LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

10 APRILE – GDONEWS

Cibus Connect: i nuovi prodotti e gli show cooking in Fiera

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le

10 APRILE - MONDOPRESSING

Cibus Connect a Parma il 12 e 13 aprile con migliaia di buyer operatori economici

Inserito da Redazione in food

A Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito

10 APRILE - PUBBLICITAITALIA

CIBUS CONNECT: i nuovi prodotti e gli show cooking in fiera

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l' Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

11 APRILE - ALLFOODONLINE

Cibus connect: i nuovi prodotti e gli show cooking in fiera

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati Inalpi alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l' Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

11 APRILE - IMPRESAMIA

CIBUS CONNECT-NOVITÀ PRODOTTI TIPICI E SHOW COOKING: FIERE DI PARMA DAL 12 AL 13 APRILE

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di

Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l' Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

11 APRILE - VIAEMILIANET

Cibus connect, Parma pronta

Apre domani mercoledì 12 aprile a Parma la fiera Cibus Connect, organizzata da Federalimentare e Fiere di Parma, che rimarrà allestita fino a giovedì 12 aprile. Cibus Connect è un nuovo format di fiera light, una due giorni con un mix di esposizione, forum internazionali, workshop e incontri d'affari con migliaia di buyer italiani ed internazionali.

Le aziende espositrici sono 400, selezionate tra quelle maggiormente vocate all'export. Presenti anche 45 espositori selezionati da Slow Food. In esposizione i nuovi prodotti del food and beverage made in Italy destinati al mercato interno ed estero. Gli chef più accreditati saranno impegnati in numerosi show cooking per far conoscere i nuovi prodotti.

A Parma converrà l'intera community del comparto alimentare per una riflessione su come far crescere l'export del settore anche in considerazione dei molteplici cambiamenti geopolitici. Sia il 12 sia il 13 si terrà

Nel ricco programma convegnistico di Cibus Connect si segnala il forum internazionale organizzato da Federalimentare e Fiere Parma in collaborazione con TEH-Ambrosetti, incentrato sul "Posizionamento del Made in Italy Alimentare nell'evoluzione internazionale dei consumi". Oltre a ciò 12 workshop tematici sui mercati esteri più interessanti per la produzione italiana.

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora

disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l' Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

11 APRILE – GAZZETTA D'ALBA

CIBO
CUNEO SI GEMELLA CON PARMA

Entra nel vivo il progetto "Good food made in Piemonte" della Confapi cuneese. I "capitani" dell'agroalimentare del Cuneese saranno protagonisti a Cibus connect, un intenso programma di workshop, conferenze ed esposizioni che si tiene il 12 e il 13 aprile a Parma. Tra le aziende presenti alla fiera emiliana ci sono: Inalpi, Cascina San Cassiano, Albertengo panettoni, Alta Langa, Tartuflanghe, Panealba, Salumificio Marchisio, Salumificio Monregalese, Biemme, Fratelli Ruata, La favorita, La granda, Life, Egidio Michelis, Molino Chiavazza, Nord salse, Nutkao, Slow Food promozione.

11 APRILE – ILNAZIONALE

Il "Good Food" cuneese debutta il 12 e 13 aprile al Cibus di Parma

Partono da Cuneo le condottiere dell'Agroindustria subalpina che, nei giorni del 12 e 13 aprile, congiungeranno le due Food Valley del Nord Italia a Parma tenendo a battesimo la Food Country di Cibus, la manifestazione che sancisce l'avvio operativo dell'intesa sottoscritta dal Presidente di Confapi **Pierantonio Invernizzi** con l'Ente parmense e il suo amministratore delegato **Antonio Cellie**.

Presentata nel corso di specifiche occasioni nelle sedi di Fondazione CRC in Cuneo e di Torre San Giorgio presso Albertengo, l'iniziativa della partecipazione a Cibus è gestita dai vertici delle PMI come una grande occasione di politica non solo promozionale ma anche e soprattutto industriale, con il lancio di un marchio di identificazione del "Good Food" piemontese rispondente a obiettivi di alta qualità produttiva e di rafforzamento dell'export in quelle nicchie non ancora raggiunte sui mercati.

L'appuntamento per i visitatori e gli appassionati della buona tavola subalpina - che sarà imbandita dagli Chef stellati Vivalda e Palluda - è al Padiglione numero 5, dove Confapi e una importante delegazione di Aziende saranno presenti nel vasto Stand I 018: qui convergono Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas. Del medesimo Padiglione targato Granda fanno altresì parte: AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl, Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.

"*Cuneo* - dichiara il Presidente Invernizzi - *è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni, che nel 2016 sono scese sotto la precedente soglia dei 7 miliardi di euro. La nostra sfida è quella, duplice, della reindustrializzazione, per ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti agricoli, e internazionalizzazione, che procede di pari passo con il rilancio agroalimentare in chiave manifatturiera della provincia cuneese. Diversificato ulteriormente il paniere, diventa possibile raggiungere ulteriori quote di mercato sia in Italia che all'estero*".

11 APRILE - TARGATOCN

CUNEO E VALLI | martedì 11 aprile 2017, 07:30

Il "Good Food" cuneese debutta il 12 e 13 aprile al Cibus di Parma

Per Invernizzi (Confapi), "in campo scende una squadra destinata a riunire un più ampio numero di eccellenze fra le PMI e a portare Cuneo ai vertici dell'export alimentare". Rappresentati tutti i territori, dall'Albese al Saluzzese passando per il Monregalese

Partono da Cuneo le condottiere dell'Agroindustria subalpina che, nei giorni del 12 e 13 aprile, congiungeranno le due Food Valley del Nord Italia a Parma tenendo a battesimo la Food Country di Cibus, la manifestazione che sancisce l'avvio operativo dell'intesa sottoscritta dal Presidente di Confapi **Pierantonio Invernizzi** con l'Ente parmense e il suo amministratore delegato **Antonio Cellie**.

Presentata nel corso di specifiche occasioni nelle sedi di Fondazione CRC in Cuneo e di Torre San Giorgio presso Albertengo, l'iniziativa della partecipazione a Cibus è gestita dai vertici delle PMI come una grande occasione di politica non solo promozionale ma anche e soprattutto industriale, con il lancio di un marchio di identificazione del "Good Food" piemontese rispondente a obiettivi di alta qualità produttiva e

di rafforzamento dell'export in quelle nicchie non ancora raggiunte sui mercati.

L'appuntamento per i visitatori e gli appassionati della buona tavola subalpina - che sarà imbandita dagli Chef stellati Vivalda e Palluda - è al Padiglione numero 5, dove Confapi e una importante delegazione di Aziende saranno presenti nel vasto Stand I 018: qui convergono Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas. Del medesimo Padiglione targato Granda fanno altresì parte: AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl, Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.

