LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

# RASSEGNA STAMPA

**1 MAGGIO - TARGATOCN**

# Savigliano: l'assemblea di Piemonte Latte ha festeggiato un "anno da record"

## Positivi i volumi di latte prodotto e venduto: anche in un clima generalmente negativo, Piemonte Latte ha raccolto da 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria

Con una raccolta di oltre 112 milioni di litri ed un fatturato di 40,5 milioni di euro che ha permesso la distribuzione di un conguaglio di circa 200.000,00 euro, l'Assemblea di Piemonte Latte, ha celebrato l'anno dei record. Record in positivo in termini di volumi di latte e di vendite ma anche, in alcuni mesi record in negativo per il comparto a causa delle mortificazioni imposte dal mercato.

E' ancora fresco nella memoria di tutti il ricordo della "tempesta perfetta" scatenatasi tra aprile e luglio con il crollo delle quotazioni e con il rischio di non riuscire a collocare il latte, anche se a prezzi miserrimi. Pur in un clima negativo

Piemonte Latte ha comunque fatto sino in fondo il proprio dovere, attrezzando da aprile 2016 una raccolta straordinaria a favore di 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria, che diversamente non sarebbero riuscite a collocare il latte.

In questo modo Piemonte Latte e la Cooperazione in genere, in tutto il Nord Italia, hanno dimostrato, ancora una volta, il proprio valore strategico intervenendo, nei fatti, in un momento di gravissime difficoltà e umiliazione per il comparto. Volatilità dei mercati, necessità di crescita per far fronte ai nuovi scenari ma soprattutto la spinta ad ampliare i propri orizzonti e a creare nuove occasioni e strumenti per valorizzare il latte dei Soci, sono stati i temi dominanti sviluppati nel corso dell'Assemblea.

"*Anche è soprattutto nei momenti negativi occorre "rimboccarsi le maniche", capitalizzare anche le esperienze negative e capire che una grande Cooperativa quale è Piemonte Latte, deve diversificare e ampliare i propri orizzonti di mercato* - ha sottolineato il presidente **Roberto Morello** - *ed è in questa logica che nell'estate 2016 abbiamo costituito, con un nostro partner commerciale storico ed affidabile quale è INALPI la società Latterie Alpine srl, con l'obiettivo di entrare da protagonisti anche nell'area della trasformazione stante anche la partecipazione in Cooperlat.*"

I Soci della Piemonte Latte hanno capito che la loro Cooperativa, anche sulla base dello stimolo della stessa base sociale emerso in precedenti Assemblee, doveva cimentarsi con nuove sfide e aprirsi ad altre opzioni pur sempre mantenendo il ruolo maturato in 35 anni di attività, di fornitore ai Caseifici clienti, investendo anche in nuove opportunità, dalla trasformazione al latte alimentare così da spaziare dalla vendita del latte crudo presso i clienti storici, ai prodotti caseari.

Puntando sempre sull'origine orgogliosamente Piemontese, sulle D.O.P., sulla tracciabilità, sull'eccellenza e sull'adozione di protocolli che permettano di valorizzare in termini oggettivi la realtà del latte dei Soci, sull'aggiornamento costante così come avvenuto nel corso sui protocollo INALPI/Ferrero concluso con il rilascio di oltre 150 attestati, in sostanza sulla necessità di crescere insieme sulla base di obiettivi condivisi.

L'Assemblea di Piemonte Latte ha così sancito la svolta, seppur nella continuità, indispensabile per proiettare i Soci e la Cooperativa in un futuro dove occorre avere gli strumenti giusti e le armi adeguate per competere, per stare al passo con i tempi e con il mercato.

**2 MAGGIO – RIVISTA IDEA**

# Insieme, vincenti a "Cibus Connect" di Parma

## CONFAPI CUNEO HA PATROCINATO "GOOD FOOD MADE IN PIEMONTE"

In alto: Ilio Piana, responsabile provinciale di Confapi Cuneo. Sopra: il celeberrimo artista Ugo Nespolo, lo chef Gianpiero Vivalda e i fratelli Invernizzi (da sinistra: Pierantonio, Giovanni e Ambrogio) dell'"inalpi" di Moretta e il cartellone con i marchi delle aziende del settore alimentare della Granda che hanno aderito al promettente progetto "Good food made in Piemonte"

Gabriele Destefanis

Trecento chilometri separano Cuneo da Parma, ma, quando si parla di cibo le due città sono vicinissime.

Lo ha confermato la prima edizione di "Cibus Connect", svoltasi in Emilia il 12 e il 13 aprile: una manifestazione studiata per gli operatori del settore, con un intenso programma fatto di workshop, conferenze ed esposizioni, in cui si è celebrato un felicissimo matrimonio tra due territori, le due "food country" del nord, ossia Cuneo e Parma. Matrimonio felice e destinato a durare a lungo, ad ascoltare le parole di Ilio Piana, responsabile provinciale di Confapi Cuneo: «Dopo questa prima esperienza positiva, la volontà è di portare avanti l'iniziativa nei prossimi anni estendendola anche ad altri eventi». È stata proprio la sezione cuneese della Confederazione che rappresenta le esigenze e gli interessi delle piccole e medie imprese l'artefice principale di questa unione, insieme all'Ente Fiera di Parma.

Si tratta di un accordo stipulato da diversi mesi, ufficializzato nel corso del convegno sul ricambio generazionale nelle Pmi organizzato a novembre da Confapi a Cuneo che vide come ospite d'eccezione l'amministratore delegato di Fiere di Parma Antonio Cellie.

Così il presidente, Pierantonio Invernizzi, Piana e dieci aziende agroalimentari della Granda si sono trasferiti per due giorni a Parma e si sono sistemati nel padiglione "Good food Piemonte", all'interno di "Cibus Connect", mettendo in mostra i loro prodotti e intrecciando interessanti e promettenti rapporti con possibili acquirenti e, perché no, con altre aziende.

«Che bilancio posso tracciare? Senza dubbio positivo», racconta Ilio Piana. «È stato un orgoglio per me iniziare questa avventura con un appuntamento così importante: raggruppare dieci aziende dell'agroalimentare del nostro territorio e presentarsi insieme in uno spazio comune, in un evento come "Cibus Connect", beh, credo che sia una cosa davvero rilevante. Le imprese partecipanti sono state tutte molto soddisfatte, hanno avuto contatti e avviato rapporti nuovi: il "format" sperimentato per la prima volta in questa occasione è stato un successo e l'idea è di riprenderlo e portarlo avanti anche in altri eventi, non solo in Italia».

**Si può quindi dire che sia stato centrato l'obiettivo con cui è partito il progetto?**

«Assolutamente sì, e con grande soddisfazione da parte di tutti. È stato un modo per conoscersi anche tra loro, tra le stesse aziende che hanno partecipato. L'idea di condividere dei "buyer" che possono essere funzionali a più imprese in uno stesso spazio è piaciuta molto, ha permesso di creare un bell'ambiente e un "feeling" tra tutti i protagonisti. Anzi, dico di più: molte aziende che non erano presenti per mancanza di spazi o perché non iscritte a Confapi hanno manifestato la volontà di associarsi alla Confederazione e di entrare a far parte di questo "format", per aggredire, tutti insieme, il mercato».

**È stata anche l'occasione per assistere alla prima edizione di questa nuova manifestazione, "Cibus Connect". Che impressione vi ha fatto?**

«"Cibus" lo conosciamo tutti, mentre "Cibus Connect" la scorsa settimana era all'esordio, alla primissima esperienza. È stato bello molto entrare in questo mondo. La manifestazione era riservata agli operatori del settore ed era a inviti, quindi non c'erano i visitatori, ma, come ho già sottolineato, è stata un'occasione importante per tutti i partecipanti. Una prima edizione davvero ben riuscita».

**Nel vostro padiglione c'era anche uno chef stellato, Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" di Cervere, che ha messo in tavola i prodotti presentati dalle aziende. Come è andata?**

«Sono anni che "Inalpi" porta avanti questa esperienza con lui, che in questa occasione è stato ovviamente messo a disposizione anche delle altre aziende cuneesi presenti alla fiera allestita a Parma. È stato creato un "menu" con i prodotti di tutte le realtà che hanno aderito al "format": il famoso chef cerverese ha rivisitato le nostre specialità, proponendole ai "buyer" e ai clienti che hanno visitato il padiglione e che le hanno decisamente apprezzate».

