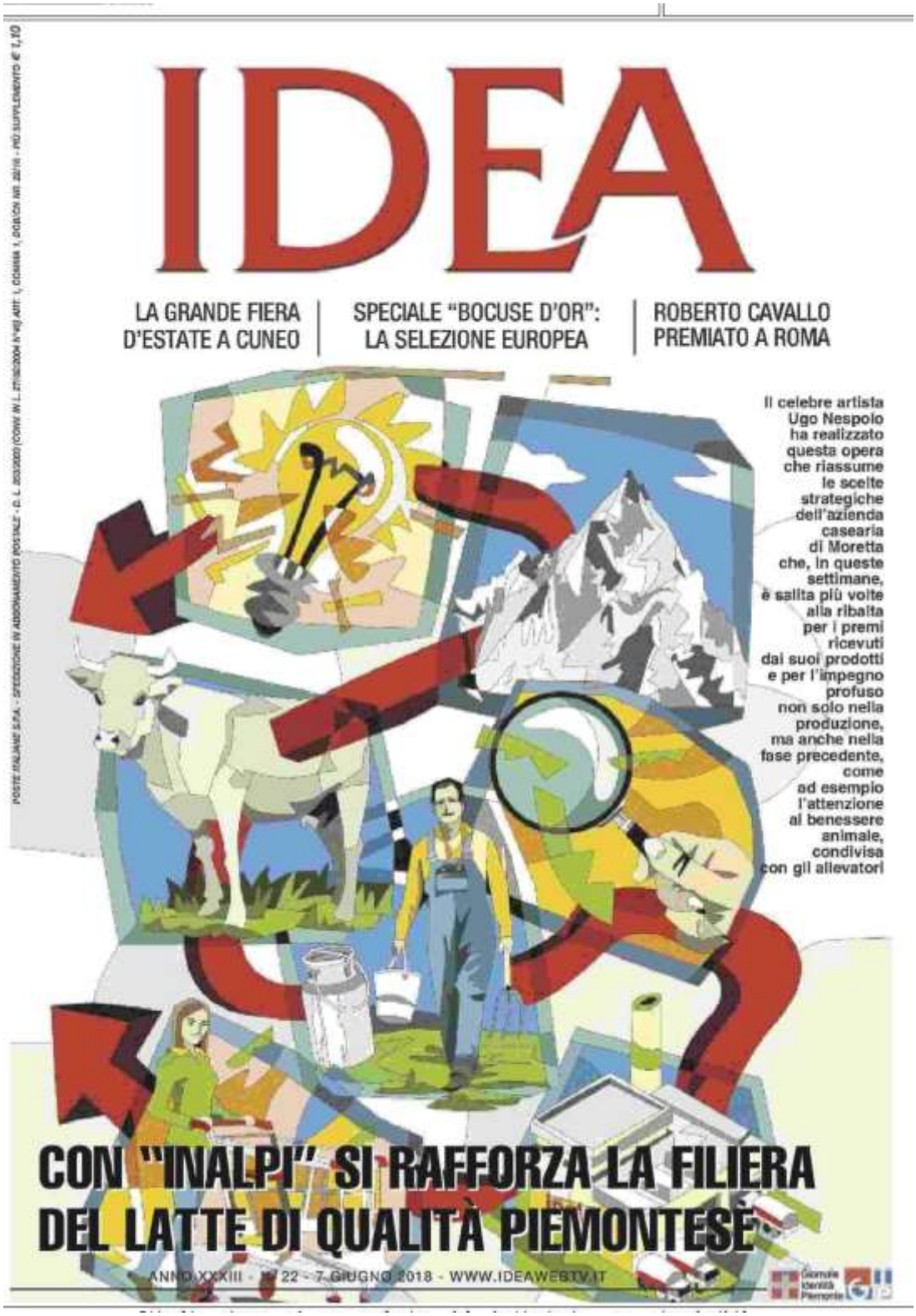
dal **11 GIUGNO** 2018
al **17 GIUGNO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

7 GIUGNO – RIVISTA IDEA COPERTINA



11 GIUGNO – ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 772mo Meeting VG @ Relais Villa d'Amelia – Benevello (CN) – Chef Damiano Nigro

Posted By: MariennaPizzocri on giugno 11, 2018
In: Cuneo e provincia, Eventi Enogastronomici, Piemonte, Relais&Hotel, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Di chef che hanno fatto e continuano a fare grande la **cucina** in **Piemonte** ce ne sono parecchi, nomi **illustri** dai talenti molto diversi, ma tutti accomunati da una semplice caratteristica: l'origine. Questi **personaggi** infatti nella regione del bunet e della bagna cauda ci sono nati e cresciuti, e in un certo senso questi piatti sono ormai parte del loro **DNA**. Quando però a cucinare nella terra del tartufo e del Barolo è un pugliese, la cosa si fa **interessante**. Se poi questo "forestiero" è stato anche insignito di una stella **Michelin**, vivere un'esperienza come suoi ospiti diventa una **tentazione** alla quale non abbiamo

voluto resistere. Infatti ci siamo ritornati, per il terzo anno di fila, insieme agli **Amici Gourmet**. Ecco il racconto dettagliato del pranzo che **Damiano Nigro** ha preparato per noi al ristorante di **Villa d'Amelia**, Benevello (CN).