"*Cuneo* - dichiara il Presidente Invernizzi - *è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni, che nel 2016 sono scese sotto la precedente soglia dei 7 miliardi di euro. La nostra sfida è quella, duplice, della reindustrializzazione, per ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti agricoli, e internazionalizzazione, che procede di pari passo con il rilancio agroalimentare in chiave manifatturiera della provincia cuneese. Diversificato ulteriormente il paniere, diventa possibile raggiungere ulteriori quote di mercato sia in Italia che all'estero*".

12 APRILE - ADNKRONOS

AL VIA CIBUS CONNECT FRA NUOVI PRODOTTI E SHOW COOKING

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale. Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo). E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius). Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora. Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente). In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente). space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek. seek to previous 1 2 ... 6 seek to 10%, 20% ... 60%

12 APRILE – AISE

CIBUS CONNECT: I NUOVI PRODOTTI E GLI SHOW COOKING IN FIERA DA DOMANI

11/04/2017 - 15.42

PARMA\ aise\ - Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a **Cibus Connect**, in programma a Fiere di Parma domani e giovedì, 12 e 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nei Forum Internazionale.
Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.
Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).
E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra), la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, è disponibile sul sito **www.cibus.it**).
Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).
In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente). **(aise)**

12 APRILE – ALIMENTANDO

11 APRILE 2017 - 14.56

Cibus Connect, Latterie Inalpi: convegno sull'etichettatura d'origine del latte. Il 12 aprile, alle 15,30

FORMAGGI

Moretta (Cn) – Latterie Inalpi partecipa a Cibus Connect (Parma, 12-13 aprile) assieme ad altre nove aziende piemontesi, che si presentano unite all'interno di un nuovo spazio espositivo: Good Food Made in Piemonte (Pad. 5 I018). All'interno dello stand, inoltre, due chef stellati piemontesi prepareranno piatti con i prodotti delle aziende partecipanti. Confermata anche la presenza di Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" di Cervere (Cn). L'evento sarà anche l'occasione, per Latterie Inalpi, di approfondire il tema dell'etichettatura d'origine del latte e dei derivati, nel corso di una conferenza stampa che si terrà il 12 aprile, alle ore 15.30, presso lo spazio espositivo di Good Food Made in Piemonte. Quanto ai prodotti, infine, sarà presentato il nuovo packaging e la nuova grammatura di burro, fettine e formaggini oltre all'ultima novità: il Formaggino bio.

12 APRILE – GAZZETTA DI PARMA

Curiosità tra gli stand Cresce la domanda dei prodotti salutistici

Nuove frontiere, da bio e vegan all'innovazione nel packaging

Le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pre-tagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

Non manca la ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna), la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, disponibile sul sito www.cibus.it).

Tante novità anche tra gli espositori di Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente). In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente). ■ **P.Gin.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'obiettivo è sostenere un grande trend come quello dell'export

12 APRILE – ILDUBBIONEWS

AL VIA CIBUS CONNECT FRA NUOVI PRODOTTI E SHOW COOKING

Parma, 11 apr. (Labitalia) – Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, [...] Parma, 11 apr. (Labitalia) – Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale. Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo). E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius). Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora. Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente). In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

12 APRILE - LIBEROQUOTIDIANO

Al via Cibus Connect fra nuovi prodotti e show cooking

11 Aprile 2017

Commenti

N. commenti 0

Allegro	Arrabbiato	Stupito	Triste
:-D	>:(	:-O	:-(
0	0	0	0

aaa

Parma, 11 apr. (Labitalia) - Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo).

E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di

qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora.

Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

12 APRILE - METEOWEB

Al via Cibus Connect fra nuovi prodotti e show cooking

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect

A cura di ***Filomena Fotia*** *11 aprile 2017 - 16:03*

Mi piace 489 mila

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo).

E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora.

Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente). (AdnKronos)

12 APRILE – SASSARINOTIZIE

Al via Cibus Connect fra nuovi prodotti e show cooking

11/04/2017 14:59

Parma, 11 apr. (Labitalia) - Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale.Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo).E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora.Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

12 APRILE – PADOVANEWS

Al via Cibus Connect fra nuovi prodotti e show cooking

POSTED BY: REDAZIONE WEB 11 APRILE 2017

Parma, 11 apr. (Labitalia) – Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novita' dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera e' quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novita' vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragu' di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate gia' cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo).

E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualita', come Chianina,

Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffe' di alta qualita' (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, piu' leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora.

Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bonta' dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

12 APRILE - PAGINEMONACI

Al via Cibus Connect fra nuovi prodotti e show cooking

Parma, 11 apr. (Labitalia) - Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect, manifestazione in programma a Fiere di Parma, da domani al 13 aprile, verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo).

E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

Ma anche alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero e alla menta (San Carlo E.); le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare); le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl); l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente); l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana); la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna); la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), e tanto altro ancora.

Tra gli espositori di Cibus Connect, per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

12 APRILE – CORRIERE EUSEBIANO

COLDIRETTI/«Ci sono spazi di crescita»

«Il latte in polvere è un'opportunità»

Con la fine del mese di marzo si è conclusa la campagna lattiero-casearia per la stagione 2016/2017 per cui sono necessarie alcune riflessioni e un'analisi dei dati.

A livello nazionale, vengono prodotte 11 milioni di tonnellate di latte vaccino, mentre dall'estero vengono importate 8 milioni di tonnellate con un incremento, nel 2016, del 15 per cento rispetto al 2015. Per quanto riguarda il latte in polvere, sono 100 mila le tonnellate utilizzate in Italia dalle industrie agroalimentari.

«Il latte in polvere 100 per cento Made in Piemonte viene assorbito dalla Ferrero, in base all'accordo di filiera stipulato, nel 2010, tra quest'ultima ed Inalpi, per far fronte alla produzione dolciaria dell'azienda di Alba - spiega **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte - Un esempio virtuoso che valorizza il latte del nostro territorio e fa sì che i prodotti che ne derivano siano sicuri per la salute dei consumatori».

«Certo, il latte in polvere, prodotto presso il polverizzatore di Inalpi a Moretta, rappresenta solo una parte del latte in polvere utilizzato in Italia dalle industrie agroalimentari. Il resto deriva dall'estero - afferma il delegato Confederale **Bruno Rivarossa** - Per questo è opportuno incentivare, a livello piemontese e nazionale, l'utilizzo del nostro latte per la produzione della polvere, attivando sempre di più accordi di filiera.

Questi, oltre a dare impulso all'economia del territorio, garantiscono ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono anche per la salute dei bambini, senza sottovalutare l'importante ricaduta economica sul comparto e sull'indotto di questo particolare prodotto» .

