2017

LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

11 SETTEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Inalpi sarà presente a Cheese, manifestazione organizzata da Slow Food che si terrà a Bra (Cn), dal 15 al 18 settembre. L'azienda di Moretta (Cn) sarà protagonista in Piazza del Gelato (piazza XX Settembre, Bra) attraverso la fornitura ai Maestri Gelatieri della materia prima: il latte 100% alpino piemontese. Durante la manifestazione, inoltre, saranno organizzati convegni e tavole rotonde per confrontarsi su diversi temi: dall'utilizzo del latte alpino piemontese nella dieta, all'impatto territoriale e al benessere animale negli allevamenti. Si comincia venerdì 15 (dalle 15 alle 18) con il convegno dal titolo: "L'importanza del benessere animale nell'allevamento"; sabato 16 (17-18.30) sarà la volta dell'incontro "Il Latte alpino piemontese come forza di un territorio: il bilancio sociale di Inalpi", mentre per domenica 17 (17-18.30) è previsto l'approfondimento "Il buon latte alpino piemontese, il burro, la panna e i formaggi: alimenti e cibi fondamentali nella dieta". Gli incontri termineranno la sera di domenica 17 (21-22.30), con il convegno: "Il profilo organolettico del latte delle nostre vallate: presentazione della collaborazione con Unisg di Pollenzo". Inoltre, Assopiemonte e Inalpi, all'interno dell'area Regione Piemonte (piazza Spreitenbach), gestiranno uno spazio di degustazione e somministrazione e sarà presente il "Corner Bar Inalpi, Lavazza, Antica Corona Reale, Gobino, Sparea", aperto tutto il giorno. Nella mattinata di Lunedì 18 settembre, presso l'Unisg di Pollenzo, verrà infine proclamato il Miglior Souschef d'Italia, in una sfida tra due finalisti che si contenderanno il titolo a colpi di ricette realizzate con alcuni prodotti Inalpi.

11 SETTEMBRE – BRA OGGI

Milk Fest a Moretta

Si è svolta a Moretta l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale.
Un appuntamento importante fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda.

11 SETTEMBRE – CEVA.IT

Inalpi, tre giorni da protagonista a Cheese di Bra

Condividi Invia

Inalpi sarà presente a Cheese. L'oramai affermata manifestazione sul formaggio e i suoi derivati, si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre. Saranno tre giornate intense per Inalpi, che...

11 SETTEMBRE – CUNEO 7

Milk Fest a Moretta

Si è svolta a Moretta l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale.
Un appuntamento importante fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda.

11 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

Oltre mille persone hanno partecipato alla "festa del latte" di Moretta

Milk fest, *grande kermesse di Inalpi*

DI LUIGINA AMBROGIO

MORETTA. Per la 5ª edizione della "Milk fest Inalpi" la "Festa del latte" (che sta diventando un'icona di quel "lavoro di filiera" di cui lo stabilimento di Moretta si è ritagliato a buon diritto uno spazio importante a livello nazionale) Ambrogio Invernizzi quest'anno ha voluto davvero strafare.

Oltre mille invitati, un parterre d'eccezione con i dirigenti di tutti gli attori della filiera (mondo agricolo, trasformazione e grande distribuzione), rappresentanti istituzionali e della politica (il sottosegretario alle Politiche agricole Andrea Olivero), parlamentari, consiglieri regionali e provinciali, sindaci (presente anche il sindaco di Cervere Corrado Marchisio in omaggio alla presenza, ai fornelli, dello chef Giampiero Vivalda e dello staff della pluristellata "Antica Corona" di Cervere).

Chef tanto blasonati hanno proposto agli oltre mille ospiti un menù assolutamente ricercato, basato su materie prime del territorio, arricchendo ogni piatto con i formaggi prodotti a Moretta e a Peveragno (lo stabilimento Valle Josina rilevato da Inalpi in *joint venture* con Piemonte latte, dove si producono formaggi dop).

Gli investimenti Inalpi

L'investimento su Peveragno è stato indicato dal presidente dell'azienda di Moretta, Ambrogio Invernizzi, come una delle iniziative che confermano "il coraggio di Inalpi", slogan che giovedì sera campeggiava ovunque nel padiglione che ha ospitato l'evento. Altri investimenti importanti: 18 milioni di euro per l'ampliamento del sito di Moretta per un impianto di cogenerazione, un nuovo impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, una confezionatrice per il latte in polvere e nuovi magazzini.

Invernizzi ha infine anticipato che a settembre partiranno i lavori per la prima succursale "transalpina": la "Inalpi France": *"L'obiettivo è di far conoscere ai francesi i prodotti della filiera alpina piemontese"*.

Buono, giusto e sicuro

Impegnativo sostenere che il proprio prodotto è *"buono, giusto e sicuro"*, perché l'affermazione chiama in causa non solo la qualità del prodotto, ma il "come" lo si produce: le condizioni di lavoro, come si trattano i fornitori, ecc...

Invernizzi non è stato reticente: ha illustrato accordi e protocolli che impegnano l'azienda e i fornitori a rispettare una serie di regole in rapporto all'igiene, alla pulizia e in particolare al benessere animale. Ha ricordato i corsi di formazione per gli allevatori che indubbiamente influiscono sulla qualità del latte (è in programma, tra l'altro, una tavola rotonda sul benessere animale, a cui parteciperanno università, associazioni e addetti ai lavori).

In quanto al "giusto", Invernizzi ha illustrato condizioni lavorative, contratti di solidarietà, permessi ai lavoratori con figli affetti da disturbo di apprendimento; vacanze studio per i figli dei dipendenti meritevoli, servizi interni di baby sitter, fondo per contribuire alle spese scolastiche e sanitarie dei figli dei lavoratori... Ed ha ricordato che è stato riconosciuto un premio di risultato concordato fra le parti.

Anche sul fronte dei fornitori il presidente ha rivendicato un comportamento "giusto" ricordando che l'azienda, unica in Italia, adotta il prezzo indicizzato del latte *"che ci ha permesso di ottenere la fiducia degli allevatori e di iniziare un bellissimo percorso che ci consente di concordare condizioni di fornitura funzionali alla trasformazione"*.

Compral latte, Piemonte latte e l'accordo di filiera

All'origine del "bellissimo percorso" di cui ha parlato Invernizzi (e della stessa crescita di Inalpi) c'è l'accordo di filiera (uno dei primi in Italia) che ha messo insieme allevatori, Inalpi e industria dolciaria Ferrero. Giovedì gli allevatori delle due cooperative (capitanati rispettivamente da Raffaele Tortalla di Sant'Antonio Baligio e da Roberto Morello di Savigliano) occupavano un'ampia parte del padiglione. Un momento difficile, questo, per gli allevatori: la siccità costringe a irrigare senza sosta. Stanchi e in affanno, non hanno tuttavia voluto mancare all'appuntamento. *"Quando c'è da mangiare e far festa, noi ci siamo"* - ha scherzato dal palco Tortalla, e Morello ha sottolineato il senso di responsabilità dimostrato in questi anni di lavoro in filiera.

L'evento è stato anche l'occasione per celebrare i 50 anni dell'azienda e per festeggiare gli 80 anni di papà Egidio fondatore, insieme alla moglie, del caseificio di Moretta.

Protagonisti dell'evento gli allevatori di Compral latte e Piemonte latte

11 SETTEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Inalpi, tre giorni da protagonista a Cheese di Bra

Home › Notizie Torino › Torino Oggi

Appuntamenti, convegni e incontri nell'arco dei tre giorni che vanno dal 15 al 18 settembre

Inalpi sarà presente a Cheese. L'oramai affermata manifestazione sul formaggio e i suoi derivati, si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre. Saranno tre giornate intense per Inalpi, che sarà protagonista in Piazza del Gelato (Piazza XX Settembre – Bra - CN) attraverso la fornitura ai Maestri Gelatieri della materia prima: il Latte 100% Alpino Piemontese. Durante la manifestazione saranno organizzati convegni e tavole rotonde per confrontarsi sui temi dell'utilizzo del buon...
la provenienza: Torino Oggi

11 SETTEMBRE – LIBERO24X7

Inalpi, tre giorni da protagonista a Cheese di Bra

Appuntamenti, convegni e incontri nell'arco dei tre giorni che vanno dal 15 al 18 settembre. Saranno tre giornate intense per Inalpi, che sarà protagonista in Piazza del Gelato (Piazza XX Settembre " Bra - CN) attraverso la fornitura ai Maestri ...

Leggi la notizia

twitter

Daniele Taverna RT @JoPistacchio: Al Cheese di Bra, sbarca la Compagnia Gelatieri per narrare il gelato buono, pulito e giusto https://t.co/INDpAVzKEK http...

Persone: corner bar inalpi gobino
Organizzazioni: piazza xx settembre lavazza
Prodotti: latte
Luoghi: bra pollenzo
Tags: protagonista ricette

11 SETTEMBRE - TORINOGGI

Inalpi, tre giorni da protagonista a Cheese di Bra

Appuntamenti, convegni e incontri nell'arco dei tre giorni che vanno dal 15 al 18 settembre

Inalpi sarà presente a Cheese. L'oramai

affermata manifestazione sul formaggio e i suoi derivati, si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre.

Saranno tre giornate intense per Inalpi, che sarà protagonista in Piazza del Gelato (Piazza XX Settembre - Bra - CN) attraverso la fornitura ai Maestri Gelatieri della materia prima: il Latte 100% Alpino Piemontese. Durante la manifestazione saranno organizzati convegni e tavole rotonde per confrontarsi sui temi dell'utilizzo del buon latte Alpino Piemontese nella dieta, dell'impatto territoriale, del benessere animale negli allevamenti:

- Venerdì 15 - h.15.00/18.00 - "L'importanza del Benessere animale nell'allevamento"
- Sabato 16 - h.17.00/18.30 - "Il Latte alpino Piemontese come forza di un territorio: il Bilancio sociale di Inalpi"
- Domenica 17 - h.17.00/18.30 - "Il Buon Latte Alpino Piemontese, il Burro, la Panna e i formaggi: alimenti e cibi fondamentali nella dieta"
- Domenica 17 - h.21.00/22.30 - "Il profilo organolettico del latte delle nostre vallate: presentazione della collaborazione con UNISG di Pollenzo".