Archivio storico reportage:

-> Reportage del 12 Febbraio 2014
-> Meeting del 9 Aprile 2016
-> Meeting del 23 Settembre 2017

La squadra

Lo staff di cucina

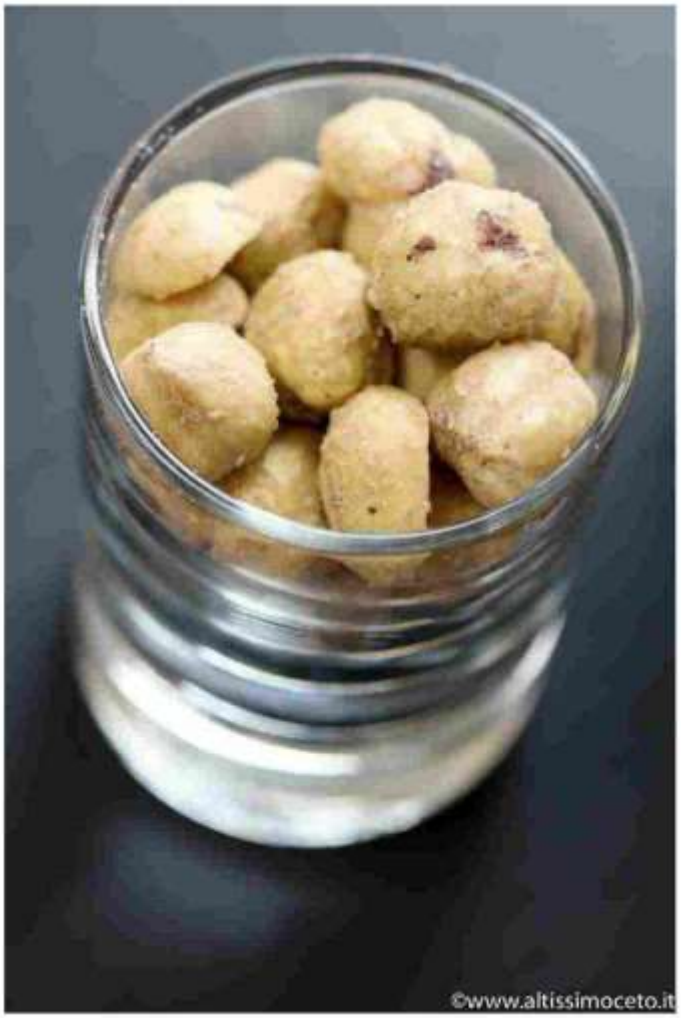
Chef di cucina: **Damiano Nigro**
Chef Pasticciere: **Giovanni Nigro**

Lo staff di sala

Maître: **Elena Boffa**
Secondo maître: **Simone Colasuonno**
Sommelier: **Mattia Valentino**