12 APRILE - ILNAZIONALE

Un airbag di polvere di latte Made in Italy per difendere stalle, lavoro e consumatori

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto oggi a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di Inalpi.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

"Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa – affermano **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte - 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 per cento 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".

"La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati ...) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto – sottolineano il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e il direttore di Coldiretti Lombardia **Giovanni Benedetti** - Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità".

Un nuovo patto con i consumatori.

12 APRILE - INFORMATOREZOOTECNICO

Coldiretti: polvere di latte made in Italy "per difendere stalle, lavoro e consumatori"

Progetto congiunto di Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi

12 aprile 2017

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto l'11 aprile a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di Inalpi. In Italia, si

consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

"Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa – spiega **Delia Revelli** Presidente di Coldiretti Piemonte -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 per cento 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 di 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".

"La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati …) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto – sottolineano il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e il Direttore di Coldiretti Lombardia **Giovanni Benedetti** – Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità". Un nuovo patto con i consumatori.

12 APRILE - ULTIMENOTIZIE

UN AIRBAG DI POLVERE DI LATTE MADE IN ITALY PER DIFENDERE STALLE, LAVORO E CONSUMATORI

Un progetto congiunto di Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto oggi a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi... la provenienza: Torino Oggi

12 APRILE - NEWSAGEAGRO

Nasce la filiera italiana del latte in polvere, in difesa di stalle, allevatori e per gestire le eccedenze

CUNEO - Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto oggi, 11 aprile, a Moretta, in provincia di Cuneo, tra **Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi**. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, **Ettore Prandini** e **Giovanni Benedetti**, la presidente di Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli**, il delegato confederale **Bruno Rivarossa** e l'amministratore delegato **Ambrogio Invernizzi** di Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

«Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - spiega **Revelli** - 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 per cento 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».

GESTIRE LE ECCEDENZE «L'idea - spiega Prandini - 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».

«La realizzazione del nuovo progetto - sottolineano Rivarossa e Benedetti - potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati ...) circa 11mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto. Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità». Un nuovo patto con i consumatori.

12 APRILE - TARGATOCN

Coldiretti Lombardia, Piemonte e Inalpi unite nel nome del latte in polvere

Delia Revelli: "Il nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza"

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto oggi a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di

Inalpi.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

"Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - afferma **Della Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte - *. 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 per cento 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."*

"*La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto* - sottolineano il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e il direttore di Coldiretti Lombardia **Giovanni Benedetti** - *. Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità."*

12 APRILE –

TORINOOGGI

Un airbag di polvere di latte Made in Italy per difendere stalle, lavoro e consumatori

Un progetto congiunto di Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto oggi a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di Inalpi.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

"Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - affermano **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte - 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 per cento 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".

"La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati ...) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto - sottolineano il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e il direttore di Coldiretti Lombardia **Giovanni Benedetti** - Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità".

Un nuovo patto con i consumatori.

12 APRILE - VALTELLINANEWS

Un "Airbag" di polvere di latte Made in Italy

Progetto congiunto di Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto oggi a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

"Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - spiega Delia Revelli Presidente di Coldiretti Piemonte -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 per cento 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 di 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".

"La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati ...) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto – sottolineano il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e il Direttore di Coldiretti Lombardia Giovanni Benedetti - Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità". Un nuovo patto con i consumatori.

12 APRILE – GIORNALE DEL PIEMONTE

SONO RAPPRESENTATI TUTTI I NOSTRI TERRITORI AGRICOLI

Le Food Valley della Granda madrine al Cibus di Parma

Maria Riorda

da Cuneo

■ Sono partite da Cuneo le condottiere dell'Agroindustria subalpina che, oggi e domani, congiungono le due Food Valley del Nord Italia a Parma, tenendo a battesimo la Food Country di Cibus, la manifestazione che sancisce l'avvio operativo dell'intesa sottoscritta dal presidente di Confapi Pierantonio Invernizzi con l'Ente parmense e il suo amministratore delegato Antonio Cellie. Presentata nel corso di specifiche occasioni nelle sedi di Fondazione CRC in Cuneo e di Torre San Giorgio presso Albertengo, l'iniziativa della partecipazione a Cibus è gestita dai vertici delle PMI come una grande occasione di politica non solo promozionale ma anche e soprattutto industriale, con il lancio di un marchio di identificazione del "Good Food" piemontese rispondente a obiettivi di alta qualità produttiva e di rafforzamento dell'export in quelle nicchie non ancora raggiunte sui mercati. L'appuntamento per i visitatori e gli appassionati della buona tavola subalpina - che è stata imbandita dagli Chef stellati Vivalda e Palluda - è al Padiglione numero 5, dove Confapi e una importante delegazione di Aziende sono presenti nel vasto Stand I 018: qui convergono Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas. Del medesimo Padiglione targato Granda fanno altresì parte: AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl,

A sinistra, **Pierantonio Invernizzi** di Inalpi spa, presidente di Confapi con al centro **GianPiero Vivalda**, patron del pluristellato "Antica Corana Reale" di Cervere

Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.

"Cuneo - dichiara **il presidente Invernizzi** - è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni, che nel 2016 sono scese sotto la precedente soglia dei 7 miliardi di euro. La nostra sfida è quella, duplice, della reindustrializzazione, per ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti agricoli, e internazionalizzazione, che procede di pari passo con il rilancio agroalimentare in chiave manifatturiera della provincia cuneese. Diversificato ulteriormente il paniere, diventa possibile raggiungere ulteriori quote di mercato sia in Italia che all'estero".

13 APRILE - IDEAWEBTV

Il "Good Food" cuneese debutta oggi e domani al Cibus di Parma

Dal padiglione 5 la sfida dell'industrializzazione e dell'export

Per Invernizzi (Confapi), *"in campo scende una squadra destinata a riunire un più ampio numero di eccellenze fra le PMI e a portare Cuneo ai vertici dell'export alimentare"*. Rappresentati tutti i territori, dall'Albese al Saluzzese passando per il Monregalese.

Partono da Cuneo le condottiere dell'Agroindustria subalpina che, oggi e domani, congiungeranno le due Food Valley del Nord Italia a Parma tenendo a battesimo la Food Country di Cibus, la manifestazione che sancisce l'avvio operativo dell'intesa sottoscritta dal Presidente di Confapi Pierantonio Invernizzi con l'Ente parmense e il suo amministratore delegato Antonio Cellie.

Presentata nel corso di specifiche occasioni nelle sedi di Fondazione CRC in Cuneo e di Torre San Giorgio presso Albertengo, l'iniziativa della partecipazione a Cibus è gestita dai vertici delle PMI come una grande occasione di politica non solo promozionale ma anche e soprattutto industriale, con il lancio di un marchio di identificazione del "Good Food" piemontese rispondente a obiettivi guida di alta qualità produttiva e di rafforzamento dell'export in quelle nicchie non ancora raggiunte sui mercati.