All'interno dell'area Regione Piemonte (Piazza Spreitenbach - Bra - CN), Assopiemonte e Inalpi gestiranno uno spazio di degustazione e somministrazione e sarà presente il "Corner Bar Inalpi, Lavazza, Antica Corona Reale, Gobino e Sparea", dove sarà possibile fare colazione tutto il giorno.

Si terranno inoltre due importanti appuntamenti:

- Domenica 17 - per orari consultare il sito cheese.slowfood.i/eventi/ "Creazione di valore attraverso i formaggi DOP e il progetto Burro DOP"

Nella mattinata di Lunedì 18 settembre presso l'Unisg di Pollenzo verrà proclamato il Miglior Souschef d'Italia, in una sfida tra due finalisti che si contenderanno il titolo a colpi di sfiziose ricette realizzate con alcuni prodotti Inalpi. Il contest, che ha visto impegnate 10 squadre, ciascuna capitanata da un Souschef presente all'interno della Guida alle osterie di Slow Food e provenienti da 10 regioni diverse,ha avuto come obiettivo la valorizzazione delle ricette del territorio.

12 SETTEMBRE - GAMBEROROSSO

Gourmet Food Festival. Il cioccolato, la rivincita del latte

a cura di

Mara Nocilla

Salvate la terra, è l'unico pianeta con il cioccolato! È il tormentone – giocoso e disperato – che dilaga sulle pagine web, su cartelli, shopper, magliette, perfino su magneti da attaccare al frigo. E di cioccolato parleremo in occasione di Gourmet Food Festival, manifestazione organizzata a Torino Lingotto Fiere dal 17 al 19 novembre 2017.

Terza edizione di Gourmet, la prima aperta al pubblico, terzo appuntamento con l'oro nero. Dopo il convegno sul raw chocolate (edizione 2015) e quello dedicato alle declinazioni del cioccolato,blend, monorigine, cru, criollo (edizione 2016), l'evento novembrino del mangiarbene organizzato a Torino torna sull'aromatico cibo degli dei con un incontro focalizzato sul cioccolato al latte.

Cioccolato al latte di qualità: esiste?

Una scelta audace e insieme una sfida: le preferenze del consumatore evoluto e gourmet vanno verso il fondente, considerato il vero autentico cioccolato, dove si possono apprezzare le infinite sfumature del cacao pregiato, fine e aromatico, riconoscerne le provenienze, avvertire i molteplici aromi. Quello al latte, invece, è da sempre considerato roba da bambini, da palati semplici, non educati, abituati a sapori facili, immediati e soprattutto dolci. Più ruffiano e piacione, anche grazie all'aroma caldo e avvolgente della vaniglia, che spesso l'accompagna. È ancora così o qualcosa è cambiato nel mondo del milk chocolate? Esistono prodotti gourmet capaci di sdoganare il cioccolato al latte dal mondo dell'infanzia? È questa la domanda intorno alla quale girerà il convegno di venerdì 17 novembre, dalle 15 alle 16, alla quale cercheranno di rispondere due maestri pasticcieri (il raffinato **Pasquale Marigliano**, e l'emergente **Andrea Monti**), l'eclettico gelatiere **Marco Serra** (ex Mara dei Boschi, che ha appena aperto nell'hinterland di Torino un nuovo laboratorio del sottozero), uno chef visionario come **Nicola Batavia**. E il cioccolatiere "from bean to bar" **Guido Castagna**, piccolo *mâitre chocolatier* con laboratorio a Giaveno, a 35 chilometri da Torino, e negozio nel centro del capoluogo piemontese: *"La sfida"* spiega Castagna *"è realizzare un cioccolato al latte nobile, aristocratico, che si avvicini il più possibile alla lavorazione del fondente"*.

L'evoluzione del cioccolato al latte: percentuali di cacao maggiori

Già alcuni anni fa, in una degustazione comparativa di tavolette di cioccolato al latte abbiamo avuto la prova provata di quanto questo derivato dal cacao fosse in piena evoluzione e si stesse ritagliando un suo dignitoso posto nel mercato di nicchia. Offerta più ampia con diverse percentuali di cacao, non solo tra il 25% (il minimo di legge) e il 35%. Impiego di cacao fine e aromatico: il raro Criollo, il Trinitario e il Nacional dell'Ecuador, l'unico forastero pregiato. Nascita di prodotti dark e strong, un genere nuovo creato da **Andrea Slitti**, maestro pasticciere dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) con laboratorio a San Gennarello di Ottaviano,diciassette anni fa con la linea LatteNero, ad alto contenuto di cacao (dal 45% fino al 70%). Un cioccolato

al latte che, oltre a soddisfare i gourmet, consente abbinamenti più facili e ampi rispetto a un fondente. *"La dolcezza del latte lo rende più ruffiano e versatile"* spiega Slitti *"ideale con vini passiti, chinati e liquorosi, perfetto con un sigaro e un rum morbido"*. Abbinamenti non solo con i compagni di bicchiere. *"Con il cioccolato al latte si può giocare di contrasto,ci si può sbizzarrire con frutta, agrumi, spezie e perfino ortaggi disidratati e polverizzati, come il peperoncino, il pomodorino verde oltre che il lampone o l'arancia..."*.

Equilibrio e materie prime

L'impatto gustativo di un milk chocolate è dato non solo dalla quantità di cacao ma anche dalla sua qualità e capacità di accompagnare il latte senza prevaricarlo. Blend o origine non importa: l'essenziale è che non copra l'ingrediente comprimario ed esprima gli aromi secondari tipici di un cacao fine e aromatico. E fondamentale è anche la qualità del latte: gli aromi, la finezza, la pulizia. Pure l'equilibrio tra i vari ingredienti e la costruzione del prodotto sono essenziali, dolce ma non troppo e con la parte grassa che rende la struttura morbida e vellutata, ma senza sporcare la bocca. È categorico **Guido Castagna:** *"È fondamentale la selezione della materia prima, ovvero la scelta dalla fava di cacao, che sia delle varietà pregiate e che provenga da cooperative certificate che lavorano senza lo sfruttamento minorile. Poi un grande burro di cacao, un ottimo latte in polvere. Noi usiamo quello di Inalpi ottenuto da latte di vacche piemontesi"*.

Latte in polvere: roller o spray?

Già, la qualità del latte in polvere: dettaglio fondamentale. Ci sono due metodi per ottenerlo: roller-dry e spray-dry. Nel primo il latte viene fatto cadere dentro due cilindri roventi a 130-150° C: in pochi secondi l'acqua evapora e si forma la sostanza secca, di colore giallognolo e dal sapore di cotto. *"In questo modo il grasso rimane all'esterno dando scorrevolezza alla struttura, morbidezza al sapore e l'aroma di caramello"*. Spiega **Silvio Bessone**, che sull'argomento ci ha scritto pure una tesi di laurea, "Biografia del cioccolato artigianale", in Scienze Culinarie presso l'Università Jean Monnet di Bruxelles. Con il metodo spray-dry l'essiccazione avviene per nebulizzazione e ventilazione con aria calda a 150° C, che disidrata istantaneamente le minuscole goccioline di latte. Questo tipo di latte in polvere non avrà la morbidezza ottenuta con il roller-dry (perché il grasso rimane all'interno) ma subisce un minore impatto tecnologico e ridotte alterazioni organolettiche, e *"ha un gusto fresco e pulito"*, chiosa Slitti.

Pregi e difetti

Sulla rivincita del cioccolato al latte, però, non sono tutti d'accordo.Domori, la nota azienda fondata giusto 20 anni fa da **Gianluca Franzoni**, fin dalla prima ora ha puntato sul fondente, l'unico capace di valorizzare ed esprimere l'aromaticità pura e aristocratica del cacao fine. E fedele alla filosofia iniziale non punta, strategicamente, sul cioccolato al latte (anche se la sua tavoletta di Javagrey, 45% di cacao criollo di East Java 45% unito a latte d'alpeggio delle mucche grigie del Tirolo,ora non più in produzione, vinse la nostra classifica della categoria dell'ultra dark milk chocolate, pubblicata sul mensile Gambero Rosso di aprile 2013).

Ma altri *mâitre chocolatier* non si tirano indietro e accettano la sfida. Tra questi **Guido Castagna**, che si cimenta nella produzione di questo derivato del cacao, "forse facile da degustare ma non da realizzare"precisa Castagna. *"È più difficile fare un cioccolato al latte che un fondente: il latte tende a irrancidire e a creare ossidazioni nella struttura e negli aromi. E ha un punto di fusione più basso rispetto al fondente, è più umido e burroso, e come una spugna assorbe tutto quello che c'è intorno: umidità, odori..."*.Rincara la dose **Pasquale Marigliano**, che tuttavia ha risolto i problemi di conservazione *"mettendo cioccolatini, mini tavolette e praline in alveoli di plastica, poi cellophane, scatola di cartone e sottovuoto, e inserendo nella confezione una bustina di sale: il cioccolato così si mantiene anche un anno!"*. Non solo, il latte gli ha risolto un problemino non da poco: *"Nel cioccolato pralinato sopra alla camicia di fondente spruzzo del cioccolato al latte, la proteina del latte fa sì che il burro di cacao non fuoriesca e che il pralinato si mantenga senza conservanti per sei mesi"*.