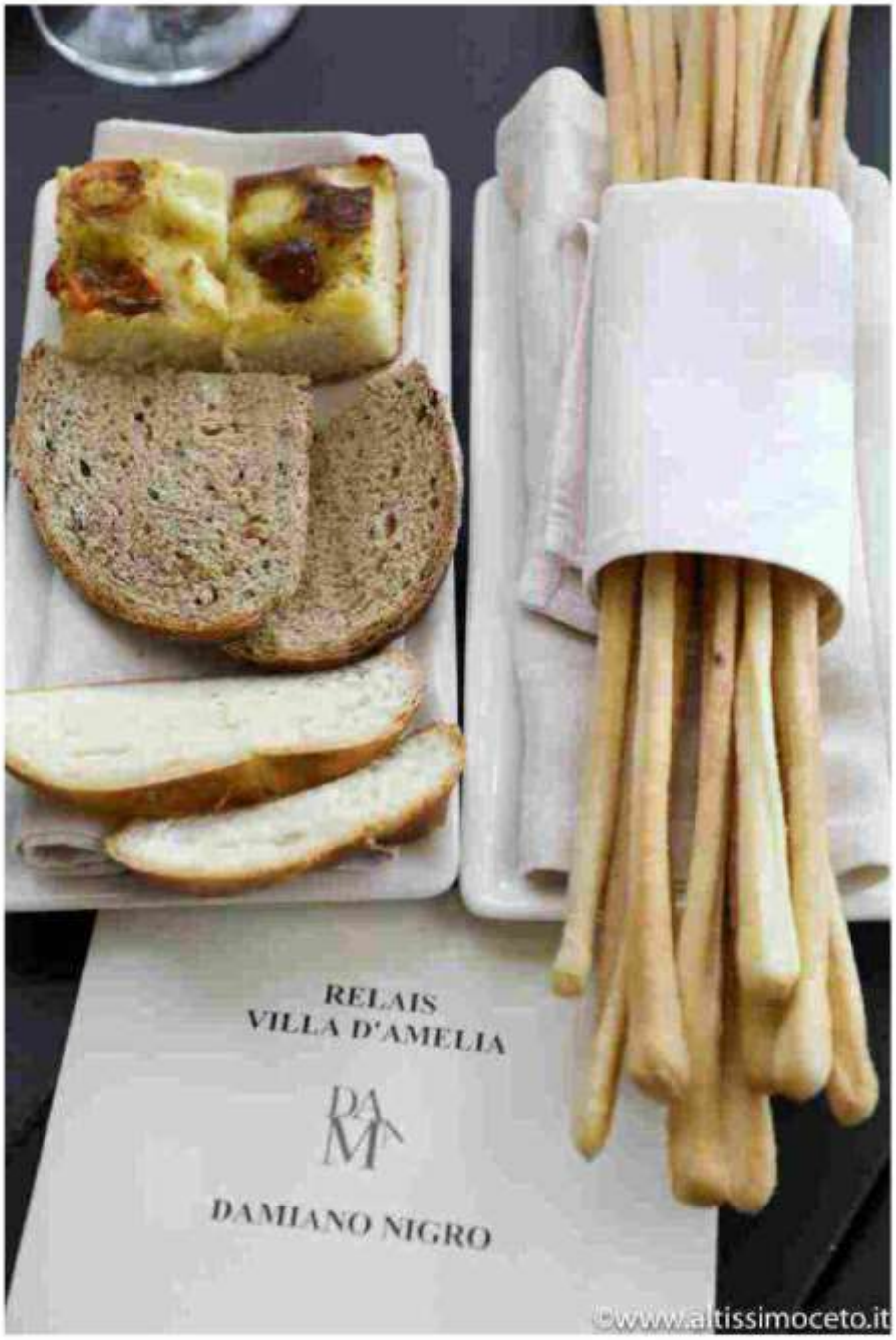
Sala e mise en place

Tipologie di stuzzichini: polenta concia con Bra Duro **inalpi** cannellone alla Toma **inalpi** cheese-burger con Bra Tenero **inalpi** croccante di tapioca e gamberi con maionese alla paprika, accluga al burro di panna fresca **inalpi**



Olive alla cenere, semi di cumino e tonno

Nocciole salate



Tipologie di pane: ai cinque cereali, al lievito madre, focaccia pugliese, grissini tirati a mano. Servito con burro **Inalpi**

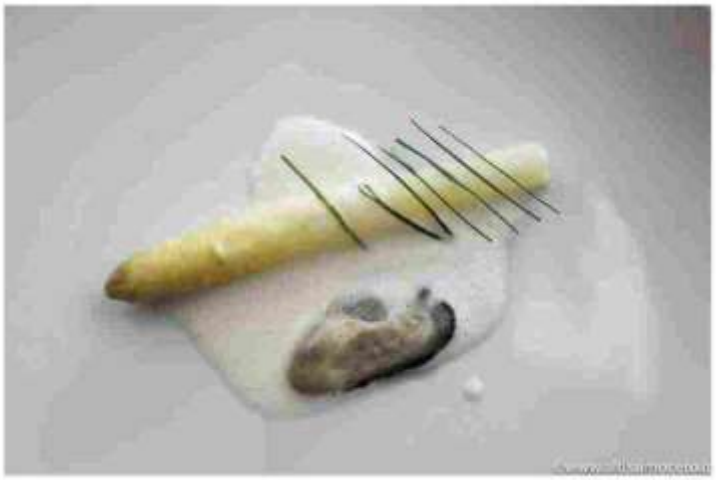
Piattooo!