L'appuntamento per i visitatori e gli appassionati della buona tavola subalpina - che sarà imbandita dagli Chef stellati Vivalda e Palluda - è al Padiglione numero 5, dove Confapi e una importante delegazione di Aziende saranno presenti nel vasto Stand I 018: qui convergono Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas.

Del medesimo Padiglione targato Granda fanno altresì parte: AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl, Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.

"Cuneo - dichiara il Presidente Invernizzi - è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni, che nel 2016 sono scese sotto la precedente soglia dei 7 miliardi di euro.

La nostra sfida è quella, duplice, della reindustrializzazione, per ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti agricoli, e internazionalizzazione, che procede di pari passo con il rilancio agroalimentare in chiave manifatturiera della provincia cuneese. Diversificato ulteriormente il paniere, diventa possibile raggiungere ulteriori quote di mercato sia in Italia che all'estero".

Confapi, attraverso le proprie sedi principali e territoriali in Borgo San Dalmazzo, Moretta e Alba, sta rilanciando i servizi promozionali, amministrativi e in-formativi, per i quali è in fase di restyling anche il Sito web associativo con prossime importanti novità.

13 APRILE – ALIMENTANDO

12 APRILE 2017 - 16.05

Una nuova filiera per la produzione di latte in polvere 100% italiano

LATTE

Moretta (Cn) – Una nuova filiera per la produzione di latte in polvere 100% italiano. Questo il progetto nei piani di Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e l'azienda Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100mila tonnellate di polvere di latte, di cui oltre il 90% proviene dall'estero: "Alla luce di questi dati", spiega Delia Revelli, presidente di Coldiretti Piemonte, "abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera made in Italy, per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa". Il presidente di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini, afferma: "L'idea 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", oltre a promuovere il "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". Il progetto garantirà al mercato della trasformazione (prodotti da forno, biscotti, gelati, ...) circa 11mila tonnellate di polvere di latte.

13 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

positivo bilancio per l'azienda

Inalpi da copiare

MORETTA - Si è conclusa con la fine di marzo, l'annata lattiero-casearia, anche se a differenza di un tempo sempre più spesso il prezzo del latte non viene più fissato di anno in anno ma di trimestre in trimestre. Secondo quanto riferito dal presidente di Coldiretti Piemonte Delia Revelli, in Italia vengono prodotte 11 milioni di tonnellate di latte vaccino l'anno, mentre ne entrano dall'estero circa 8 milioni di tonnellate con un incremento lo scorso anno del 15% rispetto ad un anno prima. Ben 100 mila le tonnellate di latte in polvere utilizzate in Italia dalle industrie agroalimentari. In particolare tutto il latte in polvere prodotto in Piemonte viene assorbito dalla Ferrero, in base all'accordo di filiera stipulato sette anni fa tra le due aziende Inalpi e Ferrero. «*Un esempio virtuoso che valorizza il latte del nostro territorio e fa si che i prodotti che ne derivano siano sicuri per la salute dei consumatori*», ha spiegato la presidente Revelli. Purtroppo gran parte del latte in polvere usato dalle industrie italiane proviene dall'estero: da qui l'invito del delegato Confederale Bruno Rivarossa a migliorare l'offerta piemontese.

Intanto, oltre che nell'economia e con la ventilata ipotesi di raddoppiare la produzione di latte in polvere nei prossimi anni, l'azienda Inalpi gioca la sua partita anche nello sport. Domenica 2 aprile nello stadio Olimpico Grande Torino, un gigantesco telo pubblicitario ha ricoperto tutto il centrocampo prima della partita Torino - Udinese, sancendo di fatto la propria decisione di collaborazione con la società Torino FC, in particolare nel settore giovanile. Ma In.Al.Pi. non si fa conoscere solo in Italia: il 28 e 29 marzo l'Azienda ha partecipato in Francia al "Made Paris 2017", salone dedicato ai più importanti Marchi qualitativi, mentre lo scorso fine settimana ha guidato con Confapi la delegazione agro-industriale piemontese e cuneese a Parma per Cibus.

13 APRILE – GIORNALE DEL PIEMONTE

'Airbag' di latte in polvere per stalle e consumatori

TORINO. Un progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto tra le Coldiretti Lombardia e Piemonte e Inalpi. Se ne consumano quasi 100mila tonnellate, di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. "Vogliamo sostenere il consumo italiano, sensibilizzando tutti gli attori – spiega Delia Revelli, presidente Coldiretti Piemonte - Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte è già l'accordo che, nel 2010, abbiamo firmato con Inalpi e 'Ferrero' che assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta (Cuneo)". "L'idea – rimarca il collega lombardo Ettore Prandini – è gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni in caso di boom importazioni. L'obiettivo è aprire il comparto all'utilizzo di polvere di latte 100 per cento nazionale anche per le industrie che, fino a oggi, non avevano l'opportunità di farlo". "Si potranno garantire al mercato della trasformazione circa 11mila tonnellate – concludono il delegato confederale Bruno Rivarossa e il direttore Coldiretti Lombardia Giovanni Benedetti - e la nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture straniere, oltre a dare un nuovo impulso al comparto".

13 APRILE – GIORNALE DI BRESCIA

Nasce la filiera italiana del latte in polvere

Coldiretti

BRESCIA. Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. È l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'ad Ambrogio Invernizzi di Inalpi. In Italia, si consumano 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% dall'estero.

«L'idea - spiega Prandini - è 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 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».

«Abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, - spiega la Revelli -Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte viene già dall'accordo che abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero la quale assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta». //

13 APRILE - INVESTOMAGAZINE

INVESTO MAGAZINE

Inalpi S.p.A e Coldiretti insieme per il Latte in Polvere Italiano

di InvestoMagazine Staff

| INALPI, LIVE, NEWS

| 2017 | NEWS

| APRILE 2017 | 40 VISITE | CON COMMENTI DISABILITATI SU INALPI S.P.A E COLDIRETTI INSIEME PER IL LATTE IN POLVERE ITALIANO

A Moretta è stata sottoscritta un'importante convenzione tra **Latterie Inalpi S.p.A**. e **Coldiretti Piemonte** e **Lombardia**, relativa a un progetto di incremento di produzione e consumo di **Polvere di Latte Italiana**. 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.

E' 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. E' interesse di Coldiretti Piemonte e Lombardia, così come di Inalpi, forte dell'esperienza con l'industri 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.

E' partita quindi la fase di valutazione per realizzare una filiera virtuosa e stabile, fatta di allevatori in grado di contribuire in modo continuativo alla fornitura di latte di qualità, secondo gli elevati standard che Inalpi indicherà in accordo con Coldiretti e che porterà all'esclusione di forniture spot di difficile tracciabilità.