**2 MAGGIO – RIVISTA IDEA**

# LA RIBALTA PER LE NOVITÀ DI "INALPI"

## L'azienda di Moretta a Parma ha voluto far debuttare i prodotti in linea con le nuove esigenze dei consumatori

Quasi tutti conoscono "Cibus", il Salone internazionale dell'alimentazione che si tiene ogni due anni (quelli pari) a Parma e che rappresenta l'evento di riferimento del settore a livello nazionale. Nel 2016 la manifestazione ha chiuso con numeri record: superata quota 70 mila visite, sono stati addirittura 15 mila i visitatori arrivati dall'estero, +18% rispetto all'edizione precedente. E "Cibus Connect"? Potremmo definirlo il fratello minore di "Cibus": un modo con cui Antonio Cellie, amministratore delegato di "Fiere Parma" e vero "padre" di questo evento, ha voluto, per così dire, riempire il buco degli anni dispari, tra un "Cibus" e l'altro, per non annoiarsi mai. Obiettivo: trasmettere un po' di vivacità al mercato interno e continuare a dare impulso all'export, in grande e costante crescita.

Con un "format" più agile e snello rispetto al fratello maggiore, la "kermesse" è stata un successo già alla prima edizione, svoltasi il 12 e il 13 aprile. Erano in tutto quattrocento gli stand, con tante novità per accontentare i gusti di tutti. Una vetrina per i propri prodotti, ma anche un modo per "connettersi" con gli altri attori dell'agroalimentare italiano. E per approfondire alcune tematiche importanti per gli operatori del settore, attraverso i numerosi convegni organizzati nei due giorni.

E poi l'attenzione a prodotti nuovi, presentati proprio a "Cibus Connect", per venire incontro a consumatori sempre più esigenti, alla ricerca di gusti raffinati e originali, ma anche attenti all'aspetto salutistico.

Così ecco le fettine di carpaccio vegetali da mettere nei panini al posto dei salumi, le uova sodate già cotte in vaschetta, la maionese di riso e di soia, il ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine, le patatine allo zenzero e alla menta, la piadina con curcuma, l'olio di cocco spray.

E tanto altro, tra cui una nuova e innovativa linea di prodotti presentata da "Inalpi": le "Fettalpine" e i "Formaggini Bio", con cui l'azienda lattiero-casearia di Moretta ha introdotto un nuovo concetto, quello di portare in tavola il sapore di un territorio. Le "Fettalpine" nascono dal latte delle nostre terre, e ne racchiudono il sapore. Il burro è prodotto da panna fresca di centrifuga da latte al 100% alpino e piemontese e la nuova grammatura da 125 ne garantisce la freschezza. E poi ecco il primo "Formaggino Bio" in commercio, il primo al 100% alpino e piemontese, prodotto solo con latte, panna e formaggio bio, un alimento che per le sue caratteristiche sarà collocato nel banco frigo e non sugli scaffali e che si differenzia dai gusti, a volte decisi, dei formaggini. Sarà in commercio entro settembre; un mese prima dovrebbero essere sul mercato le "Fettalpine".

**3 MAGGIO - AGRONOTIZIE**

# Latte in polvere e valorizzazione del siero nel futuro

Due possibili soluzioni per mantenere in equilibrio la produzione: se per la prima si pensa alla realizzazione di un impianto ad hoc, per la seconda esistono già sbocchi di mercato significativi

La commercializzazione di siero di latte liquido o in polvere non è un'alternativa alla produzione casearia, ma una sua conseguenza
Fonte foto: © psdesign1 - Fotolia

L'idea di un **polverizzatore per il latte** non è nuova. Anzi. Periodicamente, in particolare nei momenti di crisi, si fa largo l'idea fra i produttori di realizzarne uno per "dirottare" eventuali sovrapproduzioni nelle stalle e alleggerire eventuali produzioni di formaggi Dop, che, perlomeno in Italia, sono a più alto valore aggiunto e servono per trascinare verso l'alto i prezzi.

Nei giorni scorsi, e non in un periodo di crisi per il latte (l'ultima rilevazione del **prezzo** del latte crudo spot sulla piazza di Verona dice 34 euro/100 chilogrammo, il 44,68% in più rispetto a un anno fa), **Coldiretti Piemonte**, **Coldiretti Lombardia** e **Inalpi** si sono ritrovati nel Cuneese per verificare la possibilità di realizzare un impianto di polverizzazione del latte.
Una **nuova filiera made in Italy**, come ha precisato **Delia Revelli** presidente

della Coldiretti Piemonte, *"per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa. Un esempio virtuoso per la* ***valorizzazione*** *del nostro latte viene già dall'****accordo*** *che, nel* ***2010****, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'****azienda dolciaria Ferrero*** *la quale assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta 100% made in Piemonte. Tale nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile* ***tracciare la provenienza****, a garanzia di una sana e corretta alimentazione".*

*"L'idea -* spiega **Ettore Prandini**, presidente della Coldiretti Lombardia - *è quella di gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom delle importazioni dall'estero. Vogliamo valorizzare la filiera italiana e potenziare il sistema di protezione e* ***promozione del prodotto*** *dei nostri allevamenti, a tutela del lavoro e della qualità made in Italy. L'obiettivo, grazie alla collaborazione con Inalpi, è di aprire il comparto lattiero caseario italiano all'****utilizzo di polvere di latte 100% italiana*** *anche per quelle industrie alimentari e dolciarie, che fino a oggi non avevano l'opportunità di farlo".*

## Dalla polvere al siero

Siamo sicuri che il polverizzatore sia l'unica soluzione per mantenere in equilibrio il sistema delle produzioni? E se, accanto a una valvola di sfogo che opera su un prodotto semi-lavorato a valore aggiunto non elevato, si optasse per **valorizzare il siero**, derivato dalla caseificazione e con diverse applicazioni, anche ad alto valore aggiunto?
Se ne è parlato nei giorni scorsi in un incontro in cui il team di **Clal.it**, portale di riferimento mondiale sul lattiero caseario, ha incontrato alcuni operatori della filiera, nella sede mantovana della Latteria Santangiolina.

## Le destinazioni del siero di latte

Il siero di latte, infatti, trova impiego nell'industria alimentare e lattiero casearia per la produzione di **gelati**, **biscotti**, **yogurt**, **bevande**; nei **prodotti per l'infanzia**, per la **produzione di latte in polvere o liquido**; nel **settore farmaceutico**, destinato a medicinali, inalatori, compresse; impiegato nella **nutrizione medica** e nell'**alimentazione in ospedale**; nella **nutrizione sportiva** come ingrediente delle bevande e barrette proteiche; nella **nutrizione specializzata**, come composto per gli alimenti per la terza età e per gli alimenti per perdere peso.
Altri usi afferiscono all'**alimentazione zootecnica** e alla **valorizzazione energetica del siero nei digestori per la produzione di biogas**.

Sono stati registrati anche **benefici per la salute**, associati al siero di latte. Ad esempio, nella gestione del peso e della composizione corporea, per la salute delle ossa, per contrastare la perdita muscolare negli anziani, per il recupero e il rendimento muscolare; per raggiungere più facilmente la sensazione di sazietà.

## Sbocchi di mercato significativi

Il siero di latte non è più dunque un prodotto destinato solo all'alimentazione dei suini, ma conosce sbocchi importanti e remunerativi. Motivo in più per

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

riflettere su progetti di valorizzazione concreti.
**Unione europea** e **Stati Uniti** sono i principali produttori di formaggio e nel 2015 hanno prodotto il 79% della produzione mondiale. In particolare, l'Ue produce il 74% del siero a livello mondiale (elaborazione Clal.it su **dati Eurostat e Usda**), esportando il 32% della produzione. Gli Usa ne esportano il 66%.

L'**Unione europea**, più specificatamente, ha esportato il 39% delle polveri, pari a 633.273 tonnellate. L'**Asia** è il principale importatore: 161.515 tonnellate sono dirette in **Cina**, 86.130 tonnellate in **Indonesia**, 57.176 tonnellate in **Malesia**, 39.867 tonnellate in **Corea del Sud**, 39.269 tonnellate in **Tailandia**, 31.367 tonnellate in **Vietnam**; a seguire, le polveri sono vendute in **Marocco**, **Pakistan**, **Filippine**, **Nuova Zelanda**, **Giappone** e **Australia**.

Gli **Stati Uniti**, invece, hanno esportato 491.322 tonnellate, essenzialmente dirette in **Cina**, **Messico**, **Canada**, **Filippine**, **Vietnam**, **Indonesia**, **Giappone**, **Nuova Zelanda**, **Malesia**.

**Terzo esportatore** mondiale è la **Bielorussia**, con un volume di siero esportato pari a 134.470 tonnellate, il 96% delle quali commercializzate verso la **Russia** e l'1% verso la **Cina**.
Il **7% del mercato** mondiale, contro il 39% dell'Unione europea, il 30% degli Usa, l'8% della Bielorussia, lo detiene la **Nuova Zelanda**, con 108.752 tonnellate, esportate per il 51% negli **Stati Uniti** e per il 9% in **Egitto**.

## Mercato in crescita, che mostra segnali positivi

Nel **2016**, secondo le elaborazioni di Clal, le **esportazioni** di polvere di siero hanno toccato quota 1.634.295 tonnellate, con un **incremento del 7,9%** rispetto al 2015.