Cioccolato e nutrizione

Fin qui pregi e difetti (superabili) del cioccolato al latte per quanto riguarda lavorazione e profilo sensoriale. E sotto l'aspetto nutrizionale? *"Il cioccolato contiene teobromina, sostanza che rientra tra quelle eccitanti del sistema nervoso centrale, esattamente come la caffeina, e svolge le stesse funzioni: mantiene l'attenzione e la concentrazione quindi è adatto a chi studia, lavora e fa sport"*. Spiega **Alessandra Mallarino**, nutrizionista, dietologa e docente/formatore presso numerose strutture di Torino e provincia. *"Inoltre il cioccolato libera serotonina, fa bene all'umore ed è associato al benessere psicofisico. Contiene ferro, anche se non così disponibile a livello biochimico, e non nell'immediato, come quello di origine animale. È energetico ed estremamente valido dal punto di vista calorico, soprattutto a colazione, in quanto apporta zuccheri a rapido assorbimento"*. Dovendo scegliere, consiglia la dottoressa Mallarino, meglio preferire quello fondente, con meno zucchero, poi tutti gli altri. *"Ma il cioccolato al latte è quello più apprezzato nella prima infanzia per la presenza del calcio e delle proteine del latte. C'è chi lo demonizza e chi lo sdogana. La via di mezzo è sempre la migliore"*.

12 SETTEMBRE - TARGATOCN

CUNEO E VALLI | domenica 10 settembre 2017, 11:42

Inalpi a Cheese di Bra

Sarà presente nella "Piazza del Gelato"

Inalpi sarà presente a **Cheese**. L'oramai affermata manifestazione sul formaggio e i suoi derivati, si terrà a **Bra** dal **15 al 18 settembre**.

Tre giornate intense per Inalpi Che sarà protagonista in **Piazza del Gelato** (Piazza XX Settembre - Bra - CN) attraverso la fornitura ai **Maestri Gelatieri** della materia prima: il **Latte 100% Alpino Piemontese**. Durante la manifestazione saranno organizzati convegni e tavole rotonde per confrontarsi sui temi dell'utilizzo del buon latte Alpino Piemontese nella dieta, dell'impatto territoriale, del benessere animale negli allevamenti:

- Venerdì 15 - h.15.00/18.00 - **"L'importanza del Benessere animale nell'allevamento"**
- Sabato 16 - h.17.00/18.30 - **"Il Latte alpino Piemontese come forza di un territorio: il Bilancio sociale di Inalpi"**
- Domenica 17 - h.17.00/18.30 - **"Il Buon Latte**

Alpino Piemontese, il Burro, la Panna e i formaggi: alimenti e cibi fondamentali nella dieta"

- Domenica 17 – h.21.00/22.30 – **"Il profilo organolettico del latte delle nostre vallate: presentazione della collaborazione con UNISG di Pollenzo"**

Assopiemonte - Inalpi

All'interno dell'area **Regione Piemonte** (Piazza Spreitenbach - Bra - CN) **Assopiemonte e Inalpi** gestiranno uno spazio di degustazione e somministrazione e sarà presente il **"Corner Bar INALPI, LAVAZZA, ANTICA CORONA REALE, GOBINO, SPAREA"**, dove sarà possibile **fare colazione tutto il giorno**. Si terranno inoltre due importanti convegni:

- Domenica 17 – per orari consultare il sito http://cheese.slowfood.i/eventi/ **"Creazione di valore attraverso i formaggi DOP e il progetto Burro DOP"**

Nella mattinata di **Lunedì 18 settembre** presso **l'Unisg di Pollenzo** verrà proclamato il **Miglior Souschef d'Italia**, in una sfida tra **due finalisti** che si contenderanno il titolo a colpi di sfiziose ricette realizzate con alcuni prodotti **Inalpi.** Il contest, che ha visto impegnate **10 squadre**, ciascuna capitanata da un Souschef presente all'interno della **Guida alle osterie di Slow Food** e provenienti da 10 regioni diverse,ha avuto come obiettivo la **valorizzazione delle ricette del territorio**.

13 SETTEMBRE - TARGATOCN

Bra: in occasione di Cheese torna la Giotta Maratoma

La corsa dedicata a sostenere la ricerca sul cancro si terrà sabato 16 settembre

Foto generica

Corsa non agonistica di 7 km, ricavato alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro. Ai primi classificati uno squisito premio: il loro peso in formaggio. Si svolgerà il 16 settembre, con partenza alle ore 9.30, presto Giolito Formaggi in via Montegrappa 6 a Bra nell'ambito di Cheese, la seconda edizione della Maratoma.

Un evento sportivo, con finalità benefica, che vuole coniugare la promozione del buon formaggio con la sana pratica sportiva. Alla prima edizione di due anni fa hanno preso parte oltre 300 partecipanti e l'obiettivo di questo 2017 è di raggiungere lo stesso risultato. Tanti i promotori e sostenitori di questa originale iniziativa: Giolito Formaggi (ideatore della manifestazione), Assopiemonte - Toma Piemontese, UISP, Atlante Montello, Panathlon International, Banca D'Asti, Lurisia, Perla, Ortobra, Eataly, Dario Pozzolo Apicoltore, Piccoli Grandi DOP Piemontesi, Montoso Caseificio Turina, Latterie Inalpi, Pier Luigi Rosso, Caseificio dell'Alta Langa, Ascheri.

La quota di iscrizione è fissata in un contributo minimo di 10 euro, ai primi 300 partecipanti verrà offerto un pacco gara composto da un capo tecnico, formaggio, bibita Lurisia, Fettine Inalpi.

Una bella iniziativa di sport, solidarietà e gusto!

13 SETTEMBRE – ECO DEL CHISONE

Inalpi: da Moretta a Cheese

Anche la morettese Inalpi sarà presente a Cheese, affermata manifestazione sul formaggio e i suoi derivati che si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre. In piazza del Gelato (piazza XX Settembre) Inalpi fornirà ai Maestri Gelatieri la materia prima: il latte 100% Alpino Piemontese. All'interno dell'area Regione Piemonte (piazza Spreitenbach) Assopiemonte e Inalpi gestiranno uno spazio di degustazione e somministrazione. Nella mattinata di lunedì 18, all'Unisg di Pollenzo, verrà proclamato il Miglior souschef d'Italia, a colpi di sfiziose ricette realizzate con alcuni prodotti Inalpi

13 SETTEMBRE – ILNAZIONALE

Bra: in occasione di Cheese torna la Giotta Maratoma

Corsa non agonistica di 7 km, ricavato alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro. Ai primi classificati uno squisito premio: il loro peso in formaggio. Si svolgerà il 16 settembre, con partenza alle ore 9.30, presto Giolito Formaggi in via Montegrappa 6 a Bra nell'ambito di Cheese, la seconda edizione della Maratoma.

Un evento sportivo, con finalità benefica, che vuole coniugare la promozione del buon formaggio con la sana pratica sportiva. Alla prima edizione di due anni fa hanno preso parte oltre 300 partecipanti e l'obiettivo di questo 2017 è di raggiungere lo stesso risultato. Tanti i promotori e sostenitori di questa originale iniziativa: Giolito Formaggi (ideatore della manifestazione), Assopiemonte - Toma Piemontese, UISP, Atlante Montello, Panathlon International, Banca D'Asti, Lurisia, Perla, Ortobra, Eataly, Dario Pozzolo Apicoltore, Piccoli Grandi DOP Piemontesi, Montoso Caseificio Turina, Latterie Inalpi, Pier Luigi Rosso, Caseificio dell'Alta Langa, Ascheri.

La quota di iscrizione è fissata in un contributo minimo di 10 euro, ai primi 300 partecipanti verrà offerto un pacco gara composto da un capo tecnico, formaggio, bibita Lurisia, Fettine Inalpi.

Una bella iniziativa di sport, solidarietà e gusto!

13 SETTEMBRE – NUOVO BRAIDESE

Il consiglio per cominciare bene la visita, è partire da via Mendicità istruita (sede di Slow Food da oltre 30 anni)

Tutto il cacio minuto per minuto

Una giornata ideale a Cheese 2017

A Cheese 2017 c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una Conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un film e una degustazione, passeggiare per Bra durante l'evento internazionale dedicato alle forme del latte è un'esperienza unica e ricca di suggestioni. Volete sapere perché? Ecco qui una carrellata di luoghi e appuntamenti, mentre tutte le informazioni, oltre che sul sito, sono a portata di touch grazie alla App Cheese 2017 scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Casa Slow Food

Il consiglio per cominciare bene la visita di Cheese è partire da via Mendicità istruita, sede dell'associazione da oltre tren'anni e indirizzo noto in tutto il mondo agli appassionati della Chiocciola. Proprio qui è allestita Casa Slow Food, con attività riservate ai soci e agli aspiranti soci. Tra queste gli Incontri Slow...con il latte crudo, un assaggio dei Master of Food, ovvero i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. Per partecipare agli appuntamenti in programma basta verificare la disponibilità in Casa Slow Food. Per le scolaresche e i visitatori desiderosi di mettersi alla prova, niente di meglio che incontrare i produttori e scoprire i segreti del loro mestiere attraverso giochi e laboratori. Il team di Slow Food organizza lungo via Vittorio Emanuele II la Via Lattea di Slow Food con quiz e momenti di intrattenimento a cura di Circowow. Tra le aree dedicate ai soci Slow Food si trova anche il Baby Pit Stop, riservato alle neo mamme e ai bimbi che hanno bisogno di un momento di relax.