Inalpi e Coldiretti Piemonte/Lombardia anche tramite FAI (Filiera Agricola Italiana) metteranno in campo tutte le loro forze per promuovere il consumo del Latte in Polvere italiano attraverso le principali agroindustrie presenti sul territorio nazionale, la promozione istituzionale e la registrazione di marchi che attestino l'appartenenza dei prodotti alla filiera agricola italiana.

13 APRILE – GIORNALE.IT

LE NOVITÀ IN TAVOLA A CIBUS CONNECT

| Italianfoodtoday | 0 | ★★★★★

Vivacizzare i consumi interni e accompagnare la crescita delle esportazioni. Sono questi i due temi al centro del dibattito in atto a Cibus Connect la manifestazione aperta oggi a Parma e che fino a domani presenterà le eccellenze agroalimentari italiane ai più qualificati buyers internazionali. Importante la presentazione di prodotti innovativi.
Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo).
E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, Prosegui la lettura

13 APRILE –

ILNAZIONALE

Inalpi presenta a Cibus Connect il primo Formaggino Bio

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.

Le Fettalpine: delicate e morbide al palato, sono facili e comode, ma non solo: nascono da latte al 100% alpino e piemontese, e di quel latte racchiudono tutto il sapore. Il Burro prodotto da panna fresca di centrifuga da latte al 100% alpino e piemontese, rappresenta il top di gamma, e la nuova grammatura da 125 ne garantisce la freschezza. Un discorso a parte merita il Formaggino Bio: il primo in commercio e il primo al 100% alpino e piemontese. Prodotto unicamente con latte, panna e formaggio bio, di cui è possibile tracciare la provenienza, è un prodotto di alta gamma che, per le sue caratteristiche, sarà collocato nel banco frigo e non sugli scaffali. Anche il sapore si differenzia dai gusti, a volte decisi, dei formaggini esistenti in commercio, in quanto sa unicamente di latte.

Il palato dei bambini è semplice e delicato, come il sapore del Formaggino BIO Inalpi.

La nuova linea Inalpi, rappresenta una scelta voluta, un nuovo corso verso sapori meno intensi e più naturali, una ricerca continua per garantire al consumatore un prodotto sano, piacevole al palato e controllato in tutti i passaggi di produzione. I nuovi prodotti entreranno in commercio a breve: entro fine luglio burro e Fettalpine e entro fine settembre i Formaggini Bio

13 APRILE - ITALIANFOODTODAY

A Cibus Connect la vetrina dei prodotti innovativi

Vivacizzare i consumi interni e accompagnare la crescita delle esportazioni. Sono questi i due temi al centro del dibattito in atto a Cibus Connect la manifestazione aperta oggi a Parma e che fino a domani presenterà le eccellenze agroalimentari italiane ai più qualificati buyers internazionali. Importante la presentazione di prodotti innovativi.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (**San Paolo**) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (**Le Naturelle-Eurovo**).
E ancora: dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (**Pizza+1**) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus e altro, ora disponibili anche nei supermercati (**Centro Carni Company**); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (**Delverde**); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di **Lavazza)** alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (**Menz&Gasser**) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (**Sterilgarda**) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).
Novità anche da **Barilla** che presenta la Pasta Bio, che verrà lanciata in Italia a partire da aprile, dopo le positive performances negli Stati Uniti e in diversi paesi europei dove è presente dallo scorso anno. Sempre il gruppo parmense ha presentato la Pasta Blue Box classica, la Pasta ai 5

cereali e quella integrale, oltre ad alcune referenze pensate specificamente per il mercato estero come 'bakery goes global' e altri prodotti a marchio Wasa, Mulino Bianco e Pavesi.

Nella prima giornata di Cibus Connect anche uno studio di **Agrifood Monitor** sulle performaces dei nostri prodotti d'eccellenza. Protagonisti indiscussi sono i formaggi, che grazie ai 2,4 miliardi di euro di vendite estere nel 2016, incidono per l'82% sul valore totale dell'export lattiero-caseario, mostrando tassi di crescita ancor più positivi, sia nel lungo periodo (+96% nel 2006-2016), che nell'ultimo anno. La vicinanza geografica e la possibilità di libero scambio fa sì che la principale destinazione estera dei formaggi italiani sia l'Unione Europea (72% del valore dell'export italiano). Ma accanto a mercati più tradizionali, sia europei che extra-europei, se ne stanno affiancando di nuovi che, sebbene ancora di piccole dimensioni, mostrano tassi di crescita molto positivi; tra questi Romania e Polonia, Norvegia, Svezia, Cina e Corea. E infatti i più rappresentativi sono quelli asiatici. Il nostro paese è il primo fornitore di formaggi di Francia e Stati Uniti (con quote rispettivamente pari al 30% ed al 24% del mercato), il terzo di Germania e Regno Unito ed il quarto di Giappone e Spagna, mentre a seguito dell'embargo alle importazioni dall'Unione Europea dell'agosto del 2014, ha perso le proprie posizioni in Russia, il cui principale fornitore è oggi la Bielorussia.

13 APRILE - TARGATOCN

Inalpi presenta a Cibus Connect il primo Formaggino Bio

All'interno dello spazio espopsitivo di Good Food Made in Piemonte, l'azienda cuneese ha presentato un'innovativa linea di prodotti che racchiudono un nuovo concetto di qualità e onestà nel rapporto con il consumatore

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.

Le Fettalpine: delicate e morbide al palato, sono facili e comode, ma non solo: nascono da latte al 100% alpino e piemontese, e di quel latte racchiudono tutto il sapore. Il Burro prodotto da panna fresca di centrifuga da latte al 100% alpino e piemontese, rappresenta il top di gamma, e la nuova grammatura da 125 ne garantisce la freschezza. Un discorso a parte merita il Formaggino Bio: il primo in commercio e il primo al 100% alpino e piemontese. Prodotto unicamente con latte, panna e formaggio bio, di cui è possibile tracciare la provenienza, è un prodotto di alta gamma che, per le sue caratteristiche, sarà collocato nel banco frigo e non sugli scaffali. Anche il sapore si differenzia dai gusti, a volte decisi, dei formaggini esistenti in commercio, in quanto sa

unicamente di latte.

Il palato dei bambini e semplice e delicato, come il sapore del Formaggino BIO Inalpi.

La nuova linea Inalpi, rappresenta una scelta voluta, un nuovo corso verso sapori meno intensi e più naturali, una ricerca continua per garantire al consumatore un prodotto sano, piacevole al palato e controllato in tutti i passaggi di produzione. I nuovi prodotti entreranno in commercio a breve: entro fine luglio burro e Fettalpine e entro fine settembre i Formaggini Bio

14 APRILE - MONDOPADANO

Polvere di... latte

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto martedì 11 aprile a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. «L'idea – spiega Prandini – 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».