Osservando invece le aree del pianeta che importano polvere di latte, la **classifica** è **guidata dal Sud-Est Asiatico**, con una 937.268 tonnellate ricevute fra gennaio e dicembre 2016. Seguono, con 171.232 tonnellate l'Europa extra Ue, l'America Centrale e Latina con l'area dei Caraibi (125.603 tonnellate), l'America del Nord con 107.563 tonnellate.
A osservare i paesi di destinazione, si può ipotizzare che non sempre l'impiego delle polveri di siero sia finalizzato a produzioni ad alto valore aggiunto, come il medicale o la nutrizione specializzata. Nei paesi meno sviluppati, infatti, potrebbe prevalere l'uso zootecnico.

## I prezzi: meglio l'Europa

Se confrontiamo i **prezzi medi del siero** con riferimento all'export verso la Cina, è l'**Unione europea** a **strappare il prezzo migliore**: 1.520 dollari per tonnellata a gennaio 2017. Si aggira intorno ai 1.050 dollaro/tonnellata il prezzo della polvere di siero ad uso alimentare che dalla Germania va verso Pechino. Più in basso si colloca invece il prezzo della polvere di siero ad uso alimentare negli Stati Uniti (circa 1.020 dollaro/tonnellate), e scende a 950 dollaro/tonnellata il prezzo medio di esportazione della polvere di siero diretta in Cina dagli Usa.

Dopo un crollo dei prezzi che, per gli Stati Uniti si sono verificati nella

seconda metà del 2015 e nell'Ue tra marzo e aprile del 2016, oggi si registra una risalita che ha portato il prezzo del siero di latte in polvere a mille dollaro/tonnellata negli Usa e a 1.060 dollaro/tonnellata in Ue.
Con ogni probabilità, comunque, il prezzo superiore del siero made in Eu è dovuto da una **qualità maggiore del prodotto**. Francia, Polonia e Olanda sono i principali esportatori di siero verso paesi extra-Ue. L'**Olanda** vende a prezzi superiori, mentre la **Polonia** colloca il prodotto a un prezzo inferiore, correlato alla qualità e, forse, anche alla destinazione ad uso zootecnico.

## Le siero-proteine concentrate

Con riferimento alle **siero-proteine concentrate**, l'**Unione europea** si conferma il principale blocco esportatore a livello mondiale, con il 42% del mercato, pari a 556.677 tonnellate.
Anche in questo caso, è l'Asia a costituire la principale destinazione di tale prodotto. La Cina assorbe 158.247 tonnellate, seguita dall'Indonesia, dalla Malesia, dalla Tailandia, dal Vietnam, dal Pakistan, dalle Filippine, dalla Nuova Zelanda, dalla Corea del Sud, dal Giappone e dall'Australia.

Lo spazio occupato dagli **Stati Uniti** è inferiore e coincide con il 36% del mercato mondiale, con un export globale pari a 469.389 tonnellate, dirette principalmente verso Cina, Messico, Canada, Filippine, Vietnam, Indonesia, Giappone, Nuova Zelanda, Malesia, Corea del Sud e Tailandia.
La **Bielorussia**, con 124.798 tonnellate esportate, rappresenta il 9% del mercato mondiale. La Russia intercetta il 97% del prodotto, mentre il 2% è esportato in Kazakistan e nelle Filippine.

L'**Italia** esporta notevoli quantità di siero liquido in Francia e Olanda, ma allo stesso tempo importa siero concentrato/polverizzato. Tale differenza di prodotto commercializzato spiega perché i **prezzi di vendita** siano **inferiori ai prezzi di acquisto**.

## Accanto ai formaggi Dop

La commercializzazione di siero di latte liquido o in polvere non è un'alternativa alla produzione casearia, ma una sua conseguenza.
E' un'**opportunità** per ottenere un valore importante (visto che parliamo di 1.520 dollaro/tonnellata) da un processo di lavorazione del latte che per l'Italia significa 432mila tonnellate di **formaggi Dop da latte vaccino** nel 2016. Senza contare la produzione casearia non a denominazione d'origine, che comunque consente la lavorazione del siero.

Attenzione alla **valorizzazione**. Il siero liquido vale meno, ma - piccola riflessione - per ottenere la polvere servono gli impianti. **L'Italia è pronta?** Margini per ridurre le importazioni di siero dall'estero ce ne sarebbero. E anche per esportare di più di quanto le imprese italiane non facciano ora.

**3 MAGGIO – CUNEO SETTE**

**ASSEMBLEA A CUSSANIO** La cooperativa presieduta da Raffaele Tortalla chiamata a esaminare i conti 2016 e riflettere sul futuro

# Un buon bilancio per Compral latte

**CUNEO**

Platea affollata venerdì 21 aprile al Giardino dei Tigli di Cussanio per l'assemblea della cooperativa Compral latte chiamata dal presidente Raffaele Tortalla a esaminare il bilancio 2016 e fare il punto sulla filiera del latte piemontese consolidata con Inalpi e Ferrero. Presenti i referenti Coldiretti Bruno Rivarossa e Michele Mellano, Tortalla ha sottolineato i dati di crescita sia della base sociale (250 soci di cui 16 nuovi) che del fatturato (40 milioni di euro circa, con proiezione verso i 50), mettendo in risalto che, oltre i numeri, a dare forza alla cooperativa è soprattutto il fatto di "crederci". "Questo modello di filiera definito una bandiera del Piemonte agricolo e che tanti ci invidiano - ha detto il presidente - ha visto i nostri allevatori migliorarsi anno dopo anno, segno di una disponibilità a farsi carico di tutti gli adempimenti in materia sanitaria, di benessere animale e qualitativi che in altre realtà non sono richiesti". Rispetto

al tema del prezzo del latte, Tortalla ha ribadito che "l'indice ha dimostrato di essere un buon regolatore, assicurando la remunerazione dei produttori". E per spiegarsi meglio, con una gustosa digressione in piemontese ha ricordato di quando, militare a Savona, andava al mare a caccia di ragazze. "Con me c'erano altri commilitoni della campagna cuneese, e un paio di fighetti di città. Noi ci accontentavamo di quel che passava il convento, i fighetti cercavano qualcosa di più e finivano a bocca asciutta. Aveva ragione mia mamma: chi s'accontenta gode. Così - ha affermato Tortalla rivolgendosi alla platea – a voi dico che bisogna sapersi accontentare e guardare a chi sta peggio. Quelli che cercano i centesimi in più non li trovano mai e vivono scornati e scontenti". In clima positivo si sono aperti gli interventi. Rivarossa, portando il saluto della Coldiretti, ha ripercorso la sfida di questi sette anni di vita della filiera. "Pensare allora che saremmo arrivati in così poco a tempo ai 5 mila quintali di latte al giorno, come ci chiedeva la Ferrero, sembrava una missione impossibile. Ci abbiamo creduto e dobbiamo guardare avanti, al traguardo della nuova torre di spray-atura a Moretta, per garantire i quantitativi necessari a un mercato del latte in polvere di qualità che rappresenta un terzo della produzione nazionale". Chiamata in causa, la rappresentante dell'Inalpi di Moretta ha dichiarato la piena comunanza di idee con i partner, alla luce anche di quanto asserito dal patron Ambrogio Invernizzi alla vigilia: "Il latte in polvere di qualità è indispensabile per le aziende dolciarie, i produttori di gelato e per i trasformatori di alta gamma. Ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto interessati a diventare nostri clienti". Il presidente Arap Roberto Chialva ha richiamato con soddisfazione il successo della filiera, dichiarando la vicinanza del sistema allevatoriale alla cooperativa: "Il fatto stesso che siano i nostri tecnici e impiegati a seguire quotidianamente i produttori dando loro l'assistenza, è la riprova di un impegno che ci vede camminare insieme per i nuovi obiettivi". In questa direzione, è da segnalare lo sviluppo della piattaforma web che mette in rete tutti gli allevatori Compral con una banca dati accessibile da ogni azienda. Le news tecniche e informative ai singoli allevatori verranno trasmesse anche dai trasportatori che ogni giorno battono le campagne per raccogliere il latte. Infine il bilancio, illustrato dal direttore Compral Bartolomeo Bovetti, che oltre alla crescita del fatturato vede consolidarsi il patrimonio netto attivo (300 mila euro) e registra un utile di 112 mila euro, destinati alla riserva. Approvazione per alzata di mano, all'unanimità. **b.o.**

**3 MAGGIO – CUNEO SETTE**

## Il sapore del territorio

Latterie Inalpi, presente a Cibus Connect nello spazio espositivo di Good Food Made in Piemonte, ha presentato un'innovativa linea di prodotti che racchiudono un nuovo concetto di qualità e onestà nel rapporto con il consumatore. La filiera virtuale creata da Inalpi con i suoi 1500 conferenti latte, dove la materia prima viene pagata in base alla qualità, è senza dubbio una garanzia per il consumatore. La nuova linea di fettine burro e formaggini bio, si differenziano per l'elevata qualità. I nuovi prodotti non sono tentativi di imitazione, ma introducono un nuovo concetto: portare in tavola il sapore di un territorio.