Il Mercato dei Formaggi

Proseguiamo con il Mercato dei Formaggi, che per la prima volta presenta solo formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il posto in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da UK, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia solo per citarne alcuni. Mentre chi ha apprezzato i formaggi spagnoli nel 2015, Paese ospite due anni fa, sarà contento di dedicarsi alla più ampia esposizione mai registrata in undici edizioni della manifestazione: 12 bancarelle che ben descrivono la vivacità del movimento casaro spagnolo, tra cui anche l'associazione dei casari e formaggiai del Cammino di Santiago de Compostela, per ripercorrere aromi e consistenze della famosa via cristiana. Nella vicina piazza Roma ci sono gli artigiani della ormai storica Via degli affineur e dei selezionatori. Tra questi anche quattro stand dedicati agli Stati Uniti, ospite d'onore di questa edizione. Il sabato e la domenica c'è anche il Mercato della Terra di Bra, dove trovare prodotti agricoli, freschi e di stagione venduti da chi effettivamente li produce. Per un bicchiere di bollicine tra una degustazione e un acquisto, vi aspetta nel Mercato di piazza Carlo Alberto il Consorzio Alta Langa, Official Sparkling Wine della manifestazione. Il Mercato apre i battenti tutti i giorni alle 10, e fino a sera è possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo ma anche aceti, mieli, mostarde, pani, confetture e tanto altro ancora.

Via dei Presidi, Casa della Biodiversità e Spazio Libero

Un mercato particolare è quello delle vie Marconi e Principi di Piemonte, dove incontriamo i Presìdi (in tutto 48 italiani e 11 internazionali), il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali. Si tratta di un'occasione unica per conoscere questi prodotti, compresi gli ultimi arrivati: il trentingrana di alpeggio, il çuç di mont dal Friuli Venezia Giulia, il pecorino a latte crudo della Maremma, l'abruzzese pecorino di Farindola, il pecorino del Monte Poro dalla Calabria e il Boeren Leyden tradizionale olandese. Se volete saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food, basta partecipare agli appuntamenti della Casa della Biodiversità tra piazzetta Valfrè di Bonzo e via Marconi, dove tra un aperitivo e l'altro Cheese vi fa viaggiare alla scoperta dei Presìdi e dei prodotti dell'Arca del Gusto di tutto il mondo. Tra le novità c'è lo Spazio Libero, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea.

Piazza della Pizza, chioschi regionali, Cucine di Strada, Food Truck e Piazza della Birra

Torna nel cortile delle Scuole Maschili la Piazza della Pizza: un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia con quattro maestri che combinano gusti e ingredienti della propria terra. Per conoscere loro e gli altri protagonisti dell'area (e anche le loro creazioni) basta partecipare alle Storie di Pizza e ai Pizza Talk. Ecco il programma di laboratori che sono in vendita on line e, durante Cheese, presso la Reception eventi di vicolo Chiaffrini. Insieme agli altri appuntamenti su prenotazione ancora disponibili: Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina e lo spettacolo di Luca Mercalli e Banda Osiris Non ci sono più le quattro stagioni.

Sempre nelle Scuole Maschili, ci sono i Chioschi regionali, dove degustare realtà gastronomiche provenienti da Lazio, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. Se tutto questo vi ha stuzzicato l'appetito, è ora di dedicarsi alle Cucine di strada che animano anche piazza Spreitenbach, insieme ai Food Truck e alla Piazza della Birra che presenta decine di realtà brassicole artigianali italiane: impossibile non trovare quella che incontra i propri gusti!

Risotto&Pasta: area gourmet gluten free e non solo

Se siete intolleranti al glutine o semplicemente volete assaggiare piatti speciali e alternativi, spostatevi in piazza XX Settembre dove Cheese ha allestito l'area Risotto&Pasta, in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato - Braidesi uniti per la celiachia onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia No Glu (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran Sala dei Formaggi oltre che in tutti i Laboratori del Gusto.

Piazza del Gelato

Arrivati a questo punto concedetevi un dolce: in piazza XX Settembre vi aspetta la Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con Inalpi. Diversi show-cooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina.

Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca

Anche l'undicesima edizione di Cheese vuole il suo salotto buono: nella Gran Sala dei Formaggi, sotto l'ala di corso Garibaldi, si trova-

no centinaia di specialità provenienti da tutto il mondo che potete abbinare a una delle 600 etichette italiane dell'Enoteca, abilmente selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo e dalla guida Slow Wine e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Per l'acquisto di cibo e vino debutta la moneta pulita che sostituisce i ticket di carta nei punti cassa gestiti da Slow Food: di legno certificato PEFC, è realizzata da Palm Design - impresa artigianale impegnata nella filiera del legno sostenibile - per conto di PEFC.

Pollenzo e Cheese

Sempre in corso Garibaldi ecco lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, con attività organizzate dagli studenti, tra cui il Walk n'Eat, passeggiata enogastronomica per le vie di Bra, e l'Eat in: un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, ascoltare, imparare e condividere cibo e bevande. Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del Vino. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle Scuole di Cucina, dove due chef d'eccezione - Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Clociare di Acuto (Fr) - vi aspettano per mettervi alla prova.

Per saperne di più: Conferenze e libri Slow

Non perdetevi poi le Conferenze, utili per diventare consumatori sempre più consapevoli. A Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con pastori e casari, con economisti, ricercatori ed esperti di filiera. Merita una visita il programma della Cheese Box nel cortile di Palazzo Garrone: al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con La Stampa, a cui partecipano, tra gli altri, il direttore Maurizio Molinari, in una chiacchierata con Carlo Petrini, e Marco D'Amore, attore protagonista della fiction Gomorra e anche appassionato di cibo; a partire dalle 16 con le Merende Sonore del progetto 180gr, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj italiani e internazionali. Inoltre Cheese offre un bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili alla Libreria del Gusto, lo stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. Venerdì 15 alle 17,30 la Libreria ospita Carlo Petrini e Gigi Padovani, che presentano il libro Slow Food. Storia di un'utopia possibile, la biografia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore.

Tutti i partner di Cheese

Un paragrafo a parte meritano gli eventi degli Official Partner di Cheese 2017 in piazza XX Settembre: Pastificio Di Martino propone laboratori ludico-creativi per riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio, Lurisia organizza degustazioni di formaggi in abbinamento con Bolle e Stille, Velier offre percorsi per risalire alle origini di distillati e liquori, Parmigiano Reggiano torna come ogni edizione con i Caseifici alla riscossa, mentre Quality Beer Academy è artefice del Teatro della Birra guidato dai beer ambassador. Inoltre, in Piazza Spreitenbach, Regione Piemonte e Assopiemonte Dop e Igp presentano le tante Dop piemontesi con degustazioni e incontri: il Castelmagno, la Toma, il Murazzano, l'Ossolano solo per citarne alcune. Tutti i giorni da non perdere è uno speciale aperitivo con secoli di storia e perfetto in abbinamento con il formaggio: il vermouth di Torino, eccellenza piemontese che recentemente ha ottenuto l'IG.

B2B

Cheese ha pensato a tutti, operatori del settore compresi: debutta la Business Area, organizzata da foodMOOD presso il Movicentro, uno spazio concepito per favorire l'incontro tra buyer internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, start-up e i produttori di piccole e medie dimensioni sia italiani che internazionali selezionati da Slow Food. Per partecipare è sufficiente registrarsi nell'area dedicata.

Spettacoli, film e concerti

Cheese non si ferma mai, mettendo il programma un cartellone di spettacoli, film e concerti. Il 17 settembre alle 21 sale sul palco del Teatro Politeama Non ci sono più le quattro stagioni con Luca Mercalli e la Banda Osiris: uno spettacolo istruttivo e divertente che unisce arte, storia, scienze, musica e comicità. Acquistate il biglietto on line o alla Reception Eventi: i proventi raccolti sono destinati a Menu for Change, la campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico che sarà lanciata proprio a Cheese. Per gli appassionati del grande schermo invece c'è Cheese on the Screen, un ciclo di film e documentari promosso e organizzato da Cinema Impero e Cinema Vittoria di Bra, in collaborazione con CinemAmbiente, Life e Slow Food, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Cheese è anche musica grazie a Cheese On Stage con quattro concerti gratuiti che vedono l'electric swing di The Sweet Life Society nell'anteprima di giovedì 14, la fusione tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea dei Magasin du Café accompagnati per l'occasione dalle Madamé, lo Scottish e Irish punk rock dei The Rumjacks, e il folk occitano dei Lou Pitakass.

Seguiteci sul sito www.slowfood.it, sulla nostra pagina Facebook e sul profilo Twitter per scoprire gli aggiornamenti e le ultime novità e scaricate la App Cheese 2017 per iOS e Android.

14 SETTEMBRE - REPUBBLICA

Cheese 2017

L'evento. Domani mattina Carlo Petrini e la sindaca di Bra inaugurano la rassegna che mette insieme 350 produttori in arrivo da mezzo mondo e 140 tipologie di caci Quattro giorni dedicati al cibo con spazio anche al "food truck" e ai presidi Slow Food E poi le bevande con seicento etichette delle enoteche italiane e 34 produttori di birra

Cheese festeggia i primi vent'anni 4 giorni nel segno dei formaggi

IL REGISTA

L'IDEATORE
Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, ha ideato Cheese insieme con Piero Sardo. Oggi inaugura l'edizione del ventennale con la sindaca di Bra

MARIACHIARA GIACOSA

VENT'ANNI e non sentirli. Già, perché nonostante Cheese sia stata tra le prime manifestazioni dedicate al cibo a prendere piede in Piemonte, è quella che più ne conserva il carattere pop e festaiolo. Sarà per l'invasione del centro storico di Bra, che sembra improvvisata, e non lo è affatto, per le tavolate, i banchetti, quell'odore di latte, in tutte le sue varianti di stagionatura, che si diffonde nell'aria fin dalla mattina. O forse per il tono semplice e poco gourmet che, nell'immaginario comune, conserva il binomio pane e formaggio.