Bao con cuore di merluzzo mantecato, crema di limone

Magnificentia Franciacorta 2011 – **Uberti**

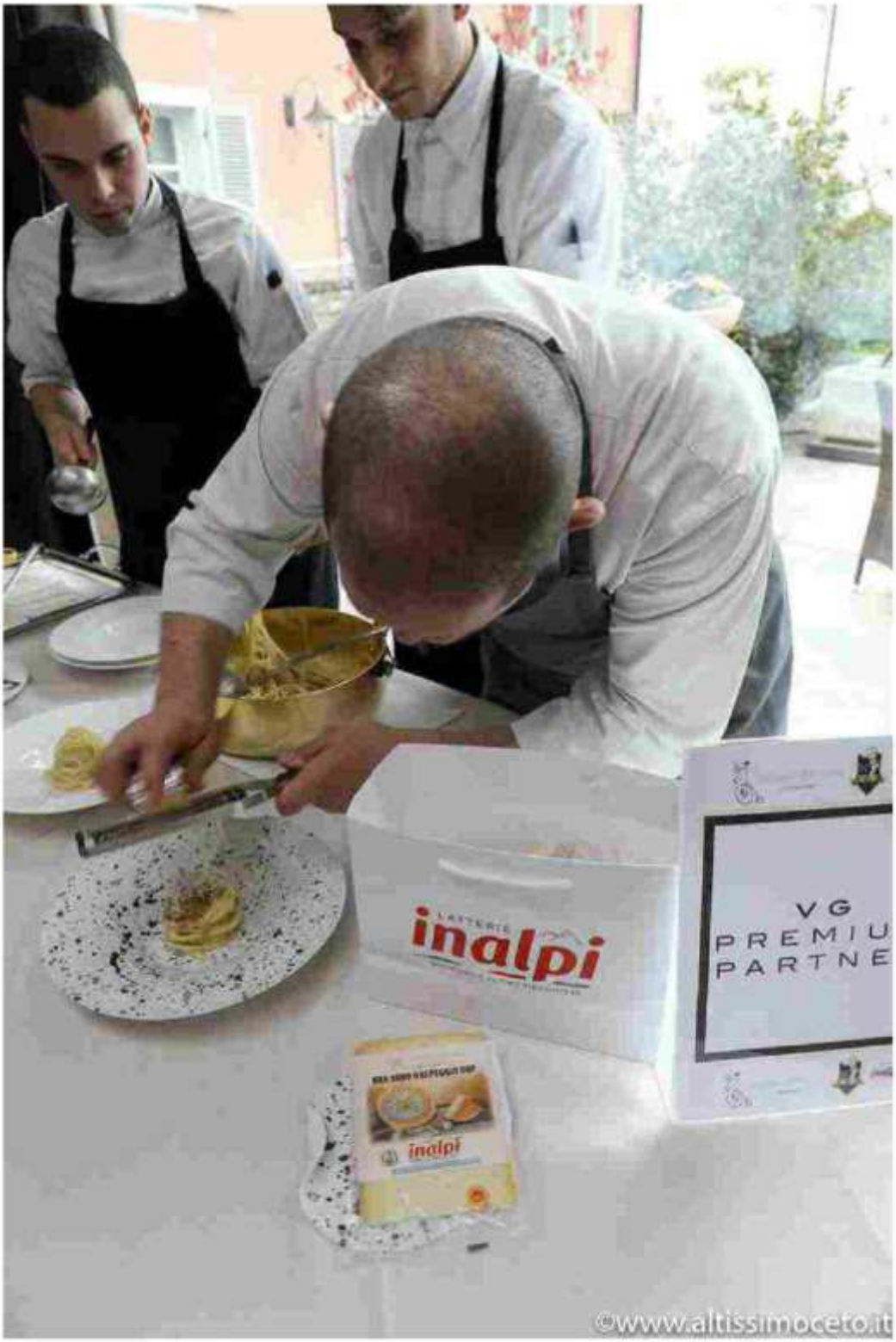
La maître Elena Boffa ci presenta la portata successiva

Ostrica, asparago bianco e burro di panna fresca Inalpi acido



Piatto **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**.

"Uovo all'occhio di bue"


LATTERIE inalpi
inalpi
VG
PREMIU
PARTNE
©www.altissimoceto.it

13 GIUGNO – ECO DEL CHISONE

MORETTA, FINE SCUOLA IN BELLEZZA

MORETTA - Ricca serie di appuntamenti programmati per l'ultima settimana di scuola dai docenti dell'Ic di Moretta: open day, Olimpadi letterarie e giornata dell'ecosostenibiltà creativa. La scuola ha aperto le porte a genitori e alunni dell'Istituto per assistere a un intrattenimento musicale coordinato dai docenti Cagliero, Pelassa e Manna. Ha fatto seguito la premiazione dei ragazzi che si sono distinti nelle gare sportive sotto la guida del prof. Adriano Rebaudengo mentre le docenti Aprà, Alberto e Ghiberti hanno premiato gli alunni che hanno conseguire il diploma Delf in lingua francese e Trinity, in inglese. Infine gli ospiti hanno avuto modo di visitare gli atelier creativi, dove la manualità diventa di casa. Grazie a fondi del Miur e della Inalpi di Moretta, è stato possibile acquistare strumentazioni innovative, tra cui robot programmabili. Nel parco del santuario si è svolta una "Olimpiade letteraria" in collaborazione con lo scrittore Daniele Nicastro e la libreria di Acqui Terme del signor Spotti con cui ha tenuto i rapporti la prof. Gisella Allietta. L'incontro ha rappresentato la conclusione di un percorso che ha coinvolto oltre 200 alunni per promuovere la lettura. Infine classi terze di Moretta e seconde di Scarnafigi hanno realizzato un'attività *peer to peer* con le quarte della scuola primaria sotto la direzione della prof. Emanuela Bussi sul tema dell'ecosostenibilità creativa.

14 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Benessere animale e filiera del latte, da Moretta l'esperienza Inalpi diventa un modello in Italia

MORETTA "Benessere animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo" è il titolo del convegno che ha segnato il mondo lattiero-caseario alla recente edizione di Cibus a Parma. Protagonista l'Inalpi, che con le Torri del latte e la costruzione di una filiera che riunisce gli allevatori-produttori, la lavorazione e l'industria che trasforma, costituisce oggi un modello di riferimento in Italia.