14 APRILE - LANGHEROEROMONFERRATO

PARMA, AL CIBUS NEL PADIGLIONE 5 IL "GOOD FOOD" CUNEESE

Redazione - 14 Aprile 2017

4 1

Partono da Cuneo le condottiere dell'Agroindustria subalpina che, oggi e domani, congiungeranno le due **Food Valley del Nord Italia a Parma** tenendo a battesimo la **Food Country di Cibus**, la manifestazione che sancisce l'avvio operativo dell'intesa sottoscritta dal **Presidente di Confapi Pierantonio Invernizzi con l'Ente parmense e il suo amministratore delegato Antonio Cellie.**

Presentata nel corso di specifiche occasioni nelle **sedi di Fondazione CRC in Cuneo e di Torre San Giorgio presso Albertengo**, l'iniziativa della partecipazione a Cibus è gestita dai vertici delle PMI come una grande occasione di politica non solo promozionale ma anche e soprattutto industriale, con il lancio di un marchio di identificazione del *"Good Food"* piemontese rispondente a obiettivi guida di alta qualità produttiva e di

rafforzamento dell'export in quelle nicchie non ancora raggiunte sui mercati.

L'appuntamento per i visitatori e gli appassionati della buona tavola subalpina - **che sarà imbandita dagli Chef stellati Vivalda e Palluda** - è al Padiglione numero 5, **dove Confapi e una importante delegazione di Aziende saranno presenti nel vasto Stand I 018: qui convergono Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas.**

Nello stgesso padiglione **targato Granda** fanno altresì parte: **AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl, Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.**

"*Cuneo* - **dichiara il Presidente Invernizzi** - *è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni, che nel 2016 sono scese sotto la precedente soglia dei 7 miliardi di euro. La nostra sfida è quella, duplice, della reindustrializzazione, per ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti agricoli, e internazionalizzazione, che procede di pari passo con il rilancio agroalimentare in chiave manifatturiera della provincia cuneese. Diversificato ulteriormente il paniere, diventa possibile raggiungere ulteriori quote di mercato sia in Italia che all'estero*".

Confapi, attraverso le proprie sedi principali e territoriali in **Borgo San Dalmazzo, Moretta e Alba,** sta rilanciando i servizi promozionali, amministrativi e in-formativi, per i quali è in fase di restyling anche il Sito web associativo con prossime importanti novità.

15 APRILE – GIORNALE DI CANTU'

Una nuova filiera per la produzione di latte in polvere

COMO (pia) Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi. Presenti all'incontro il presidente e il direttore di Coldiretti Lombardia, **Ettore Prandini** e **Giovanni Benedetti**, la presidente di Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli**, il delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e l'amministratore delegato **Ambrogio Invernizzi** di Inalpi.

15 APRILE – LATTENEWS

Verso una filiera italiana del latte in polvere?

di redazione | 14 aprile 2017 in News · 0 Commenti

Martedì a Moretta, in provincia di Cuneo, Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi hanno sottoscritto un impegno allo studio di un progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa – ha spiegato Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte. – 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».

«L'idea – ha chiosato spiega Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia – è 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. 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».

15 APRILE

ILNAZIONALE

Cibus 2017: ottimo debutto per l'intesa "Good Food" tra Cuneo e Parma

La Granda presente in tutti i settori trainanti dell'export alimentare.Buona la prima. Anzi buonissima.

Le bandierine di "Good Food - Made in Piemonte", il marchio con cui Confapi Cuneo ha sancito il proprio esordio nella Food Valley emiliana dopo l'intesa strategica con l'Ente Fiere di Parma, hanno conquistato la platea di Cibus, la kermesse internazionale del Food italiano che è divenuta annuale grazie alla qualità e alle adesioni crescenti di pubblico e di espositori.

Al Padiglione 5, punto di convergenza delle Aziende subalpine unite nel Distretto della tradizione e dell'innovazione agroalimentare, si sono quindi ritrovati, numerosi più che mai, appassionati e conoscitori dei Cibi di Piemonte e Granda, offerti in degustrazione e serviti attraverso le proposte dei Menu degli Chef stellati Vivalda e Palluda.

Un successo di preludio al futuro per lo Staff della Confapi e del Presidente associativo Pierantonio Invernizzi, che è anche Direttore commerciale di Inalpi: "*La Fiera di Parma è un interlocutore fondamentale per aggregare le Food Valley italiane rafforzandone la vocazione all'export, nonché al presidio del mercato interno, sostenendo da una parte la proiezione estera e dall'altra la reindustrializzazione locale, due aspetti della stessa strategia. Le nostre industrie hanno dimostrato di essere pienamente in grado, in virtù di azioni volte a garantirne l'immediata identificabilità di sistema,*

di sostenere la sfida sia dell'alta qualità lavorativa e produttiva sia, in parallelo, del raggiungimento di una platea di grandi compratori e di consumatori generalisti e di nicchia. Da oggi - precisa ancora il vertice dell'Associazione delle PMI cuneesi - si creano rinnovate condizioni di ripresa delle esportazioni italiane attraverso il ruolo della filiera agroalimentare e del patto tra le Food Valley che diventano Food Country."

"I servizi di Confapi Cuneo, oltre a quelli di carattere sindacale e amministrativo, puntano a una internazionalizzazione in cui le PMI si possano muovere con le necessarie sicurezze e garanzie sui mercati nuovi, al riparo da rischi impropri di dumping, plagio e concorrenza sleale. L'allenza con Ente Fiere di Parma crea una piattaforma diffusa che costituisce sia una rampa di lancio che un fortino di tutela. Desidero pertanto ringraziare, a nome di tutta l'Associazione e dei nostri Imprenditori e Collaboratori, l'Amministratore delegato di Fiere di Parma, Dottor Antonio Cellie, per la grande opportunità di questa collaborazione che ha permesso di riunire 400 Imprese, rappresentative dei quattro quinti del Food Made in Italy, e mille grandi buyers."

Le bandierine che indicano l'ampiezza del Distretto del Food regionale - naturalmente destinato a crescere in adesioni di merito - formano un Paniere e un Menu senza eguali da Inalpi a Cascina San Cassiano, da Albertengo a PaneAlba, da Campiello a Molino F.lli Chiavazza, da Goccia d'Oro a Nord Salse, da Valmora Acqua Minerale a Fratelli Miroglio Prodotti Avicoli a Salumificio Monregalese.Interessanti i numeri che sono emersi da "Cibus", al quale ha preso parte anche il Vice Ministro cuneese Andrea Olivero delegato a gestire i Piani governativi e ministeriali per la promozione del Made in Italy agroalimentare: la produzione industriale Food, negli ultimi dieci anni, è cresciuta del 20 per cento grazie alle esportazioni salite del 40.