Da domani e fino a lunedì Bra diventa capitale del cacio, per l'undicesima edizione di Cheese. Si danno appuntamento qui i migliori produttori casari del pianeta, per celebrare insieme il formaggio a base di latte crudo, da sempre oggetto della battaglia di Slow Food e oggi diventato l'unico protagonista della kermesse, una sorta di Stati generali del latte crudo in cui vengono riuniti quei casari che in tutto il mondo continuano a produrre formaggi non pastorizzati nonostante le difficoltà quotidiane e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Una scelta radicale, quella di Slow Food, che ha però allargato, se ancora ce ne fosse stato bisogno, il successo della manifestazione, che l'anno scorso ha sfondato la quota dei 270 mila visitatori. Il via domani alle 10.30 con l'inaugurazione in piazza Caduti della Libertà, con il sindaco Bruna Sibille e il presidente di Slow Food Carlo Petrini che consegneranno il premio "Resistenza Casearia", ai protagonisti del mondo dei formaggi che si sono distinti per passione, dedizione e impegno nella ricerca della qualità, in coerenza con i principi del "buono, pulito e giusto".

I numeri di quest'anno: 350 produttori da mezzo mondo, 140 tipologie di caci in "esposizione" nella Gran sala dei formaggi, 35 laboratori del gusto (già esauriti), 600 etichette italiane all'Enoteche, 34 produttori di birra artigianali, cucine di strada, food truck, presidi Slow Food e stand da sei regioni italiane. Ospite d'onore dell'edizione 2017 sono gli Stati Uniti dove la vendita dei formaggi a latte crudo è consentita solo per i caci stagionati oltre i 60 giorni. Tra questi il "Rongue river blue", fatto solo d'autunno e avvolto in una foglia di vite imbevuta di brandy alla pera, le sue venature blu sanno di nocciola e frutta mentre la pasta, invecchiando, forma dei piccoli cristalli che solleticano il palato. Altra origine ma identico fascino per il "Cuco", la gioia dei vegetariani: un formaggio di latte crudo delle pecore di Serpa, nell'Alentejo portoghese, il cui latte è coagulato da un caglio vegetale estratto dal cardo. E poi il "Bodega" di Lanzarote, con latte di capre allevate con la musica, il "Cheddar", quello vero, di cui solo tre casari inglesi conservano la ricetta originale.

Ma è davvero un esercito di golosi di formaggi quello che invade Bra per la quattro giorni più "lattosa" dell'anno, che da qualche anno ha virato verso la sostenibilità: stoviglie ecologiche e biodegradabili, raccolta differenziata per oltre 56 tonnellate di rifiuti (il 90 per cento), eco-isole, presidiate da associazioni sportive, pro loco e associazioni di quartiere per aiutare i visitatori a smaltire in modo corretto carta, alluminio, organico e plastica. Una delle novità di quest'anno è Foodmood, la piazza degli affari, dove possono registrarsi buyer internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, formaggiai, osti, chef e start up. E poi cibo, assaggi, laboratori, contaminazioni tra il formaggio e altri sapori, dai salumi, senza nitriti e senza nitrati, ai pani a base di lievito madre, dalle birre a fermentazione spontanea alle pizze, i gelati e il risotto gluten-free.

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

PIAZZA CARLO ALBERTO E PIAZZA ROMA

Tutti i "figli" del latte crudo

Si alza ancora l'asticella della qualità dei prodotti del "mercato dei formaggi" di Cheese: da quest'anno sono solo ed esclusivamente a latte crudo. Piazza Carlo Alberto e piazza Roma ospitano gli stand del mercato italiano e di quello internazionale. Dalle 10 e fino a sera sono esposti, e si possono assaggiare, i migliori prodotti dei casari, dei pastori, dei formaggiai e degli affinatori italiani e di tutto il mondo. Oltre a loro ci sono anche i mieli, le confetture e le conserve per completare la degustazione.

In via Marconi e Principi di Piemonte poi ci si può immergere tra i prodotti dei "presidi", con alcune novità, come il trentigranna di alpeggio o il Boeren Leyden tradizionale olandese. Il focus del 2017 è dedicato invece agli Stati Uniti, dove Slow Food ha lanciato un presidio ormai storico, proprio quello dei "formaggi americani a latte crudo".

PIAZZA SPREITENBACH

Ecco il regno del cibo di strada

Birra e cibo di strada nel grande tendone di piazza Spreitenbach sono uno dei centri più vivi di tutta Bra durante Cheese. Qui si possono provare le prelibatezze dei migliori "food truck" selezionati dagli organizzatori, ma soprattutto immergersi nella "piazza della birra" che ospita decine di produttori di birra italiani e stranieri.

Sia la zona dedicata allo street food che quella dei birrai sarà aperta dal venerdì alla domenica, dalle 12 alle 24, e il lunedì dalle 12 alle 20.30. La "piazza della birra" è da tempo entrata nel cuore dei frequentatori della manifestazione, solo lì ci si può perdere nel dedalo di etichette brassicole artigianali, dialogando con chi ne ha curato la produzione, ma soprattutto facendosi consigliare su come abbinarle ai formaggi che si possono trovare in giro per la città o con il cibo di strada proposto dai vicini "food truck".

CORTILE DELLE SCUOLE MASCHILI

Da Nord a Sud, uniti dalla pizza

Tutta l'Italia della pizza in una sola piazza, quella ricavata nel cortile delle scuole maschili di Bra che ospiterà appunto la "piazza della pizza". A Cheese si possono incontrare alcune delle voci più slow del mondo delle pizze, dal Nord al Sud dell'Italia: ci sono quattro forni sempre aperti che ospitano il trapizzino romano di Stefano Callegari, il "facroc" piemontese di Massimiliano Prete, la pizza fritta napoletana di Ciccio Vitiello quella "veneta a legna" di Federico Zordan.

La novità di questa nuova edizione è creare confronto e fare alleanza: per questo i pizzaioli protagonisti degli incontri si presentano sempre in coppia. Non solo assaggi però, la "piazza della pizza" ospiterà laboratori, anche per i più piccoli, per imparare a impastare e lo spettacolo con Luca Mercalli e la Banda Osiris "Non ci sono più le quattro stagioni".

CORSO GARIBALDI

Dove il gelato è davvero artigianale

Uno dei prodotti a base di latte più amati, non può non avere uno spazio dedicato a Cheese. Nasce così la "piazza del gelato", progettata insieme ad Alberto Marchetti, e realizzata in collaborazione con l'azienda piemontese Inalpi. Gli stand dove si possono gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine, si trovano in corso Garibaldi.

La Piazza del Gelato ospiterà anche molti showcooking (gratuiti e su prenotazione) a cura della Compagnia dei gelatieri dove si parlerà di materia prima e tracciabilità degli ingredienti, di filiera, di tradizione, ma di fianco al laboratorio di preparazione, la cui anima è proprio Alberto Marchetti, ci sarà lo Spazio gourmet, e sarà anche presentata la nuova "Scuola Internazionale di Alta Gelateria" che nel 2018 terrà corsi professionali.

14 SETTEMBRE – LA NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Inalpi a Cheese da venerdì tre giorni con il latte alpino

MORETTA Inalpi sarà presente a Cheese dal 15 al 18 settembre. Tre giornate intense che vedranno l'azienda di Moretta protagonista in piazza del Gelato (piazza XX Settembre).

Durante la manifestazione saranno organizzati convegni e tavole rotonde per confrontarsi sui temi dell'utilizzo del latte alpino piemontese nella dieta, dell'impatto territoriale, del benessere animale negli allevamenti. Venerdì 15 alle 15 "L'importanza del benessere animale nell'allevamento", sabato 16 alle 17 "Il latte alpino piemontese come forza di un territorio: il bilancio sociale di Inalpi", domenica 17 alle 17 "Il buon latte alpino piemontese, il burro, la panna e i formaggi: alimenti e cibi fondamentali nella dieta" e più tardi alle 21 "Il profilo organolettico del latte delle nostre vallate: presentazione della collaborazione con Unisg di Pollenzo".

Presente anche un'area degustazioni libera a tutti.

14 SETTEMBRE – GAZZETTA D'ALBA

PIAZZA DEL GELATO E SPAZIO GOURMET

A Cheese non poteva mancare la Piazza del gelato, nata da un progetto dell'esperto gelatiere Alberto Marchetti e realizzata in collaborazione con Inalpi, azienda che lavora con latte alpino prodotto al 100 per cento in Piemonte e che ha sviluppato un progetto di tracciabilità totale per i propri prodotti.

Si potranno assaggiare gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla fondazione Slow Food per la biodiversità. Di fianco al laboratorio di preparazione si troverà lo Spazio gourmet, in collaborazione con il ristorante Antica corona reale di Cervere, due stelle Michelin.