**3 MAGGIO – LA FEDELTA'**

Il progetto di filiera ora punta su nuovi acquirenti del latte in polvere per differenziare gli interlocutori

# Compral latte, 16 nuovi soci e 400 quintali di latte in più

SERVIZIO A CURA DI
**LUIGINA AMBROGIO**

**CUSSANIO.** Assemblea di conclusione della campagna del latte, venerdì scorso a Cussanio e per formalizzare la nuova campagna che - come si sa, nel settore lattiero caseario, va da aprile a marzo. Pare che a ricordarselo sia soltanto più la cooperativa Compral latte, il "gruppo Tortalla"; gli altri, gli allevatori che forniscono il latte ai vari caseifici della zona, vanno avanti *"a la vardia di Dio"*, il più delle volte senza uno straccio di contratto. Per questo, nonostante il periodo di grandi lavori in campagna, venerdì il salone del Giardino dei tigli era gremito: sono arrivati soci non solo dal Cuneese ma anche dal Torinese.

Alla presenza dei referenti Coldiretti Bruno Rivarossa e Michele Mellano, Tortalla ha sottolineato la crescita sia del numero dei soci (250 soci di cui 16 nuovi con un apporto di circa 400 quintali di latte in più) che del fatturato (40 milioni di euro circa, con proiezione verso i 50), sottolineando tuttavia il fatto che, oltre i numeri, a dare forza alla cooperativa è soprattutto il fatto di credere nel progetto - e non è un fatto scontato, *"perché da noi si dice «lé sempe fase parej»... E invece in questo caso abbiamo cambiato, e molto"*. *"In questi anni* - ha aggiunto - *siamo cresciuti come numeri ma soprattutto come «testa». Oggi la stragrande maggioranza dei soci è consapevole della necessità della tenuta dei registri, della compilazione quotidiana dei dati; comincia ad essere chiaro che sono importanti la scelta del foraggio e la cura del benessere animale. Ma soprattutto i nostri soci si stanno rendendo conto che noi siamo semplicemente stati dei precursori, siamo stati i primi a ritenere importanti certe regole, anche se sembrava chiedessimo la luna; ora l'Asl sta chiedendo a tutti le stesse cose che noi volevamo in accordo con i tecnici della Ferrero"*.

Raffaele Tortalla

### Il prezzo del latte

Rispetto al tema del prezzo del latte, Tortalla ha ribadito che l'indice ha dimostrato di essere un buon regolatore, assicurando la remunerazione dei produttori. *"Certo, non ci fa ricchi questo sistema. Chi è sempre a caccia di «un centesimo in più» forse è deluso. Ma bisogna sapersi accontentare; noi, grazie a questo accordo di filiera e a questo metodo di calcolo del prezzo, in questi anni abbiamo sempre avuto un prezzo garantito quando gli altri vendevano il latte a prezzi stracciati o erano costretti a tenersi il latte. Nei prossimi giorni incontreremo i referenti della Ferrero per cercare di strappare qualcosa in più per i prossimi anni"*.

Concetti ribaditi anche dal delegato confederale Coldiretti Bruno Rivarossa, che ha contribuito alla nascita del progetto: *"Sette anni fa non avremmo mai pensato che saremmo arrivati in così poco tempo ai 5 mila quintali di latte al giorno, come ci chiedeva la Ferrero, sembrava una missione impossibile. Ci abbiamo creduto e dobbiamo guardare avanti, al traguardo della nuova torre di sprayatura a Moretta, per garantire i quantitativi necessari a un mercato del latte in polvere di qualità che rappresenta un terzo della produzione nazionale"*.

Un obiettivo confermato dalla rappresentante dell'Inalpi Gabriella Bollino, che ha parlato di un forte interesse da parte dei produttori di dolci (gelati, cioccolato e altro) per la polvere di latte prodotta a Moretta. *"Ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto che stanno manifestando interesse per la produzione Inalpi. Vuol dire che abbiamo lavorato bene. Sono stati fatti enormi progressi e di questo va dato merito pubblico a Compral latte, con cui è nato ed è maturato uno splendido rapporto di reciproca fiducia"*.

Il presidente Arap Roberto Chialva ha richiamato con soddisfazione il successo della filiera, dichiarando la vicinanza del sistema degli allevatori alla cooperativa: *"Il fatto stesso che siano i nostri tecnici e impiegati a seguire quotidianamente i produttori dando loro l'assistenza, è la riprova di un impegno che ci vede camminare insieme per i nuovi obiettivi"*.

Il direttore Compral Bartolomeo Bovetti ha sottolineato infine il fatto che, oltre alla crescita del fatturato, si sta consolidando il patrimonio netto attivo (300 mila euro) e registra un utile di 112 mila euro, destinati alla riserva.

**3 MAGGIO – LA FEDELTA'**

Si amplia il mercato della polvere di latte "made in Italy" in filiera

# Nuovo polverizzatore all'Inalpi di Moretta

**MORETTA.** Venerdì 21 aprile, nel corso dell'assemblea Compral latte, si è fatto ripetutamente riferimento a una nuova torre di polverizzazione che Inalpi sarebbe pronta a realizzare. Un progetto importante, che rientra nel più ampio progetto di filiera che coinvolge gli stessi allevatori e la Coldiretti e che, in questo caso, non sarebbe diretto a fornire polvere di latte alla Ferrero ma a rispondere ad esigenze di altri tipi di mercato (aziende che producono gelati, dolci, ecc... e che ci tengono alla tracciabilità del prodotto).

In Italia, ogni anno, si consumano circa 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% è importato da altri Stati, soprattutto Francia Germania e Nuova Zelanda.

È necessario quindi implementare la produzione italiana per concedere ai consumatori di scegliere i prodotti che riportino in etichetta: latte in polvere italiano, indice di sicurezza, qualità, genuinità e soprattutto tracciabilità. È interesse di Coldiretti Piemonte e Lombardia, così come di Inalpi, forte dell'esperienza con l'industria dolciaria Ferrero (che assorbe l'intera produzione del latte in polvere prodotto a Moretta 100% piemontese), sviluppare una filiera sul territorio italiano per produrre e commercializzare latte in polvere made in Italy. Da un lato è necessario ridurre la dipendenza delle industrie italiane dalle forniture provenienti da altri Paesi, ma soprattutto è indispensabile concedere possibilità e dare maggiore stabilità al mercato nazionale del latte.

A partire da questa comune esigenza fra Coldiretti Piemonte e Lombardia e Inalpi è stata sottoscritta una convenzione che impegna, appunto, le parti, a sostenere la produzione e il consumo di polvere di latte italiana. Sull'esempio della filiera nata per la produzione della polvere di latte in funzione della Ferrero, ora si lavorerà per una filiera formata da allevatori in grado di fornire in modo continuativo un latte di qualità, secondo gli standard previsti da Inalpi. L'accordo è di escludere le forniture di latte spot di difficile tracciabilità.

Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato Inalpi, aggiunge: *"La nostra filiera rappresenta un punto di riferimento riconosciuto e sempre più apprezzato, in quanto garantiamo qualità elevata, garantita e certificata piemontese"*.

Una buona notizia per gli allevatori, che porta stabilità al mercato del latte; una stabilità che si nutre - ormai l'abbiamo capito - della capacità di imporre l'utilizzo dei prodotti italiani nell'intero ciclo produttivo.

**4 MAGGIO – MARK UP**

MARKUP 259
L'idea
14

# VERDURE (E PESCE) PROBIOTICI: migliorano il microbiota

di
di Daniele Colombo - @daniele_colombo

*Grazie al Cnr di Bari, carciofi, olive e un filetto di pesce spada diventano probiotici. Sono ormai pronti a entrare sul mercato cibi funzionali che veicolano speciali batteri per arricchire la flora intestinale e migliorare la salute*

Quella che ci attende è forse una delle più grandi rivoluzioni in ambito alimentare (e probabilmente terapeutico: cibo e salute, del resto, sono un binomio sempre più connesso). Parliamo del microbiota ovvero i centomila miliardi di batteri che colonizzano il nostro tratto intestinale in un numero superiore di dieci volte a quello di tutte le nostre cellule. E del microbioma, cioè i geni di questi ospiti (per il 38 per cento uguali ai nostri e per quantità 150 volte superiori). Un insieme che lavora come un organo, mette in circolo centinaia di neurotrasmettitori, svariate sostanze di tipo ormonale, produce enzimi e vitamine, regola il sistema immunitario. Fino a qualche anno fa non ci si era accorti di loro.