I temi al centro del simposio sono stati trattati da luminari, esperti e tecnici del settore.

Erminio Trevisi, professore associato del Dipartimento di Animal sciences food and nutrition dell'Università di Piacenza, ha sviluppato il suo intervento, partendo da una domanda: «Può l'uomo evitare che ci sia sofferenza negli animali?». La riflessione successiva è stata che nessun allevatore fa scelte per far soffrire gli animali, sono il suo patrimonio e la sua fonte di sostentamento. L'allevatore, tramite la sua esperienza, conosce a fondo i requisiti del benessere animale, quali sono le loro esigenze e cosa fare per soddisfarle. Ha inoltre sottolineato come l'approccio scientifico alle varie problematiche, sia l'unico che porti a risultati apprezzabili.

Cristina Ten Kortenaart, responsabile della qualità Inalpi, ha messo in evidenza il lavoro svolto dall'industria di Moretta tramite il protocollo che attualmente coinvolge i conferitori. Protocollo che si basa su alcuni punti fermi e tra questi, il benessere animale, è uno dei pilastri.

LA FILIERA LATTE

Il giorno successivo è stato il latte al centro del convegno "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione".

Il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, ha spiegato le motivazioni che hanno stimolato la sua azienda nell'intraprendere un cammino non facile, ma di grande soddisfazione: «La qualità e la valorizzazione della filiera, dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani - ha sottolinato -: non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito. L'unica alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto che è frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di produrre latte in polvere, burro e panna, con caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate nell'industria dolciaria, ma anche dai consumatori finali».

Gian Battista Mantelli, co-fondatore e direttore commerciale di Venchi, è stato uno dei primi a credere alla qualità e alla potenzialità del latte in polvere Inalpi, e ha spiegato come, nel mondo, esista pochissima comunicazione sulla produzione del cioccolato in Italia. La scelta di Venchi è quindi indirizzata non genericamente sul latte italiano, ma solo e unicamente su quello piemontese.

Bartolomeo Bovetti, direttore della cooperativa Compral Latte, ha sottolineato la peculiarità della filiera Inalpi, che consiste nell'acquistare il latte da cooperative (circa 400 produttori) che hanno costruito la filiera facendo acquisire consapevolezza ai conferitori. «La sensibilizzazione su argomenti come l'impatto ambientale, il benessere animale o la corretta alimentazione - spiega -, hanno comportato e comportano, una potente e inarrestabile crescita culturale. Di fatto, Compral Latte è nata proprio in funzione della filiera e mette a disposizione dei suoi consociati un team di tecnici. L'indicizzazione del prezzo è legata quindi alla valutazione del processo produttivo, oltre alla valutazione della qualità del prodotto. Se il processo di produzione è rispettato, la qualità del latte sarà elevata. Questo comporta una premialità, quindi la cultura della qualità comporta anche una valorizzazione del prodotto in termini economici».

Ha concluso l'incontro Bruno Rivarossa della Coldiretti, evidenziando l'importanza dell'industria come fulcro portante nella filiera e come tramite tra i produttori e i consumatori.

16 GIUGNO – MEDIASET
TG5 DELLE 13

http://www.video.mediaset.it/video/tg5/full/edizione-ore-13-00-del-15-giugno_853023.html

INTERVENTO AMBROGIO INVERNIZZI

MINUTO 25:24

16 GIUGNO - ALIMENTANDO

Barolo (Cn) – Inalpi è brand partner della decima edizione di Collisioni, il festival estivo più importante del Piemonte che si tiene a Barolo (Cn), con diversi appuntamenti previsti, dal 29 giugno al 28 luglio. Innovativa la formula dell'evento, che attrae un pubblico trasversale grazie all'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per le famiglie. Filippo Taricco, patron di Collisioni, ha sottolineato l'importanza della collaborazione con Inalpi: "Un rapporto che continua con grande soddisfazione e regala al festival l'opportunità di promuovere straordinari prodotti". Inalpi sarà presente in piazza Rossa con lo spazio "Inalpi Burger". Spiega Matteo Torchio, responsabile marketing dell'azienda: "Vogliamo sfidare le multinazionali e far gustare le nostre fettine perché sono un prodotto giusto, buono e sicuro. Un'eccellenza frutto della lavorazione di formaggio fuso piemontese, latte piemontese e panna piemontese, che arrivano da una filiera corta, certificata e trasparente".

TAGS: BAROLO, COLLISIONI, FETTINE, INALPI, INALPI BURGER,

16 GIUGNO - ILNAZIONALE

Dal miglior latte al miglior formaggio: anche Inalpi alla ribalta nel villaggio Coldiretti

Ambrogio Invernizzi, presidente **Latterie Inalpi**, ha partecipato alla tavola rotonda dedicata al latte e titolata "**Dal miglior latte al miglior formaggio**", che si è svolta nello spazio Workshop del villaggio della **Coldiretti di Torino in Piemonte**, allestito nei Giardini Reali in occasione della Giornata nazionale della bistecca.

