di preparare giovani provenienti dalle diverse discipline".

Domenica scorsa Invernizzi ha illustrato all'ambasciatore olandese le caratteristiche del Master universitario di Moretta



Bartolo Biolatti, docente di Patologia veterinaria



Paola Sacchi, direttrice del master

ta con l'obiettivo di verificare una possibile collaborazione con le prestigiose Università olandesi presenti nel settore lattiero caseario. "Siamo interessati anche a uno scambio di docenti per arricchire e internazionalizzare la nostra offerta formativa". L'obiettivo è di consentire

agli studenti di mettere a confronto i diversi approcci, anche a livello pratico, attraverso gli stage, oltre che le lezioni teoriche. "In alcuni campi noi abbiamo una maggior esperienza - conclude Cristina Ten Kortenaar -; in altri è l'Olanda più avanti. C'è molto da imparare dal confronto".