Ma oggi tutto è cambiato. Le evidenze apportate da studi pubblicati su prestigiose riviste scientifiche si moltiplicano e sono sbalorditive. Ci sarebbe un asse tra intestino e cervello (l'intestino del resto è spesso chiamato 'il secondo cervello'). Obesità, allergie, infiammazioni, malattie autoimmuni, depressione, perfino cancro e malattie cardiovascolari potrebbero dipendere dai cambiamenti dei ceppi batterici del nostro microbiota. Ma, e qui sta il fatto cruciale, la crescita o la decrescita delle diverse migliaia di famiglie composte da batteri buoni o cattivi, a loro volta, dipende strettamente dalla nostra dieta.

ce abbonamento: 095047

PAOLA LAVERMICOCCA ricercatrice del Consiglio nazionale delle ricerche di Bari

Un esempio, tra i tantissimi. Alcuni studiosi della University of California hanno dimostrato che in un gruppo di donne sane è possibile ridurre la risposta a un compito che genera ansia (verificata con risonanza magnetica) modificando la composizione dei batteri intestinali attraverso l'assunzione due volte al giorno di una bevanda di latte fermentato. La bevanda contiene il Bifidobacterium animalis e il Lactococcus lactis, oltre a due ceppi di batteri presenti nello yogurt, lo Streptococcus thermophilus e il Lactobacillus bulgaricus. Alcuni Paesi stanno facendo passi importanti in questa direzione. Rob Knight negli Usa, e Tim Spector in Gran Bretagna, promotore del Gut British Project, collegato all'American Gut Project, stanno portando avanti la mappatura del microbiota della popolazione, come è accaduto per il genoma. L'Unione Europea è fortemente attenta al tema. Ci sono almeno 120 progetti di ricerca in corso sul microbioma, relativi a diverse aree e finanziati attraverso Horizon 2020 con un contributo comunitario di 385 milioni di euro.

Ma anche l'Italia non è affatto indietro sul campo. Il nono convegno Probiotics, Prebiotics and New Foods che si svolgerà a Roma quest'anno, dal 10 al 12 settembre, avrà molto da dire. Il congresso, di rilevanza internazionale, che si tiene ogni due anni, è mirato alla condivisione delle ricerche su alimenti e microbiota. Ospiterà anche una sessione in cui verranno illustrate le ricerche in corso al Cnr. I ricercatori di Bari, per esempio, sono riusciti a dimostrare che due prodotti vegetali, carciofi e olive, e un filetto di pesce spada possono risultare dei veicoli per particolari ceppi batterici con funzionalità probiotica. Un successo che a breve porterà sul mercato questi nuovi alimenti probiotici, alternativi ai prodotti a base di latte. Cibi funzionali orientati in chiave salutistica ma anche studiati sul piano del gusto.

"Sono novità assolute per il mercato -spiega Paola Lavermicocca, ricercatrice del Consiglio nazionale delle ricerche di Bari, Istituto di scienze delle produzioni alimentari-. Noi collaboriamo con molte imprese agroalimentari: le nostre ricerche non devono rimanere nei nostri laboratori. Il processo su carciofi e olive è stato brevettato e lo sfruttamento è stato poi concesso all'azienda pugliese Agrimperiale. La stessa sta aprendo un nuovo impianto che realizzerà queste linee di prodotti probiotici. Come industrializzazione è già avanti: entro un anno dovrebbero arrivare sul mercato. Quello con il pesce lo andremo a sviluppare, invece, con un'azienda che produce trasformati ittici".
Il processo, ci tiene a sottolineare la ricercatrice

## Alimentazione futura

La modulazione del microbiota sarà probabilmente il primo grande passo che modificherà l'alimentazione del futuro. "Sicuramente il futuro dell'alimentazione sarà funzionale e personalizzata -sottolinea Lavermicocca-. Il ceppo batterico lavora poi in connessione con l'alimento, che ha già sue caratteristiche funzionali. Il carciofo, per esempio, è ricchissimo di inulina, una fibra prebiotica, prediletta dal microrganismo. Noi lo abbiamo utilizzato anche a questo scopo perché è come una riserva alimentare da utilizzare per arrivare nell'intestino".

IL PROCESSO È STATO BREVETTATO, LO SFRUTTAMENTO CONCESSO: IN ARRIVO L'IMPIANTO DI PRODUZIONE

## L'impegno di Inalpi nella ricerca

L'arrivo sul mercato dei nuovi alimenti probiotici, alternativi ai prodotti a base di latte, potrebbe fungere da stimolo per le aziende che lavorano in campo lattiero-caseario. Tra queste c'è Inalpi. La società di Moretta svolge attività di sviluppo, anche attraverso investimenti strutturali e di ricerca, oltre ad aver avviato negli anni collaborazioni con il Dipartimento di Scienze Agricole e Ambientali dell'Università di Milano e con la Facoltà di Agraria di Torino. "L'impegno per il futuro -fa sapere Inalpi- è rappresentato dalla massima attenzione e l'apertura a ogni indicazione che possa essere spunto per nuove strade da percorrere sempre all'insegna dell'eccellenza del latte piemontese e della genuinità".

del Cnr, è ottenuto mediante un metodo naturale. "Siamo partiti da olive e carciofi -precisa- due prodotti tradizionalmente realizzati con una fase di fermentazione, che porta a un'acidificazione naturale, attraverso ceppi di batteri lattici. Abbiamo sfruttato il processo applicando però un ceppo di Lactobacillus paracasei, studiato e selezionato nei nostri laboratori per le sue caratteristiche probiotiche. Si tratta di una specie che è normalmente presente nei processi fermentativi degli alimenti. Lo stesso processo è stato applicato a un filetto di pesce avviando la fermentazione con un inoculo di questo batterio".
Sono stati condotti dei trial nutrizionali: "nei soggetti che si sono alimentati con i nostri prodotti (separatamente, con carciofi, olive e il filetto di pesce fermentati) si è visto che questo ceppo è in grado di colonizzare temporaneamente l'intestino, una caratteristica probiotica, superando gli attacchi del ph acido dello stomaco. Affinché l'alimento abbia un'efficacia, la carica del ceppo probiotico deve però essere elevata: oltre un miliardo di batteri nella porzione utilizzata".

Teoricamente in futuro è possibile che qualunque alimento possa diventare un veicolo probiotico. Bisogna trovare il ceppo giusto che vada bene per il singolo cibo. E sviluppare il processo idoneo per avere un alto numero di batteri probiotici senza alterare la qualità organolettica del prodotto. Quello che appare all'orizzonte potrebbe da una parte spostare i consumi verso prodotti capaci di alimentare la flora batterica buona (i prebiotici, ricchi di fibre, i polifenoli utilizzati come carburante dai microbi). E dall'altra stimolare al consumo di bevande o cibi fermentati, dagli yogurt al kefir, o all'utilizzo di integratori.

## ANCHE LO YOGURT AIUTA IL MICROBIOTA

Un tempo si riteneva che lo stomaco fosse un ambiente così acido da uccidere tutti i microbi, ma oggi non è più così. Tim Spector, docente di epidemiologia genetica al King's College di Londra, racconta un interessante studio condotto dall'équipe di Jeff Gordon, pioniere nel campo del microbioma. Un trial sullo yogurt, che conteneva cinque note specie di batteri presenti in molti brand commerciali, ha dimostrato che una quantità piuttosto elevata dei cinque microbi, in particolare bifidobatteri, raggiunge il colon. Ed è emerso che i microbi erano riusciti a incrementare i livelli di attività dei geni che controllano la demolizione dei carboidrati degli zuccheri complessi presenti in frutta e verdura. Insomma, il consumo quotidiano di yogurt fa bene alla salute e attiva meccanismi antinfiammatori.

ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. 095047

## 4 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

**MORETTA** Cena di gala del Biteg e allo stadio con i ragazzi dell'Airone di Manta

# Inalpi tra turismo, solidarietà e sport

**MORETTA** Continuano le iniziative di promozione sul territorio da parte dell'azienda morettese Inalpi. A fianco dell'attività volta alla valorizzazione della qualità del latte e delle condizioni della filiera, l'azienda ha appoggiato diverse iniziative volte alla corretta alimentazione e allo sport.

**BITEG**

Da giovedì 27 aprile a lunedì 1 maggio, Inalpi e Confapi Cuneo sono stati partner della 18esima edizione di Biteg – Borsa internazionale del turismo enogastronomico. La manifestazione si è tenuta a Cuneo e Inalpi l'ha fatta da padrona nella serata di venerdì 28 con la cena di Gala a cura dello chef Gian Piero Vivalda.

Spiegano dall'azienda: «Cuneo e la provincia Granda, sono la naturale location di una manifestazione volta alla promozione del turismo e dell'enogastronomia. In quest'ottica, Confapi Cuneo e Inalpi hanno creato un momento di incontro e scambio tra gli addetti ai lavori, proseguendo così un'attività che da tempo punta alla promozione delle numerose eccellenze presenti in una terra ricca di turismo e di cultura enogastronomica».