Oltre al presidente Inalpi, erano presenti sul palco **Fabrizio Galliati**, presidente Coldiretti Piemonte, **Bruno Rivarossa**, direttore Coldiretti Piemonte, **Raffaele Tartalla** presidente di Compral Latte e **Claudio Testa** direttore commerciale Biraghi.

Il quadro delineato evidenzia la serietà del cammino intrapreso da tutta la filiera del Latte al fine di garantire un prodotto di qualità eccellente e una conseguente ed equilibrata ripartizione dei guadagni. Il latte piemontese giustifica così il suo maggiore costo rispetto ai produttori esteri. La filiera è fondamentale per la sopravvivenza del settore e del territorio e la crisi economica generale è stata interpretata, in questo settore, come opportunità per aumentare consapevolezza e qualità. Per Coldiretti la ripresa economica deve partire dal basso, dagli allevatori, primo anello della filiera.

Ambrogio Invernizzi ha parlato della oramai decennale esperienza della sua azienda, unica produttrice di latte in polvere presente sul territorio nazionale. "Il nostro progetto è partito basandosi proprio sul

prezzo del latte, avevamo necessità di conferitori che fossero legati a noi per lungo periodo tramite un contratto soddisfacente per entrambe le parti. Abbiamo quindi individuato nell'Università di Piacenza, l'ente terzo che, tramite un sistema automatico che tenesse conto di parametri precisi, stabilisse il giusto prezzo. I nostri conferitori devono rispettare otto pilastri fondamentali che includono, tra l'altro, il benessere animale, la pulizia della stalla, l'alimentazione, l'uso consapevole e razionale dei medicinali. Negli anni abbiamo potuto verificare che, più le stalle miglioravano, migliore era la qualità del latte. Nel cammino intrapreso è prevista anche la formazione degli allevatori, la nostra azienda organizza corsi di formazione sul benessere animale, così come sull'uso consapevole degli antibiotici".

Inalpi è quindi leader nazionale nella produzione di latte in polvere, utilizzato quasi in toto dall'industria dolciaria.

"Oltre a Ferrero, il nostro latte in polvere, inizia ad essere apprezzato da industrie che fanno prodotti di qualità. L'industria dolciaria non ha ancora l'obbligo di dichiarare la provenienza del latte in polvere utilizzato, qualcuno lo fa volontariamente, come Guido Gobino che dichiara di utilizzare il latte in polvere di Inalpi, perché crede davvero che, utilizzare un'importante materia prima di filiera corta, controllata e garantita, sia un valore aggiunto per i consumatori. Inalpi è convinta che sia necessario evitare la guerra del prezzo, ma sia invece fondamentale fare la battaglia della qualità".

16 GIUGNO: 247 LIBERO

Una vetrina internazionale per Inalpi che anche quest'anno è brand partner nella X edizione di Collisioni

Targatocn.it | 1 | 1 ora fa

Presente piazza Rossa con "Inalpi Burger", sfidare le multinazionali e far gustare i prodotti a filiera corta, certificata e trasparente. Collisioni non è solo un festival, ma una filosofia vincente dove la collaborazione è alla base di tutto. Un ...

16 GIUGNO – LE ULTIME NOTIZIE UE

Dal miglior latte al miglior formaggio: anche Inalpi alla ribalta nel villaggio Coldiretti

Home › Notizie Torino › Torino Oggi

Ambrogio Invernizzi, presidente delle Latterie, ha partecipato alla tavola rotonda in occasione della manifestazione ai Giardini Reali di Torino

Ambrogio Invernizzi, presidente Latterie Inalpi, ha partecipato alla tavola rotonda dedicata al latte e titolata "Dal miglior latte al miglior formaggio", che si è svolta nello spazio Workshop del villaggio della Coldiretti di Torino in Piemonte, allestito nei Giardini Reali in occasione della Giornata nazionale della bistecca. Oltre al presidente Inalpi, erano presenti sul palco Fabrizio Galliati, presidente Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa, direttore Coldiretti Piemonte,...
la provenienza: Torino Oggi

16 GIUGNO - TARGATOCN

Una vetrina internazionale per Inalpi che anche quest'anno è brand partner nella X edizione di Collisioni

Presente piazza Rossa con "Inalpi Burger", sfidare le multinazionali e far gustare i prodotti a filiera corta, certificata e trasparente

foto di repertorio

Un'edizione speciale, che si propone di festeggiare in modo adeguato quello che si conferma come il festival estivo più importante del Piemonte. Considerato, da gran parte della critica, come il miglior festival d'Italia per la sua formula innovativa e la capacità di raggiungere e interessare un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per le famiglie.

Collisioni non è solo un festival, ma una filosofia vincente dove la collaborazione è alla base di tutto. Un punto di incontro, quindi, un crocevia da cui partono poi contributi e iniziative tese a promuovere il territorio e i suoi straordinari prodotti.