14 SETTEMBRE - WINENEWS

OECHEESE 2017 , L EVENTO TARGATO SLOW FOOD (15-18 SETTEMBRE, BRA) DEDICA L EDIZIONE N. 20 AL FORMAGG

Bra - 13 Settembre 2017, ore 12:44
oeCheese 2017 , l evento targato Slow Food (15-18 settembre, Bra) dedica l edizione n. 20 al formaggio a latte crudo, un segnale politico per chi continua a produrre questi formaggi, nonostante le difficoltà. Ad aprirlo, le parole di Carlin Petrini
Il formaggio in tutte le sue sfumature, da conferenze e convegni a degustazioni e abbinamenti con vini pregiati, spettacoli, film, concerti, tradizione, cucina di strada, gelato, grandi chef, cene di Slow Food, tutto in un unico solo grande evento: oeCheese 2017 , arrivato alla sua edizione n. 20, dal 15 al 18 settembre a Bra (www.cheese.slowfood.it), tappa obbligatori per gli amanti del formaggio & Co. Ma non solo, perché da Bra, Slow Food manda un messaggio importante: la scelta dei formaggi a latte crudo non è casuale, ma un segnale politico forte per chi continua a produrre questi formaggi, nonostante le difficoltà. Una scelta mirata accompagnata da un altra oeprovocazione : il 15 settembre, nell apertura dell evento con il fondatore di Slow Food Carlin Petrini, verranno lanciati gli Stati generali del latte crudo, un modo per far incontrare chi produce formaggi di questo tipo per creare una rete mondiale di supporto tecnico, politico e magari anche economico.
Si parte dal Mercato dei Formaggi, che per quest anno presenterà solo i formaggi a latte crudo. oeLa verità è che la possibilità di produrre formaggi a latte crudo nel mondo è tutt altro che scontata. Grazie alla battaglia che abbiamo condotto attraverso oeCheese e alla determinazione dei francesi, per le istituzioni europee i formaggi a latte crudo sono ormai una realtà che non si mette in dubbio, anche se molti Paesi hanno una legislazione nazionale molto più restrittiva dei regolamenti Ue. Ma nel resto del mondo, dagli Stati Uniti all Australia, queste produzioni di eccellenza sono proibite, consentite solo con una stagionatura superiore ai 60 giorni o soggette ad altre restrizioni , afferma Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Chi produce formaggi a latte crudo infatti va spesso incontro a controlli infiniti e distruzione del prodotto, perché il latte crudo è considerato pericoloso, fa paura.
Ma è questa solo l ultima tra le battaglie della Chiocciola, ripercorse, in oeSlow Food - Storia di un utopia possibile , il volume scritto a quattro mani dal giornalista Gigi Padovani con Petrini, una sorta di oebiografia ufficiale del movimento che, guidato da grandi ideali, e dal oeBuono, Pulito e Giusto , ha cambiato per sempre il nostro modo di intendere il cibo. Un racconto, quasi una retrospettiva, dalle origini ad oggi, e che guarda al futuro, in un percorso che, tra tanti contributi (c è anche quello di WineNews sulla comunicazione del vino), ripercorre la storia del movimento, anche attraverso quella del suo leader.
Tra i formaggi, saranno numerose le proposte della tradizione italiana, ma anche estera, provenienti da Uk, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia, solo per citarne alcuni. Focus saranno dedicati allo scenario caseario spagnolo, ed ai formaggi degli Stati Uniti, ospiti d onore di questa edizione. Un occhio di riguardo sarà rivolto alla salvaguardia di tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali, a cui Slow Food dedica uno speciale mercato, la Casa della Biodiversità e lo Spazio Libero, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea. Formaggi a forma di spirale, ricoperti di muffa naturale o avvolti da foglie di vite imbevute di brandy alla pera: a oeCheese c è solo l imbarazzo della scelta, tra affineurs e selezionatori, Presidi Slow Food e prodotti dell Arca del Gusto, ognuno con le proprie proposte, tutte rigorosamente a latte crudo.
Ma oeCheese è anche cultura gastronomica e esaltazione della diversità della cucina, italiana e non: accanto ai tradizionali Laboratori del Gusto, ci saranno gli Appuntamenti a

Tavola, le cene di Slow Food preparate da grandi chef e ospitate per l occasione nell elegante cornice del ristorante dell Albergo dell Agenzia di Pollenzo avranno come protagoniste l Italia, la Spagna e la Francia, con i nomi di Giuseppe Rambaldi, uno dei più interessanti e creativi chef italiani della scena gourmet, Sergi de Meià, chef di cucina tipica catalana nel suo Sergi de Meià Restaurant vicino Barcellona, e Régis e Jacques Marcon, del loro omonimo ristorante a Saint-Bonnet-le-Froid, nell Alta Loira. Quindi, gli abbinamenti: in molti si stupiranno di scoprire quelli tra formaggi e vino, birra, rhum e perfino cocktails. Il Parmigiano Reggiano abbinato a un Brunello di Montalcino o anche ad un buon Negroni Sbagliato; una morbida robiola abbinata alle bollicine delicate della Langa; il puzzone di Modena con un corposo rhum caraibico. E, ancora, gli appuntamenti organizzati in Casa Slow Food per i bambini e le degustazioni nella Banca del Vino di Pollenzo, all Enoteca di Bra e nella Gran Sala dei Formaggi.

L evento di Bra dedica un intera Piazza alle due eccellenze gastronomiche del Belpaese: pasta e pizza. Se è vero che l arte dei pizzaiuoli napoletani è oggi candidata a patrimonio immateriale dell umanità, è altrettanto vero che quell arte, con forme differenti, è patrimonio di numerose altre tradizioni, come la pizza in teglia alla romana o la pissalandrea genovese. Nella Piazza della Pizza sono racchiuse le oetradizioni pizzaiole di tutte le regioni italiane: un viaggio dal Nord al Sud con quattro maestri che combinano gusti e ingredienti della propria terra, food truck, chioschi regionali. Il tutto accompagnato dalla Piazza della Birra, che presenta decine di realtà brassicole artigianali italiane per tutti i gusti. Per i celiaci o per chi semplicemente vuole assaggiare piatti diversi, c è anche l area Risotto&Pasta in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato - Braidesi uniti per la celiachia onlus. Un buon pasto non può non concludersi col dolce: nella Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con inalpi, oltre a gustarsi un buon gelato si può anche partecipare a diversi showcooking che affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all alta cucina. Tutti i 12 gusti preparati e offerti in piazza saranno 100% filiera italiana, argomento molto importante per Slow Food: valorizzare il prodotto artigianale e la ricerca delle materie prime fatta dai produttori. Anche il cono nel quale sarà offerto il gelato sarà una sorpresa, una limited edition preparata con materie prime d eccellenza. Tutto il ricavato dalla vendita dei gelati dei Presìdi sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus per portare avanti i progetti a tutela della biodiversità in tutto il mondo.

Oltre ad assaggiare formaggi e prodotti tipici, a oeCheese si fa anche informazione. Le molte conferenze, durante tutto l evento, riguarderanno la preparazione dei consumatori, per rendere gli acquisti alimentari sempre più consapevoli. Si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici con pastori, caseari, economisti, ricercatori ed esperti della filiera.

oeCheese mette anche in programma un cartellone di spettacoli, film e concerti: al Teatro Politeama lo spettacolo di Luca Mercalli e la Banda Osiris oeNon ci sono più le quattro stagioni che unisce arte, storia, scienze, musica e comicità. I proventi raccolti sono destinati a Menu for Change, la campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico che sarà lanciata proprio a Cheese. Per gli appassionati del grande schermo invece c è Cheese on the Screen, un ciclo di film e documentari promosso e organizzato da Cinema Impero e Cinema Vittoria di Bra, in collaborazione con CinemAmbiente, Life e Slow Food, dedicato ai temi dell agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell ambiente e della produzione lattiero - casearia artigianale. Cheese è anche musica grazie a Cheese On Stage, quattro concerti gratuiti.

15 SETTEMBRE – BRA OGGI

Riso, gelato e le conferenze per essere più consapevoli

BRA

Se siete intolleranti al glutine o semplicemente volete assaggiare piatti speciali e alternativi, spostatevi in piazza XX Settembre dove Cheese ha allestito l'area Risotto&Pasta, in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato - Braidesi uniti per la celiachia onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia No Glu (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran Sala dei Formaggi oltre che in tutti i Laboratori del Gusto.

Piazza del Gelato

E lungo il percorso ci si può concedere: in piazza XX Settembre vi aspetta la Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con Inalpi. Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina.

Pollenzo e Cheese

In corso Garibaldi ecco lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, con attività organizzate dagli studenti, tra cui il Walk n'Eat, passeggiata enogastronomica per le vie di Bra, e l'Eat in: un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, ascoltare, imparare e condividere cibo e bevande. Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del Vino. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle Scuole di Cucina, dove due chef d'eccezione - Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr) - vi aspettano per mettervi alla prova.

Chi crede e aiuta Cheese

L'edizione 2017 di Cheese è possibile grazie all'impegno di aziende che credono nei valori e negli obiettivi della manifestazione, tra queste gli Official Partner: Cassa di Risparmio di Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Velier. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

Le Conferenze per saperne di più

Da non perdere le Conferenze, utili per diventare consumatori sempre più consapevoli.

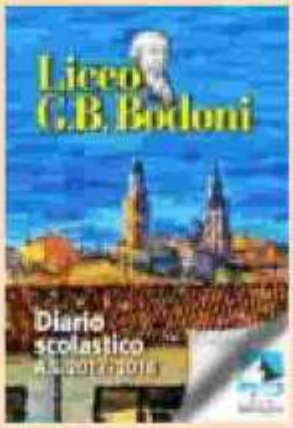
A Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con pastori e casari, con economisti, ricercatori ed esperti di filiera. Merita una visita il programma della Cheese Box nel cortile di Palazzo Garrone: al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con La Stampa, a cui partecipano, tra gli altri, il direttore Maurizio Molinari, in una chiacchierata con Carlo Petrini, e Marco D'Amore, attore protagonista della fiction Gomorra e anche appassionato di cibo; a partire dalle 16 con le Merende Sonore del progetto 180gr, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj italiani e internazionali. Inoltre Cheese offre un bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili alla Libreria del Gusto, lo stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. Venerdì 15 alle 17,30 la Libreria ospita Carlo Petrini e Gigi Padovani, che presentano il libro Slow Food. Storia di un'utopia possibile, la biografia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore.