**AIRONE DI MANTA**

Sabato 29 aprile allo stadio Grande Torino si è giocato l'incontro del campionato di serie A, Torino-Sampdoria. L'azienda di Moretta, per il campionato 2016/2017, è sponsor della squadra del Torino Calcio, con un preciso scopo: sensibilizzare il mondo dei ragazzi delle scuole calcio sull'importanza della sana alimentazione.

Nell'occasione il palco Inalpi ha ospitato i bambini dell'Airone di Manta per una partita all'insegna del divertimento, spensieratezza e sport.

## 4 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

**MANTA** Associazione ospite dell'Inalpi per Torino-Sampdoria

# L'Airone sul campo della serie A

**MANTA** L'associazione L'Airone è stata protagonista sabato della vetrina calcistica, presente allo stadio Olimpico per Torino-Sampdoria. L'Inalpi è sponsor del Toro, con lo scopo di sensibilizzare il mondo dei ragazzi delle scuole calcio sull'importanza della sana alimentazione.

L'azienda morettese ha voluto premiare l'Airone offrendo ai ragazzi del centro Federica Pellissero a alle loro famiglie una prima fila nel calcio di serie A.

## 5 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

**CARTOLINE DAL 652 MEETING VG @ DA VITTORIO BRUSAPORTO (BG) CHEF CHICCO E BOBO CEREA**

Siamo tornati in una delle grandi case dell'alta ristorazione italiana, un ristorante che nonostante da anni risieda nell' Olimpo della cucina italiana e internazionale ( tre stelle Michelin dal 2010), ha saputo preservare il calore e l' intimità che solo una gestione familiare può garantire. E lo fa a partire dal nome, Da Vittorio, a indicare che chi decide di passare per Brusaporto e varcare il cancello del bel parco che circonda il ristorante troverà un'intera famiglia ad aspettarlo, i Cerea. Ad accogliere gli Amici Gourmet, Chicco e Bobo in cucina, Francesco e Rossella all'accoglienza, ma anche la signora Bruna, capostipite della famiglia, che da ottima padrona di casa si accerta sempre che gli ospiti stiamo bene. E in effetti non poteva andare meglio: nelle mani di Nicola Di Lisa e Fabrizio Sartorato, anche loro "di famiglia" dopo anni di servizio al ristorante, abbiamo vissuto un'esperienza gourmet in grande stile: impeccabili come sempre le portate dalla cucina, inappuntabile il servizio, e, a coronare il tutto, il piacere di sedersi al tavolo con due grandi produttori che ci hanno affascinati, raccontandoci i vini in abbinamento ai vari piatti: Pier Francesco Fracassi, patron delle Tenute di Santa Maria, e Roberto Beneventano della Maison Steinbrück. Archivio storico reportage: L'arrivo di VG al ristorante L'ingresso Il parco Il salottino Alcune foto della famiglia Cerea La sala da pranzo del ristorante Chicco Cerea e la mamma Bruna accolgono VG Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Fabrizio Sartorato, storico sommelier del ristorante, ci serve la prima etichetta di giornata Champagne Cuvée Brut Tradition – Steinbrück Un brindisi con Francesco Cerea, responsabile ristorazione esterna e pubbliche relazioni del ristorante, e Roberto Beneventano della maison Steinbrück Benvenuto della cucina Tipologie di stuzzichini: tostino con fettine Emmental inalpi e senape; Mc chicken and curry; caciotta Kremina inalpi, pasta fillo e fichi canditi; mini hot dog; cremoso di broccoletti; acciuga e panna acida inalpi. Torniamo in sala dove ad accoglierci troviamo Rossella Cerea Ci accomodiamo Acqua 22 Artesian Water La rioja – Distribuite da Compagnia dei Caraibi Primo abbinamento a tavola Vermouth – Mancino Chicco Cerea con Roberto Beneventano della maison Steinbrück Piattoo!!! Ciliegia di foie gras Pane e burro inalpi, origano e limone Birra Contina Bianca al Farro – Hordeum In servizio del pane Pane Un brindisi con il sommelier Fabrizio Sartorato e Pier Francesco Fracassi di Tenute Santa Maria Bianco Isola dei Nuraghi Igt 2015 – Tenute Santa Maria Langhe Chardonnay Grésy 2011 – Marchesi di Grésy Coda di scampo alla griglia, spuma di rapanelli e verdure La brigata al completo per il servizio della prossima portata Tocco finale al tavolo... Bisque di granchio, cipollotto in agrodolce, aglio nero La signora Bruna si assicura che tutto proceda al meglio Fabrizio e Roberto Beneventano ci presentano il prossimo Champagne Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Coeur de rosé – Steinbrück Chicco Cerea ci raggiunge in sala per la preparazione della prossima portata in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Millésimé Prestige 2006 – Steinbrück Riso Carnaroli Riserva San Massimo, crema di carciofi, capasanta e la nostra umeboshi di prugne Percristina Barolo Docg 2003 – Domenico Clerico Raviolino di cappone con il suo brodo, nuvola di formaggio inalpi La brigata di sala ha tutto sotto controllo! Branzino con spaghetti di seppia ajo, oio e fave Capretto allo spiedo, yogurt e pastinaca alle spezie La Serra Moscato d'Asti Docg 2016 – Marchesi di Grésy Panna cotta con siero di latte inalpi, sorbetto al mojto Arriva il momento della "mitica" colomba di Da Vittorio Coccole finali Le praline Gran finale... Amaro importante Jefferson – distribuito da

Compagnia dei Caraibi Plantation Rum XO 20th anniversary – distribuito da Compagnia dei Caraibi Tutte le etichette degustate durante il nostro pranzo Interviste finali agli Amici Gourmet e ai nostri partner Caffè Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 652esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Da Vittorio Brusaporto (BG) Via Cantalupa, 17 Tel. 035 681024 Aperture: 16.12.16 – 09.01.17: aperto tutti i giorni a pranzo e cena 10.01.17 – 05.02.17: aperto da Mercoledì a Lunedì a cena (Martedì chiuso) 06.02.17 – 26.02.17: aperto tutti i giorni a cena 27.02.17 – 26.03.17: aperto da Mercoledì a Lunedì a cena (Martedì chiuso) E-mail: relaisdavittorio@davittorio.com Sito internet: www.davittorio.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli

**5 MAGGIO – BRA OGGI**

**ASSEMBLEA A CUSSANIO** La cooperativa presieduta da Raffaele Tortalla chiamata a esaminare i conti 2016 e riflettere sul futuro

# Un buon bilancio per Compral latte

**CUNEO**

Platea affollata venerdì 21 aprile al Giardino dei Tigli di Cussanio per l'assemblea della cooperativa Compral latte chiamata dal presidente Raffaele Tortalla a esaminare il bilancio 2016 e fare il punto sulla filiera del latte piemontese consolidata con Inalpi e Ferrero. Presenti i referenti Coldiretti Bruno Rivarossa e Michele Mellano, Tortalla ha sottolineato i dati di crescita sia della base sociale (250 soci di cui 16 nuovi) che del fatturato (40 milioni di euro circa, con proiezione verso i 50), mettendo in risalto che, oltre i numeri, a dare forza alla cooperativa è soprattutto il fatto di "crederci". "Questo modello di filiera definito una bandiera del Piemonte agricolo e che tanti ci invidiano - ha detto il presidente - ha visto i nostri allevatori migliorarsi anno dopo anno, segno di una disponibilità a farsi carico di tutti gli adempimenti in materia sanitaria, di benessere animale e qualitativi che in altre realtà non sono richiesti". Rispetto

al tema del prezzo del latte, Tortalla ha ribadito che "l'indice ha dimostrato di essere un buon regolatore, assicurando la remunerazione dei produttori". E per spiegarsi meglio, con una gustosa digressione in piemontese ha ricordato di quando, militare a Savona, andava al mare a caccia di ragazze. "Con me c'erano altri commilitoni della campagna cuneese, e un paio di fighetti di città. Noi ci accontentavamo di quel che passava il convento, i fighetti cercavano qualcosa di più e finivano a bocca asciutta. Aveva ragione mia mamma: chi s'accontenta gode. Così - ha affermato Tortalla rivolgendosi alla platea – a voi dico che bisogna sapersi accontentare e guardare a chi sta peggio. Quelli che cercano i centesimi in più non li trovano mai e vivono scornati e scontenti". In clima positivo si sono aperti gli interventi. Rivarossa, portando il saluto della Coldiretti, ha ripercorso la sfida di questi sette anni di vita della filiera. "Pensare allora che saremmo arrivati in così poco a tempo ai 5 mila quintali di latte al giorno, come ci chiedeva la Ferrero, sembrava una missione impossibile. Ci abbiamo creduto e dobbiamo guardare avanti, al traguardo della nuova torre di sprayatura a Moretta, per garantire i quantitativi necessari a un mercato del latte in polvere di qualità che rappresenta un terzo della produzione nazionale". Chiamata in causa, la rappresentante dell'Inalpi di Moretta ha dichiarato la piena comunanza di idee con i partner, alla luce anche di quanto asserito dal patron Ambrogio Invernizzi alla vigilia: "Il latte in polvere di qualità è indispensabile per le aziende dolciarie, i produttori di gelato e per i trasformatori di alta gamma. Ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto interessati a diventare nostri clienti". Il presidente Arap Roberto Chialva ha richiamato con soddisfazione il successo della filiera, dichiarando la vicinanza del sistema allevatoriale alla cooperativa: "Il fatto stesso che siano i nostri tecnici e impiegati a seguire quotidianamente i produttori dando loro l'assistenza, è la riprova di un impegno che ci vede camminare insieme per i nuovi obiettivi". In questa direzione, è da segnalare lo sviluppo della piattaforma web che mette in rete tutti gli allevatori Compral con una banca dati accessibile da ogni azienda. Le news tecniche e informative ai singoli allevatori verranno trasmesse anche dai trasportatori che ogni giorno battono le campagne per raccogliere il latte. Infine il bilancio, illustrato dal direttore Compral Bartolomeo Bovetti, che oltre alla crescita del fatturato vede consolidarsi il patrimonio netto attivo (300 mila euro) e registra un utile di 112 mila euro, destinati alla riserva. Approvazione per alzata di mano, all'unanimità. **b.o.**