Una grande collisione, appunto, di idee e passioni, un evento culturale completo, che mostra e serve da traino per i luoghi e gli eccezionali prodotti dell'intera regione e di molte regioni che, negli anni, hanno creduto e credono in questo meraviglioso evento.

Filippo Taricco, patron di Collisioni, ha sottolineato l'importanza della collaborazione con Inalpi: *"Un rapporto che continua con grande soddisfazione e regala al festival l'opportunità di promuovere straordinari prodotti."*

"Quattro anni fa, quando abbiamo iniziato il rapporto con Collisioni, lo abbiamo fatto con molta leggerezza - dichiara **Matteo Torchio**, responsabile Marketing di Inalpi - *volevamo avere il nostro logo sulla locandina. Presto però abbiamo capito che se non fosse seguito un altro tipo di rapporto, sarebbe stata una partecipazione inutile, avevamo un contenitore vuoto e abbiamo deciso di riempirlo. In Italia e in Piemonte in particolare, si producono formaggi eccezionali, ma superato il confine nazionale, si parla solo di Parmigiano e di grana, grazie a Collisioni abbiamo fatto nostra l'idea di condivisione e aggregazione, che deve servire da spinta per tutti i produttori".*

Inalpi sarà presente piazza Rossa con "Inalpi Burger"

"Vogliamo sfidare le multinazionali e far gustare le nostre fettine - ha aggiunto Torchio - *perché sono un prodotto giusto, buono e sicuro, un'eccellenza frutto della lavorazione di formaggio fuso piemontese, latte piemontese e panna piemontese, che arrivano da una filiera corta, certificata e trasparente"*

16 GIUGNO – TORINOGGI

Dal miglior latte al miglior formaggio: anche Inalpi alla ribalta nel villaggio Coldiretti

Ambrogio Invernizzi, presidente delle Latterie, ha partecipato alla tavola rotonda in occasione della manifestazione ai Giardini Reali di Torino

Ambrogio Invernizzi, presidente **Latterie Inalpi**, ha partecipato alla tavola rotonda dedicata al latte e titolata **"Dal miglior latte al miglior formaggio"**, che si è svolta nello spazio Workshop del villaggio della **Coldiretti di Torino in Piemonte**, allestito nei Giardini Reali in occasione della Giornata nazionale della bistecca.

Oltre al presidente Inalpi, erano presenti sul palco **Fabrizio Galliati**, presidente Coldiretti Piemonte,

Bruno Rivarossa, direttore Coldiretti Piemonte, **Raffaele Tartalla** presidente di Compral Latte e **Claudio Testa** direttore commerciale Biraghi.

Il quadro delineato evidenzia la serietà del cammino intrapreso da tutta la filiera del Latte al fine di garantire un prodotto di qualità eccellente e una conseguente ed equilibrata ripartizione dei guadagni. Il latte piemontese giustifica così il suo maggiore costo rispetto ai produttori esteri. La filiera è fondamentale per la sopravvivenza del settore e del territorio e la crisi economica generale è stata interpretata, in questo settore, come opportunità per aumentare consapevolezza e qualità. Per Coldiretti la ripresa economica deve partire dal basso, dagli allevatori, primo anello della filiera.

Ambrogio Invernizzi ha parlato della oramai decennale esperienza della sua azienda, unica produttrice di latte in polvere presente sul territorio nazionale. "Il nostro progetto è partito basandosi proprio sul prezzo del latte, avevamo necessità di conferitori che fossero legati a noi per lungo periodo tramite un contratto soddisfacente per entrambe le parti. Abbiamo quindi individuato nell'Università di Piacenza, l'ente terzo che, tramite un sistema automatico che tenesse conto di parametri precisi, stabilisse il giusto prezzo. I nostri conferitori devono rispettare otto pilastri fondamentali che includono, tra l'altro, il benessere animale, la pulizia della stalla, l'alimentazione, l'uso consapevole e razionale dei medicinali. Negli anni abbiamo potuto verificare che, più le stalle miglioravano, migliore era la qualità del latte. Nel cammino intrapreso è prevista anche la formazione degli allevatori, la nostra azienda organizza corsi di formazione sul benessere animale, così come sull'uso consapevole degli antibiotici".

Inalpi è quindi leader nazionale nella produzione di latte in polvere, utilizzato quasi in toto dall'industria dolciaria.

"Oltre a Ferrero, il nostro latte in polvere, inizia ad essere apprezzato da industrie che fanno prodotti di qualità. L'industria dolciaria non ha ancora l'obbligo di dichiarare la provenienza del latte in polvere utilizzato, qualcuno lo fa volontariamente, come Guido Gobino che dichiara di utilizzare il latte in polvere di Inalpi, perché crede davvero che, utilizzare un'importante materia prima di filiera corta, controllata e garantita, sia un valore aggiunto per i consumatori. Inalpi è convinta che sia necessario evitare la guerra del prezzo, ma sia invece fondamentale fare la battaglia della qualità".