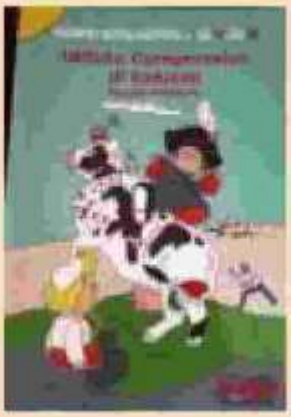
15 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

NUOVI DIARI SCOLASTICI

Sport Outdoor col "Parco" e regalo Inalpi

SALUZZO - Anche quest'anno la Fusta editore di Saluzzo ha realizzato, in collaborazione con il Parco del Monviso, il diario scolastico per le scuole superiori del liceo Bodoni, istituto Denina, Pellico e Rivoira.
Il tema di questa edizione è dedicato allo sport outdoor, riportando note curiose sulle specialità che si possono praticare nel territorio del Parco: dallo sci all'arrampicata, dal ciclismo alle racchette da neve, dalla navigazione sul Po all'escursionismo con l'indicazione dei rifugi attorno al Monviso. Un diario a km zero che, grazie appunto all'intervento del Parco del Monviso, vuole illustrare ai giovani le potenzialità del nostro territorio.
Per quanto riguarda la scuola primaria, invece, è stato adottato un nuovo diario scolastico realizzato ed offerto gratuitamente agli alunni dalla ditta Inalpi di Moretta





15 SETTEMBRE – CUNEO 7

Riso, gelato e le conferenze per essere più consapevoli

BRA

Se siete intolleranti al glutine o semplicemente volete assaggiare piatti speciali e alternativi, spostatevi in piazza XX Settembre dove Cheese ha allestito l'area Risotto&Pasta, in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato - Braidesi uniti per la celiachia onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia No Glu (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran Sala dei Formaggi oltre che in tutti i Laboratori del Gusto.

Piazza del Gelato

E lungo il percorso ci si può concedere: in piazza XX Settembre vi aspetta la Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con Inalpi. Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina.

Pollenzo e Cheese

In corso Garibaldi ecco lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, con attività organizzate dagli studenti, tra cui il Walk n'Eat, passeggiata enogastronomica per le vie di Bra, e l'Eat in: un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, ascoltare, imparare e condividere cibo e bevande. Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del Vino. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle Scuole di Cucina, dove due chef d'eccezione - Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr) - vi aspettano per mettervi alla prova.

Chi crede e aiuta Cheese

L'edizione 2017 di Cheese è possibile grazie all'impegno di aziende che credono nei valori e negli obiettivi della manifestazione, tra queste gli Official Partner: Cassa di Risparmio di Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Velier. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

Le Conferenze per saperne di più

Da non perdere le Conferenze, utili per diventare consumatori sempre più consapevoli.
A Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con pastori e casari, con economisti, ricercatori ed esperti di filiera. Merita una visita il programma della Cheese Box nel cortile di Palazzo Garrone: al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con La Stampa, a cui partecipano, tra gli altri, il direttore Maurizio Molinari, in una chiacchierata con Carlo Petrini, e Marco D'Amore, attore protagonista della fiction Gomorra e anche appassionato di cibo; a partire dalle 16 con le Merende Sonore del progetto 180gr, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj italiani e internazionali. Inoltre Cheese offre un bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili alla Libreria del Gusto, lo stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. Venerdì 15 alle 17,30 la Libreria ospita Carlo Petrini e Gigi Padovani, che presentano il libro Slow Food. Storia di un'utopia possibile, la biografia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore.

15 SETTEMBRE - **ILNAZIONALE**

A Cheese nascono nuove idee: Inalpi e Biraghi con Assopiemonte promuovono il progetto burro dop

Nell'edizione 2017 di Cheese le novità e gli appuntamenti sono davvero tanti, ma tra questi particolare interesse riveste l'appuntamento organizzato da Assopiemonte, Inalpi S.p.A. e Biraghi S.p.A.

Domenica 17 settembre ore 17 presso lo spazio della Regione Piemonte in piazza Spreitenbach - Bra (Cn) si svolgerà il convegno: "Creazione di valore attraverso i formaggi DOP ed il progetto Burro DOP".

L'incontro, in particolare, analizzerà il tema della filiera come valore, mostrando in che modo la qualità, il rispetto degli accordi commerciali tra le parti e l'espressione massima di un territorio assumano importanti accezioni positive all'interno del proprio business di riferimento. E affronterà il tema di come il valore di una catena renda appetibile e fruibile un ingrediente/prodotto. E possa diventare anche un plus in termini di comunicazione.

Una nuova idea, un nuovo progetto che sancisce l'inizio di una collaborazione tra due importanti realtà del mondo lattiero – caseario pimeontese: Inalpi e Biraghi.

Due eccellenze che danno vita, supportati e accompagnati nel cammino da Assopiemonte, ad un'attività di valorizzazione della tradizione della nostra terra: il progetto "Burro DOP".

Il burro, quello prodotto da panna fresca di centrifuga, composto solo da latte alpino piemontese al 100%: un elemento della tradizione piemontese, non un semplice ingrediente ma un "alimento" vero e proprio della nostra cultura culinaria.

15 SETTEMBRE - TARGATOCN

A Cheese nascono nuove idee: Inalpi e Biraghi con Assopiemonte promuovono il progetto burro dop

Appuntamento domenica 17 settembre ore 17 presso lo spazio della Regione Piemonte in piazza Spreitenbach

Nell'edizione 2017 di Cheese le novità e gli appuntamenti sono davvero tanti, ma tra questi particolare interesse riveste l'appuntamento organizzato da Assopiemonte, Inalpi S.p.A. e Biraghi S.p.A.

Domenica 17 settembre ore 17 presso lo spazio della Regione Piemonte in piazza Spreitenbach - Bra (Cn) si svolgerà il convegno: "Creazione di valore attraverso i formaggi DOP ed il progetto Burro DOP".

L'incontro, in particolare, analizzerà il tema della filiera come valore, mostrando in che modo la qualità, il rispetto degli accordi commerciali tra

le parti e l'espressione massima di un territorio assumano importanti accezioni positive all'interno del proprio business di riferimento. E affronterà il tema di come il valore di una catena renda appetibile e fruibile un ingrediente/prodotto. E possa diventare anche un plus in termini di comunicazione.

Una nuova idea, un nuovo progetto che sancisce l'inizio di una collaborazione tra due importanti realtà del mondo lattiero - caseario pimeontese: Inalpi e Biraghi.

Due eccellenze che danno vita, supportati e accompagnati nel cammino da Assopiemonte, ad un'attività di valorizzazione della tradizione della nostra terra: il progetto "Burro DOP".

Il burro, quello prodotto da panna fresca di centrifuga, composto solo da latte alpino piemontese al 100%: un elemento della tradizione piemontese, non un semplice ingrediente ma un "alimento" vero e proprio della nostra cultura culinaria.

15 SETTEMBRE - TARGATOCN

Nei primi sei mesi dell'anno Granda 17esima in Italia per fatturato estero

Invernizzi (Confapi e Inalpi): "Rendere protagonisti i medio-piccoli esportatori è un passaggio fondamentale per stabilizzare le crescita a due cifre"

Il recentissimo accordo quadro siglato fra sistema delle Camere di commercio e Ministero dello sviluppo economico (il cosiddetto Protocollo Unioncamere-MISE sull'export) viene giudicato con particolare ottimismo dalla galassia delle PMI anche cuneesi, "in quanto rappresenta, da parte del Governo, la presa d'atto di come sia necessario predisporre specifici strumenti di accompagnamento delle imprese medio-piccole sui mercati esteri.

Nel contesto territoriale di nostra competenza, e che attraverso le sinergie da noi create si estende dalla provincia di Cuneo all'area Torinese,

abbracciando anche il distretto di Parma per il capitolo Food, mettiamo le nostre esperienze associative e settoriali al servizio di strategie di internazionalizzazione in grado di semplificare i passaggi per l'approdo a destinazione, con successo, dei nostri esportatori". Così il Presidente della Confapi provinciale cuneese **Pierantonio Invernizzi,** che ribadisce tali concetti facendo riferimento anche alla più recente edizione della MilkFest di inalpi organizzata a Moretta con il fratello **Ambrogio.**

"Oggi la distinzione non è più tra un settore e un altro, o tra grandi e piccoli, perché con il rilancio della cultura e del meccanismo delle filiere, nell'agroalimentare come anche nella metalmeccanica, abbiamo dimostrato come imprese di diversa dimensione possano coesistere e cooperare con profitto reciproco. La questione centrale è semmai quella di estendere la filiera o di replicarla adeguata ad altri territori, della provincia e della regione, per includere le PMI che ancora oggi non riescono a beneficiarne pur avendo tutte le potenzialità per ampliare la produzione e iniziare una stabile fase di export".

I dati, ripresi e rielaborati su base Istat, non lasciano molto spazio a interpretazioni di tipo differente: "La quota di imprese, fino a nove dipendenti, orientata alle esportazioni non raggiunge il 4 per cento del totale delle stesse, mentre le aziende comprese fra i 10 e i 19 addetti vendono sui mercati internazionali in ragione di una ogni quattro, poco più del 26 per cento della platea di questa seconda fascia. Solamente a partire dai 50 e dai 100 dipendenti si inizia a raggiungere e superare l'asticella del 50 per cento di imprese esportatrici. Bastano questi dati a indicare i margini vastissimi che non dobbiamo vanificare proprio in questa fase, perché arrivare a presidiare un mercato ora significa creare le basi per conservarlo anche in futuro".

I dati al primo luglio scorso dicono che, sulle principali 20 province italiane "export-oriented", Cuneo si colloca - in sfida alla cabala - al 17esimo posto con una performance che, nei primi sei mesi dell'anno corrente, è stata di 3,6 miliardi di euro, in aumento del 10,7 per cento al confronto con il medesimo semestre del 2016, sostenendo l'industria e spalancando le porte in uscita dei magazzini aziendali.

"Le filiere, estese o replicate, sono il solo sistema per rendere sempre più PMI partecipi della dinamica internazionale sia direttamente, come autonome protagoniste all'estero, che indirettamente come fornitrici dell'esportatore principale", conclude il dirigente di categoria: "Nessuno nega le positive variazioni attuali su produzione manifatturiera e vendite all'estero, anzi, la scommessa - compresa e recepita oramai da tutte le Istituzioni - è aumentarle e stabilizzarle facendovi concorrere, accanto ai medio-grandi imprenditori, anche i medio-piccoli che devono poter fruire dei relativi aiuti e sostegni nelle stesse condizioni applicative dei primi. In tal modo, agendo sugli scaglioni di impresa fino a 9 e fino a 19 dipendenti, si potrebbero mettere a segno aumenti di produzione e di fatturato esportativo di almeno il 10 per cento dei valori attuali".