**5 MAGGIO – LA BISALTA**

PIEMONTE LATTE IN ASSEMBLEA

# La cooperativa di Savigliano ha celebrato un anno record

Con una raccolta di oltre 112 milioni di litri ed un fatturato di 40,5 milioni di euro che ha permesso la distribuzione di un conguaglio di circa 200.000,00 euro, l'assemblea di sabato 29 aprile della cooperativa agricola Piemonte Latte di Savigliano ha celebrato l'anno dei record. Record in positivo in termini di volumi di latte e di vendite ma anche, in alcuni mesi record in negativo per il comparto a causa delle mortificazioni imposte dal mercato. E' ancora fresco nella memoria di tutti il ricordo della "tempesta perfetta" scatenatasi tra aprile e luglio con il crollo delle quotazioni e con il rischio di non riuscire a collocare il latte, anche se a prezzi miserrimi. Pur in un clima negativo Piemonte Latte ha

comunque fatto sino in fondo il proprio dovere, attrezzando da aprile 2016 una raccolta straordinaria a favore di 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria, che diversamente non sarebbero riuscite a collocare il latte. In questo modo Piemonte Latte e la Cooperazione in genere, in tutto il Nord Italia, hanno dimostrato, ancora una volta, il proprio valore strategico intervenendo, nei fatti, in un momento di gravissime difficoltà e umiliazione per il comparto. Volatilità dei mercati, necessità di crescita per far fronte ai nuovi scenari ma soprattutto la spinta ad ampliare i propri orizzonti e a creare nuove occasioni e strumenti per valorizzare il latte dei Soci, sono stati i temi dominanti sviluppati nel corso dell'Assemblea. -Anche è soprattutto nei momenti negativi occorre "rimboccarsi le maniche", capitalizzare anche le esperienze negative e capire che una grande Cooperativa quale è Piemonte Latte, deve diversificare e ampliare i propri orizzonti di mercato – ha sottolineato il presidente **Roberto Morello** -ed è in questa logica che nell'estate 2016 abbiamo costituito, con un nostro partner commerciale storico ed affidabile quale è INALPI la società Latterie Alpine srl, con l'obiettivo di entrare da protagonisti anche nell'area della trasformazione stante anche la partecipazione in Cooperlat- I Soci della Piemonte Latte hanno capito che la loro Cooperativa, anche sulla base dello stimolo della stessa base sociale emerso in precedenti Assemblee, doveva cimentarsi con nuove sfide e aprirsi ad altre opzioni pur sempre mantenendo il ruolo maturato in 35 anni di attività, di fornitore ai Caseifici clienti, investendo anche in nuove opportunità, dalla trasformazione al latte alimentare così da spaziare dalla vendita del latte crudo presso i clienti storici, ai prodotti caseari. Puntando sempre sull'origine orgogliosamente Piemontese, sulle D.O.P., sulla tracciabilità, sull'eccellenza e sull'adozione di protocolli che permettano di valorizzare in termini oggettivi la realtà del latte dei Soci.

**5 MAGGIO - TARGATOCN**

# I Balcani questi (s)conosciuti. Il 5 maggio la conferenza ospitata da Cna Cuneo e Comune di Bra

## Relatore l'avvocato Oltian Ohoxholli da Tirana

Balcani questi (s)conosciuti. Conto alla rovescia per l'evento internazionale ospitato da Cna Cuneo e Amministrazione comunale di Bra con la collaborazione e amichevole sponsorizzazione di Confapi Cuneo, Inalpi Invernizzi, Ascom Bra, Cassa di Risparmio di Fossano, Dira di Cervere.

Nella giornata di venerdì 5 maggio, il relatore principale avvocato **Oltian Ohoxholli** da Tirana - esponente dei giuristi d'impresa di Albania e Kosovo - sarà ricevuto da Giunta e associazioni di categoria in municipio a Bra in mattinata per un confronto sulle opportunità di collaborazione e cooperazione con Albania Kosovo e Macedonia.

Seguirà una trasferta nella vicina città di Cervere per una visita informale alla Dira, azienda leader nazionale nel settore dei cristalli per automobili legata al gruppo Unipol. Nel pomeriggio, dalle ore 17, si avvierà la conferenza internazionale nella sede di Borgo San Dalmazzo della CNA provinciale cuneese.

A coadiuvare Ohoxholli sarà la direttrice di CNA Cuneo Patrizia Dalmasso assieme all'inviato nei Balcani Alessandro Zorgniotti. Durante la sessione convegnistica, via Skype, interverranno per un saluto e augurio di buon lavoro i sindaci delle municipalità di Lezha e di Permet in Albania, che con Bra e con Fossano hanno avviato dei patti di amicizia, e la consulente alla internazionalizzazione Denada Dashi.

Seguirà una degustazione di prodotti tipici binazionali e locali offerta da banca Sapori di CNA.

L'avvocato Ohoxholli e il giornalista Zorgniotti desiderano ringraziare CNA Cuneo nelle persone della presidente Fernanda Fulcheri e della direttrice Dalmasso, il comune di Bra nelle persone del sindaco Bruna Sibille e del vice Massimo Borrelli, l'Ascom braidese con il direttore Luigi Barbero, i fratelli Pierantonio e Ambrogio Invernizzi di Confapi e Inalpi, il segretario di Confapi Ilio Piana, il presidente Dira Domenico Capello, il sindaco di Cervere Corrado Marchisio, il presidente di Banca Crf Beppe Ghisolfi, i consulenti aziendali Massimo Vrenna e Gianfranco Basso e l'associazione A Cuore Aperto di Bra con tutto il direttivo e il referente Giulio Celiku.

**5 MAGGIO - TORINOSETTE**

# Speciale StraTorino

DOMENICA 14 LA GRANDE CORSA CHE COINCIDE CON I 150 ANNI DE LA STAMPA

## StraTorino, aspettando la festa

La corsa è il cuore della StraTorino, ma la StraTorino è anche la corsa nel cuore dei Torinesi. Da oltre quarant'anni (questa è la 41ª edizione), è la più amata, è una piacevole abitudine, è un appuntamento al quale nessuno può mancare perché non c'è niente da vincere se non la sfida con se stessi e non c'è nulla da dimostrare. Basta esserci, partecipare alla festa di colori, di voci, di volti, di persone, di ressa e di gioia che per qualche ora fa dimenticare qualsiasi cosa. E quest'anno sarà una grande festa che celebra due compleanni: i 150 anni de La Stampa e i 30 anni del suo settimanale TorinoSette. Due «splendide abitudini» a cui i Torinesi non rinunciano e a cui dimostrano la loro affezione.

Le iscrizioni sono aperte a tutti, senza limiti di età e senza l'obbligo del certificato medico. La corsa non è competitiva e i partecipanti possono liberamente scegliere tra due percorsi, uno da 5 e uno da 10 chilometri, a seconda delle proprie capacità, della propria forma fisica e del livello di allenamento. Un'unica iscrizione e la scelta dopo alcuni chilometri dalla partenza in Piazza San Carlo, che è fissata comodamente alle 10,30.

Entrambi i tracciati toccano Piazza Castello, i Giardini Reali, Corso San Maurizio, la Mole Antonelliana, Via Po, Corso Moncalieri, i Murazzi e nuovamente Piazza Vittorio. Da qui la 5 km risale da Via Po fino in Piazza San Carlo, mentre la 10 Km prosegue al Parco del Valentino, prima di rientrare al Caval d Brons.