Il solo settore lattiero-caseario - di cui Inalpi è un ambasciatore - ha messo a segno, nel 2016, vendite estere per 2 miliardi e mezzo di euro solo per i formaggi, di cui l'Italia è prima fornitrice in Francia e Stati Uniti.

15 APRILE – LA BISALTA

Sono rappresentati tutti i nostri territori agricoli

Le Food Valley della Granda madrine al Cibus di Parma

Sono partite da Cuneo le condottiere dell'Agroindustria subalpina che, nei giorni del 12 e 13 aprile, hanno congiunto le due Food Valley del Nord Italia a Parma, tenendo a battesimo la Food Country di Cibus, la manifestazione che sancisce l'avvio operativo dell'intesa sottoscritta dal presidente di Confapi Pierantonio Invernizzi con l'Ente parmense e il suo amministratore delegato Antonio Cellie.
Presentata nel corso di specifiche occasioni nelle sedi di Fondazione CRC in Cuneo e di Torre San Giorgio presso Albertengo, l'iniziativa della partecipazione a Cibus è gestita dai vertici delle PMI come una grande occasione di politica non solo promozionale ma anche e soprattutto industriale, con il lancio di un marchio di identificazione del "Good Food" piemontese rispondente a obiettivi di alta qualità produttiva e di rafforzamento dell'export in quelle nicchie non ancora raggiunte sui mercati.
L'appuntamento per i visitatori e gli appassionati della buona tavola subalpina - che è stata imbandita dagli Chef stellati Vivalda e Palluda - è stato al Padiglione numero 5, dove Confapi e una importante delegazione di Aziende sono state presenti nel vasto Stand I 018: qui convergono **Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas.** Del medesimo Padiglione targato Granda fanno altresì parte: **AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl, Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.**

A sinistra, Pierantonio Invernizzi di Inalpi spa, presidente di Confapi con al centro GianPiero Vivalda, patron del pluristellato "Antica Corona Reale" di Cervere

Per Invernizzi (Confapi), "in campo è scesa una squadra destinata a riunire un ampio numero di eccellenze fra le PMI per portare Cuneo ai vertici dell'export alimentare"

"Cuneo - dichiara il **presidente Invernizzi** - è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni, che nel 2016 sono scese sotto la precedente soglia dei 7 miliardi di euro. La nostra sfida è quella, duplice, della reindustrializzazione, per ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti agricoli, e internazionalizzazione, che procede di pari passo con il rilancio agroalimentare in chiave manifatturiera della provincia cuneese. Diversificato ulteriormente il paniere, diventa possibile raggiungere ulteriori quote di mercato sia in Italia che all'estero".

15 APRILE - TARGATOCN

Cibus 2017: ottimo debutto per l'intesa "Good Food" tra Cuneo e Parma

Invernizzi: "Eccellenti adesioni al Padiglione che riunisce l'Eccellenza golosa subalpina. Grazie a Ente Fiere e al Dottor Cellie, amministratore delegato, per la grande opportunità e l'avvio della strategica collaborazione"

Good Food a Cibus 2017

La Granda presente in tutti i settori trainanti dell'export alimentare.Buona la prima. Anzi buonissima.

Le bandierine di "Good Food - Made in Piemonte", il marchio con cui Confapi Cuneo ha sancito il proprio esordio nella Food Valley emiliana dopo l'intesa strategica con l'Ente Fiere di Parma, hanno conquistato la platea di Cibus, la kermesse internazionale del Food italiano che è divenuta annuale grazie alla qualità e alle adesioni crescenti di pubblico e di espositori.

Al Padiglione 5, punto di convergenza delle Aziende subalpine unite nel Distretto della

tradizione e dell'innovazione agroalimentare, si sono quindi ritrovati, numerosi più che mai, appassionati e conoscitori dei Cibi di Piemonte e Granda, offerti in degustrazione e serviti attraverso le proposte dei Menu degli Chef stellati Vivalda e Palluda.

Un successo di preludio al futuro per lo Staff della Confapi e del Presidente associativo Pierantonio Invernizzi, che è anche Direttore commerciale di Inalpi: *"La Fiera di Parma è un interlocutore fondamentale per aggregare le Food Valley italiane rafforzandone la vocazione all'export, nonché al presidio del mercato interno, sostenendo da una parte la proiezione estera e dall'altra la reindustrializzazione locale, due aspetti della stessa strategia. Le nostre industrie hanno dimostrato di essere pienamente in grado, in virtù di azioni volte a garantirne l'immediata identificabilità di sistema, di sostenere la sfida sia dell'alta qualità lavorativa e produttiva sia, in parallelo, del raggiungimento di una platea di grandi compratori e di consumatori generalisti e di nicchia. Da oggi - precisa ancora il vertice dell'Associazione delle PMI cuneesi - si creano rinnovate condizioni di ripresa delle esportazioni italiane attraverso il ruolo della filiera agroalimentare e del patto tra le Food Valley che diventano Food Country."*

"I servizi di Confapi Cuneo, oltre a quelli di carattere sindacale e amministrativo, puntano a una internazionalizzazione in cui le PMI si possano muovere con le necessarie sicurezze e garanzie sui mercati nuovi, al riparo da rischi impropri di dumping, plagio e concorrenza sleale. L'allenza con Ente Fiere di Parma crea una piattaforma diffusa che costituisce sia una rampa di lancio che un fortino di tutela. Desidero pertanto ringraziare, a nome di tutta l'Associazione e dei nostri Imprenditori e Collaboratori, l'Amministratore delegato di Fiere di Parma, Dottor Antonio Cellie, per la grande opportunità di questa collaborazione che ha permesso di riunire 400 Imprese, rappresentative dei quattro quinti del Food Made in Italy, e mille grandi buyers."

Le bandierine che indicano l'ampiezza del Distretto del Food regionale - naturalmente destinato a crescere in adesioni di merito - formano un Paniere e un Menu senza eguali da Inalpi a Cascina San Cassiano, da Albertengo a PaneAlba, da Campiello a Molino F.lli Chiavazza, da Goccia d'Oro a Nord Salse, da Valmora Acqua Minerale a Fratelli Miroglio Prodotti Avicoli a Salumificio Monregalese.Interessanti i numeri che sono emersi da "Cibus", al quale ha preso parte anche il Vice Ministro cuneese Andrea Olivero delegato a gestire i Piani governativi e ministeriali per la promozione del Made in Italy agroalimentare: la produzione industriale Food, negli ultimi dieci anni, è cresciuta del 20 per cento grazie alle esportazioni salite del 40.

Il solo settore lattiero-caseario - di cui Inalpi è un ambasciatore - ha messo a segno, nel 2016, vendite estere per 2 miliardi e mezzo di euro solo per i formaggi, di cui l'Italia è prima fornitrice in Francia e Stati Uniti.