16 SETTEMBRE – IL SAVIGLIANESE

SETTEMBRE Con il Palabiscotto, tanta musica e tanti eventi

I giorni della festa

Gli stand del Palabiscotto, in quella che ormai è diventata la loro location tradizionale, nella piazza davanti al castello, apriranno i battenti **venerdì 15 settembre** alle ore 19. La 6ª edizione della rassegna enogastronomica dei produttori locali sarà inaugurata ufficialmente alle ore 21, alla presenza delle autorità. Dalle 22 piazza Carlo Alberto si trasformerà poi in una grande discoteca sotto le stelle con *"La dolce notte"* dj contest con GastaDj. E in piazza Uomini, dalle 21, serata di ballo liscio con *"Andrea e la sua orchestra"*

Sabato 16 settembre i battenti del Palabiscotto apriranno alle ore 16. Alle 17 sotto il tendone esibizione degli allievi dell'istituto musicale Fergusio. Dalle 20 TRS Radio Savigliano Live e, per finire, dalle 22, concerto *"Smash Up – The Massive Party band"*. In piazza Uomini, invece, a partire dalle 21, serata di ballo liscio con l'orchestra *"I Braida"*.

Domenica 17 settembre vedrà nuovamente Racconigi sotto l'insegna del ciclismo in rosa, con le gare organizzate dal Racconigi Cycling team valide per il campionato regionale (ore 9 partenza del *"Trofeo EL.PA.SO."* per esordienti; alle 10,30 del *"Trofeo Annibale Viterie"* per allieve ed alle 14 del *"Trofeo Inalpi"* per Donne Open; per tutte le categorie punzonatura e premiazioni sotto il Palabiscotto).

Dalle 15 in piazza Uomini *"A passo di danza"*, esibizione di palestre e scuole di ballo. A seguire workshop creativi, giochi interattivi, canti, filastrocche e disegno in lingua inglese con la *"Scuola di lingue internazionali"* (attività che sarà ripetuta lunedì 18).

Intanto nelle vie del centro storico si susseguiranno le esibizione di alcuni gruppi folk-

Lo staff dell'Associazione Pro Loco RacconigiEventi che organizza la festa del "Settembre"

loristici: il Gruppo Sbandieratori Città di Villastellone, la Donkey Crossing Street Band, Soltanto Emozioni e BUP trio, con finale in piazza Castello. Sempre domenica 17, sotto il Palabiscotto dalle ore 20 musica con TRS Radio Savigliano Live, alle 21 presentazione della squadra di volley ed alle 22 dj set con Dj Doctor. Alle 23 estrazione dei biglietti vincenti della lotteria (primo premio una crociera per due persone).

In piazza Uomini dalle 20,30 sfilata di moda *"Fashion Night 2017"* a cura de Il Bimbo, Blues e Rosso borse.

Le manifestazioni della festa patronale si concluderanno nel pomeriggio di **lunedì 18 settembre** con la tradizionale festa dei bambini in piazza Uomini: giochi, sorprese e merenda per tutti offerta dal supermercato PrestoFresco.

«Abbiamo cercato di soddisfare tutte le esigenze – dichiara il presidente di RacconigiEventi, Irene Fissore –. *Anche in questa settima edizione del PalaBiscotto, il Real Biscotto di Racconigi verrà servito con contorni di musica, profumi e applausi».*

«Per noi è il primo "Settembre" – afferma l'assessore Annalisa Allasia – *speriamo ci sia un buon gradimento e un buon afflusso di pubblico ai tanti eventi proposti».*

«Il Comune ha messo risorse in questa iniziativa, confermando gli stanziamenti precedenti per dare la possibilità che questa manifestazione abbia luogo – aggiunge il sindaco Oderda –. *È importante che i prodotti locali, a cominciare dal Real Biscotto, abbiano uno spazio di visibilità».*

E proprio per la valorizzazione dei prodotti locali la nuova Amministrazione ha allo studio un'iniziativa che sarà annunciata nel corso della festa.

17 SETTEMBRE – CEVA.IT

Cheese 2017: Inalpi ha presentato il Bilancio Sociale 2016 (VIDEO) - Il Presidente Invernizzi: 'Il latte alpino piemontese, vera forza di un territorio'

Condividi Invia

E' stato presentato nel pomeriggio in Piazza del Gelato a Bra, nell'ambito di Cheese 2017, il Bilancio Sociale 2016 di Inalpi. Una buona occasione per un confronto su quelle che sono le...

17 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Cheese 2017: I formaggi nella cucina stellata di Gian Piero Vivalda (VIDEO)

Che spazio occupano i formaggi nella cucina di un ristorante stellato?
Che lo spiega Gian Piero Vivalda, chef da due stelle Michelin dell'Antica Corona Reale di Cervere, ospite dello stand Inalpi.

Le parole dello chef Vivalda nel video di Ideawebtv.

17 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Cheese 2017: Inalpi ha presentato il Bilancio Sociale 2016 (VIDEO)

Il Presidente Invernizzi: "Il latte alpino piemontese, vera forza di un territorio"

E' stato presentato nel pomeriggio in Piazza del Gelato a Bra, nell'ambito di Cheese 2017, il Bilancio Sociale 2016 di Inalpi.
Una buona occasione per un confronto su quelle che sono le responsabilità di un'azienda lattiera casearia per il proprio territorio. Perchè il business responsabile può generare ricchezza per il tessuto sociale che ospita l'azienda.
Inalpi redige e certifica il proprio bilancio sociale da tre anni. Con questo strumento viene rendicontato l'impatto ambientale e sociale che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. L'azienda, che lavora il 20% del latte munto in Piemonte, rappresenta una realtà importante e influente verso tutti i propri stakeholders (1500 circa le persone che lavorano con l'azienda). Il Bilancio Sociale 2016 ha come focus il rapporto con gli allevatori conferenti, che sono mediamente più piccoli dei colleghi italiani. La filiera del Latte Alpino Piemontese rappresenta una tutela vera e concreta per i piccoli produttori piemontesi che vedono remunerata la qualità e l'impegno del proprio lavoro.

Il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi nel video di Ideawebtv.

17 SETTEMBRE – L'INFORMATORE ZOOTECNICO

DA INALPI - 18 MILIONI DI EURO DI INVESTIMENTI PREVISTI A MORETTA (CN)

A Milk Fest si è fatto il punto sugli obiettivi raggiunti

Si è svolta pochi giorni fa a Moretta, in provincia di Cuneo, l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale.

Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti, ma anche a dare carica e rinnovare l'entusiasmo per quelli futuri.

Tra i partecipanti erano presenti anche i rappresentanti del mondo politico locale, regionale e nazionale, militare e religioso. Invitati sul palco, hanno espresso grande soddisfazione per l'operato di Inalpi e hanno incoraggiato tutti i presenti a proseguire nel percorso intrapreso, vero esempio virtuoso di industria piemontese che realizza utili, ma ne fa beneficiare il territorio e la comunità a cui appartiene.

La serata è stata aperta dal discorso del presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, che ha evidenziato quanto l'impegno di tutti i partecipanti – dipendenti, allevatori, clienti, fornitori, ma anche autorità e amici - contribuisca alla produzione e diffusione di prodotti giusti buoni e sicuri che salvaguardano e valorizzano il buon latte alpino piemontese.

La forza, il coraggio, l'impegno, il patto e il cuore di Inalpi, sono stati analizzati punto per punto: la forza di Inalpi è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi.

Il coraggio di Inalpi si riassume in 18 milioni di euro di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg.e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati. I lavori sono già in corso e la ricaduta positiva sul territorio è scontata. Coraggiosa è stata però anche la costituzione di Latterie Alpine, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di Peveragno che produce i dop piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese. Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea Inalpi, sono già in distribuzione le Fettealpine prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il burro alpino piemontese con panna di centrifuga e il latte in polvere scremato e intero in confezioni da 1 kg, primo e unico derivante unicamente da latte alpino piemontese. Tra qualche giorno sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie Inalpi: i Formaggini prodotti con latte Bio alpino piemontese che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio ma anche alla qualità e all'eticità.

L'impegno di Inalpi per una maggiore diffusione del latte della filiera alpina piemontese quest'anno è stato notevole, ha infatti partecipato a numerose fiere di settore nazionali e internazionali: Bologna, Parma, ma anche Londra, Parigi e Amsterdam. Entro fine anno, i prodotti Inalpi saranno presenti a Cheese a

Bra e voleranno a Dubai e Monte Carlo. A settembre sarà inoltre creata la prima succursale estera: la "Inalpi France" che avrà l'obiettivo di far apprezzare ai cugini d'oltralpe i prodotti della filiera del latte alpino piemontese. Moltissime sono state anche le iniziative legate alla comunicazione.

Il patto Inalpi è ciò che l'azienda restituisce al territorio. Con i dipendenti è stato reso effettivo l'accordo sindacale siglato lo scorso anno che ha una particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi. Con i produttori latte Inalpi applica da 7 anni un prezzo indicizzato per il latte, frutto di un protocollo trasparente e studiato dall'Università di Piacenza e sottoscritto dalle parti che ha creato un rapporto di fiducia, oltre all'applicazione di regole precise e distintive.

Da quest'anno Inalpi si è impegnata in una nuova importante iniziativa, quella dei corsi di formazione dedicati proprio al mondo dell'allevamento. Intenso è stato anche l'impegno aziendale in iniziative sociali sfociato in 94 importanti interventi. ●