Nel passaggio ai Murazzi, i concorrenti si potranno divertire facendo tre «experience»: Vento, attraversando una «galleria del vento»; Acqua con una serie di nebulizzazioni, e Nebbia: impalpabili «nuvole» da attraversare. Lungo il percorso ci sono tre punti di ristoro per rifocillarsi: in piazza Vittorio, all'uscita dal Parco del Valentino e all'arrivo in Piazza San Carlo e novità di quest'anno, acqua ad ogni chilometro, a partire dal sesto chilometro. http://www.lastampa.it/stratorino/2017/percorso

Lo StraTorino Village in piazza San Carlo quest'anno sarà aperto già da giovedì 11 maggio nel pomeriggio e animato dai Dj di Radio Number One. Domenica mattina esploderà la grande festa condotta da Luca Viscardi di Radio Number One, con il Vice Direttore Vicario de La Stampa Luca Ubaldeschi, Cristina Chiabotto, Samuel (testimonial) e altri ospiti a sorpresa del mondo dello sport e dello spettacolo. Le amate maschere torinesi Gianduia e Giacometta si alterneranno alle performance dei bravissimi artisti del Cirko Vertigo e alle molte iniziative previste dagli sponsor.

Sarà una grande festa anche per chi «inspiegabilmente» non si sarà iscritto, ma verrà a seguire la gara in piazza San Carlo, in piazza Vittorio, ai Murazzi o lungo tutto il percorso. Piazza San Carlo dopo la partenza, continuerà a far vivere le emozioni della competizione sui maxi schermi con le riprese in diretta streaming dal tracciato realizzate grazie all'innovativa tecnologia 4G+ e la fibra ottica di Vodafone, con una applicazione studiata appositamente per la manifestazione.

Per iscriversi occorre non perdere tempo: fino al 12 maggio le tariffe sono di 16 euro per gli adulti, 12 euro per i ragazzi tra i 13 e i 18 anni e di 10 euro per glu under 12. Per i «ritardatari», sabato 13 e domenica 14 maggio il costo sarà rispettivamente di 18 euro, 14 euro e 12 euro. C'è anche la possibilità (senza obbligo alcuno) di iscrivere i cani, che avranno il loro pettorale e un pacco gara dedicato. Domenica mattina sarà attivo anche un deposito borse gratuito.

Per ogni iscrizione 1 euro è corrisposto alla Fondazione La Stampa Specchio dei Tempi che li devolverà al progetto «Un tetto per chi soffre a Torino» che aiuta chi fatica a pagare l'affitto delle case popolari e alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro – Istituto di Candiolo.

Main partner di quest'anno sono: Coop, Reale Mutua, Joma e Toyota.

### Il pacco gara

Tutti gli iscritti riceveranno una T-shirt tecnica Joma comoda, elastica, traspirante e un ricco pacco gara e un blocchetto di coupon e buoni sconto. Dentro ci sono: borsa portagelo Cuki; bottiglia 500ml. acqua Lauretana; sport bottle go&fun Energy drink; pasta Fiorfiore Coop 500gr; frutta secca Fiorfiore Coop 100gr; latte senza lattosio Centrale del Latte; caramelle alla menta Mentos; gallette mais Fiorentini; formaggini Inalpi. In palio per tutti i partecipanti una Toyota Yaris Hybrid con cambio automatico, che verrà estratta durante la premiazione in piazza San Carlo che inizia alle 12.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

CON TORINOSETTE MUSICISTI E PERSONAGGI IN PIAZZA SAN CARLO

# Una carrellata di note e parole protagonista la nostra città

La StraTorino è un'occasione di festa anche per TorinoSette, il settimanale de La Stampa che compie 30 anni. Nato nel giugno del 1987, ogni venerdì rappresenta un appuntamento fisso in edicola per i Torinesi che vogliono conoscere tutto ciò che succede in città e sapere che cosa fare nel fine settimana e oltre. Sabato 13 maggio, TorinoSette regalerà una non-stop di musica e di intrattenimento sul palco allestito in piazza San Carlo. Da metà pomeriggio si inizia con «Tour in Turin», una carrellata in cui si avvicenderanno artisti della storia musicale cittadina e altri personaggi della cultura, per un piacevole mix di note e parole. Tra gli ospiti «musicali» spiccano: Samuel, Vito Miccolis alias Dottor Lo Sapio, Mano Manita, Beba, Eugenio in via di Gioia, Miu Miu, Estel Luz, Alberto Bianco, Federico Sirianni, Zuli, Bea Zanin, Johnson Righeira, accompagnati da Bandakadabra. Non mancheranno i giornalisti e i collaboratori del giornale, quelli che lo «confezionano» tutte le settimane: accanto a Cristina Caccia e ai redattori, infatti, ci saranno Gabriele Ferraris, Alessandra C, Paolo Ferrari, Gian Paolo Ormezzano e tanti altri.

**Sabato 13 maggio** lo spettacolo «Tour in Turin» con tanti ospiti al pomeriggio seguito, alla sera, dal concerto dei Soul System la band vincitrice di X Factor 2016

*I Soul System, vincitori di X Factor 2016, in concerto la sera di sabato 13; nel pomeriggio «Tour in Turin», ideato da Luca Morino e Gipo Di Napoli (foto da sinistra in alto) e presentato da Matteo Negrin (qui accanto)*

La direzione artistica dell'evento è firmata da Luca Morino e da Gipo Di Napoli mentre a condurre la kermesse sarà Matteo Negrin.

A seguire, alla sera, sempre in piazza, ci sarà il concerto dei Soul System, la band vincitrice di X Factor 2016 che proporrà uno specialissimo sound che mescola Hip Hop, Pop, Soul e R&B. Chi viene in piazza difficilmente resisterà alla voglia di ballare.

La proposta di TorinoSette però non finisce qui. Nei giorni della corsa infatti, sempre in piazza San Carlo, ci sarà una «postazione» dedicata al settimanale. Nel gazebo verrà presentato un video delle copertine di TorinoSette sulle quali negli anni sono stati ospitati personaggi di caratura mondiale, da Michael Jackson in poi; e qui in determinate ore i lettori sono invitati a presentarsi per registrare una brevissima clip di «buon compleanno» al settimanale, che poi verrà inserita in un video che sarà presentato a giugno nella serata conclusiva dell'anniversario di TorinoSette. Non prendete altri appuntamenti, perché la festa sarà strepitosa!

*Sport e tanto divertimento. Alla StraTorino si partecipa anche con uno spirito giocoso e non manca chi si traveste o adotta look stravaganti. Durante il percorso, nel passaggio al Marazzi, ci saranno piacevoli «esperienze»*

# Dove iscriversi

Dove ci si può iscrivere alla Stratorino? A Torino, innanzi tutto online sul sito Stratorino.it http://www.lastampa.it/. Poi a La Stampa Store di via Lugaro 15 a Torino (fino a mercoledì 10 maggio alle 13), nei seguenti orari: lun-ven. 9-14 e 14-19; sab e dom. 15,30-19. Info 011/666.52.11.
Un altro punto di iscrizione è al Team Marathon S.S.D. (fino a mercoledì 10 maggio alle 18) situato alla Cascina Marchesa (Parco della Pellerina), in corso Regina Margherita 371/10. Orari: lun – ven 9-13 e 14-18. Info 011/190.186.63.
Anche da Fiorfood, Galleria San Federico 26 (lun-dom 10-21).
Come l'anno scorso, ci sono anche i Gazebo: al Valentino (fronte Chalet). Orari: sab 29 e dom 30 aprile 9-17 ; sab 6 e dom 7 maggio , 10-18; piazza Castello, piazza Vittorio, piazza San Carlo (da dom 7 a giov 11 maggio, lun – giov ore 12-15/17-19.; dom 10-18)
Allo Stratorino Village di piazza San Carlo (attivo dall'11 al 14 maggio). E poi al Cus Torino, in via Braccini 1; all'Info Point Polito – Politecnico di Torino, corso Duca degli Abruzzi 24, all'Info Point Unito, via Po 29.
Iscrizioni anche nelle concessionarie di auto, Ipermercati Coop, Agenzie di Reale Mutua, negozi di articoli sportivi, non solo a Torino, ma anche in provincia. Ulteriori info su http://www.lastampa.it/stratorino/2017/info

# Il pacco gara

Tutti gli iscritti riceveranno una T-shirt tecnica Joma comoda, elastica, traspirante e un ricco pacco gara e un blocchetto di coupon e buoni sconto. Dentro ci sono: borsa portagelo Cuki; bottiglia 500ml. acqua Lauretana; sport bottle go&fun Energy drink; pasta Fiorfiore Coop 500gr; frutta secca Fiorfiore Coop 100gr; latte senza lattosio Centrale del Latte; caramelle alla menta Mentos; gallette mais Fiorentini; formaggini Inalpi. In palio per tutti i partecipanti una Toyota Yaris Hybrid con cambio automatico, che verrà estratta durante la premiazione in piazza San Carlo che inizia alle 12.