16 APRILE - BRESCIAOGGI

LA NUOVA INIZIATIVA NASCE DALL'IMPEGNO SOTTOSCRITTO DA COLDIRETTI LOMBARDIA, COLDIRETTI PIEMONTE E INALPI

Latte in polvere, verso la filiera made in Italy

Da sinistra Benedetti, Prandini, Invernizzi, Revelli e Rivarossa

Al via lo studio del progetto per una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. È quanto prevede l'impegno sottoscritto a Moretta (Cn), tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi. Presenti all'incontro il presidente e il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il delegato confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi di Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% proviene dall'estero.

«Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere nazionale, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - spiega Delia Revelli -. Un esempio virtuoso per la valorizzazione del latte viene già dall'accordo che, nel 2010, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero che assorbe il latte in polvere prodotto a Moretta 100 per cento made in Piemonte. Il 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 - sottolinea Ettore Prandini, leader di Coldiretti Lombardia - è 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 finora non avevano l'opportunità di farlo».

La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato italiano della trasformazione circa 11 mila tonnellate di polvere di latte. Una filiera congiunta, sul territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di Paesi stranieri, «oltre a dare un nuovo impulso al comparto - evidenziano Bruno Rivarossa e Giovanni Benedetti -. Attraverso questo progetto e tramite anche la Filiera Agricola Italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità». Quindi un nuovo patto anche con i consumatori. ●

16 APRILE – IL GIORNALE DI BRESCIA

Lombardia-Piemonte

Latte in polvere: al via il progetto del polverizzatore

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. È l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% proviene dall'estero. «L'idea - spiega Ettore Prandini - è gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom delle importazioni dall'estero».

16 APRILE – LA STAMPA

Progetto per ridurre gli acquisti dall'estero

Latte in polvere certificato made in Italy con l'accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte

MAURIZIO TROPEANO
CUNEO

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera per sostenere il consumo di latte in polvere certificato made in Italy, spiega Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte. Dal 2010 è operativo un accordo tra Inalpi, un consorzio di allevatori e l'azienda dolciaria Ferrero che utilizza il latte in polvere prodotto a Moretta in provincia di Cuneo, 100% made in Piemonte. Il progetto coinvolge anche la Lombardia con l'obiettivo 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», spiega Ettore Prandini presidente dell'organizzazione il Lombardia. La collaborazione con Inalpi, storica azienda del cuneese guidata da Ambrogio Invernizzi, dovrebbe permettere 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. La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati...) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e secondo Bruno Rivarossa, delegato confederale di Coldiretti, anche la «nascita di una filiera tra Piemonte e Lombardia che assicuri la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare un nuovo impulso al comparto a livello nazionale». Da questo punto di vista il ruolo dei consumatori diventa centrale perché possono scegliere di acquistare prodotti generati da «questa filiera con la certezza dell'origine della polvere di latte, della sua qualità e della sua salubrità».

BY NC ND LA CONSUMER'S REPUBLIC

100 mila
le tonnellate di latte in polvere consumate ogni anno in Italia

16 APRILE – LASTAMPA.IT

Latte in polvere certificato made in Italy con l'accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera per sostenere il consumo di latte in polvere certificato made in Italy, spiega Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte. Dal 2010 è operativo un accordo tra Inalpi, un consorzio di allevatori e l'azienda dolciaria Ferrero che utilizza il latte in polvere prodotto a Moret...continua

MAURIZIO TROPEANO

16 APRILE – ZAZOOM

Latte in polvere certificato made in Italy con l' accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di Latte di cui oltre il 90 per cento ...

Segnalato da **lastampa**

Commenta

Latte in polvere certificato made in Italy con l'accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte *(Di domenica 16 aprile 2017)* In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di **polvere** di **Latte** di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. "Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione ...

18 APRILE – LA PIAZZA GRANDE

Le nostre aziende presenti a Cibus

Buon successo a Cibus per le aziende delle nostre zone. Segnaliamo Inalpi Spa della Famiglia Invernizzi, Cascina San Cassiano della Famiglia Rossetto, Albertengo Panettoni Spa, Goccia d'Oro di Fratelli Ruata Spa, Molino Fratelli Chiavazza Spa, Nord Salse Srl, PaneAlba Srl, Salumificio Monregalese Sas. Del medesimo Padiglione targato Granda fanno altresì parte: AltaLanga Azienda Agricola, Biemme Srl - Servizi e prodotti per l'agricoltura biologica, La Favorita Live Srl, La Granda Srl, Life - I frutti del sole, Michelis Egidio Snc, NutKao Srl, Presidio Olio Extravergine Italiano, Salumificio Marchisio Srl, Slow Food Promozione Srl, TartufLanghe Srl.
«Cuneo - dichiara il Presidente Invernizzi - è la sedicesima provincia italiana per livello di controvalore delle esportazioni. La nostra sfida è ricondurre nel territorio della Granda quote maggiori di attività di trasformazione dei prodotti».

18 APRILE – IL GIORNALE DI OLGIATE

Una nuova filiera per la produzione di latte in polvere

COMO (pic) Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi. Presenti all'incontro il presidente e il direttore di Coldiretti Lombardia, **Ettore Prandini** e **Giovanni Benedetti**, la presidente di Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli**, il delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e l'amministratore delegato **Ambrogio Invernizzi** di Inalpi.

18 APRILE - SIVEMPIVENETO

Latte in polvere certificato made in Italy con l'accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte. Progetto per ridurre gli acquisti all'estero

RASSEGNA STAMPA 17/04/2017 - 2 VISUALIZZAZIONI -

Maurizio Tropeano. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera per sostenere il consumo di latte in polvere certificato made in Italy, spiega Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte. Dal 2010 è operativo un accordo tra Inalpi, un consorzio di allevatori e l'azienda dolciaria Ferrero che utilizza il latte in polvere prodotto a Moretta in provincia di Cuneo, 100% made in Piemonte. Il progetto coinvolge anche la Lombardia con l'obiettivo 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», spiega Ettore Prandini presidente dell'organizzazione il Lombardia. La collaborazione con Inalpi, storica azienda del cuneese guidata da Ambrogio Invernizzi, dovrebbe permettere 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. La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati...) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e secondo Bruno Rivarossa, delegato confederale di Coldiretti, anche la «nascita di una filiera tra Piemonte e Lombardia che assicuri la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare un nuovo impulso al comparto a livello nazionale». Da questo punto di vista il ruolo dei consumatori diventa centrale perché possono scegliere di acquistare prodotti generati da «questa filiera con la certezza dell'origine della polvere di latte, della sua qualità e della sua salubrità».

La Stampa – 17 aprile 2017