16 GIUGNO - VIRGILIO

Dal miglior latte al miglior formaggio: anche Inalpi alla ribalta nel villaggio Coldiretti

Condividi Invia G+

Ambrogio Invernizzi, presidente Latterie Inalpi , ha partecipato alla tavola rotonda dedicata al latte e titolata " Dal miglior latte al miglior formaggio ", che si è svolta nello...

17 GIUGNO - CAAMPIONI

Ciclismo - Aperte le iscrizioni per la "Tre Giorni in Rosa" organizzata dal Racconigi Cycling Team

Tante novità per la terza edizione della tre giorni ciclistica che coinvolgerà tantissime atlete

A partire dal **15 giugno 2018** sono aperte le iscrizioni per le prime due prove della **Tre Giorni in Rosa nelle Terre della Granda** che il **Racconigi Cycling Team** organizza dal 2016 per le categorie femminili Esordienti, Allieve e Open. Quella di quest'anno sarà la terza edizione e ci saranno due importanti novità. La prima è non si correrà più tre giorni di seguito, ma ci saranno due prove a metà luglio e la prova conclusiva a metà settembre. La seconda è che saranno tutte e tre gare in linea.

Le prime due prove della **Tre Giorni** si correranno a Frabosa Sottana sabato 14 luglio e a Fossano il 15 luglio. Le squadre potranno iscriversi tramite fattore K sul sito della Fci. C'è tempo per farlo fino alle 24 del 12 luglio. Il Gp Mondolè di Frabosa e il Trofeo Consorzio Turistico Fossanese di Fossano assegneranno i punti per la classifica generale che si deciderà il 16 settembre a Racconigi con i trofei El Paso per Esordienti, Annibale Viterie per Allieve e Latterie Inalpi per Donne Open.

Le **Esordienti e le Allieve** potranno gareggiare sia sabato 14 che domenica 15 luglio grazie a una deroga federale che concede loro di partecipare alle due gare in due giorni consecutivi.

Il ritrovo del **Gp Mondolè** per le Open è alle 9.30 in via 4 novembre a Frabosa Sottana. Per le Esordienti e le Allieve il ritrovo è alle 12 nello stesso posto. Le Open partiranno alle 11.30, le Esordienti alle 14 e le Allieve alle 15.30. Il ritrovo del Trofeo Consorzio Turistico Fossanese per le Open è alle 8 in via Monsignor Soracco a Fossano. Per le Esordienti e le Allieve il ritrovo è alle 12 nello stesso posto. Le Open partiranno alle 10, le Esordienti alle 14 e le Allieve alle 15.30.

Per le squadre c'è la possibilità di dormire in albergo a prezzi convenzionati contattando il Racconigi Cycling Team all'indirizzo mail racconigi.cycling.team@gmail.com.

17 GIUGNO - ILNAZIONALE

Ciclismo - Aperte le iscrizioni per la "Tre Giorni in Rosa" organizzata dal Racconigi Cycling Team

A partire dal **15 giugno 2018** sono aperte le iscrizioni per le prime due prove della **Tre Giorni in Rosa nelle Terre della Granda** che il **Racconigi Cycling Team** organizza dal 2016 per le categorie femminili Esordienti, Allieve e Open. Quella di quest'anno sarà la terza edizione e ci saranno due importanti novità. La prima è non si correrà più tre giorni di seguito, ma ci saranno due prove a metà luglio e la prova conclusiva a metà settembre. La seconda è che saranno tutte e tre gare in linea.

Le prime due prove della **Tre Giorni** si correranno a Frabosa Sottana sabato 14 luglio e a Fossano il 15 luglio. Le squadre potranno iscriversi tramite fattore K sul sito della Fci. C'è tempo per farlo fino alle 24 del 12 luglio. Il Gp Mondolè di Frabosa e il Trofeo Consorzio Turistico Fossanese di Fossano assegneranno i punti per la classifica generale che si deciderà il 16 settembre a Racconigi con i trofei El Paso per Esordienti, Annibale Viterie per Allieve e Latterie Inalpi per Donne Open.

Le **Esordienti e le Allieve** potranno gareggiare sia sabato 14 che domenica 15 luglio grazie a una deroga federale che concede loro di partecipare alle due gare in due giorni consecutivi.

Il ritrovo del **Gp Mondolè** per le Open è alle 9.30 in via 4 novembre a Frabosa Sottana. Per le Esordienti e le Allieve il ritrovo è alle 12 nello stesso posto. Le Open partiranno alle 11.30, le Esordienti alle 14 e le Allieve alle 15.30. Il ritrovo del Trofeo Consorzio Turistico Fossanese per le Open è alle 8 in via Monsignor Soracco a Fossano. Per le Esordienti e le Allieve il ritrovo è alle 12 nello stesso posto. Le Open partiranno alle 10, le Esordienti alle 14 e le Allieve alle 15.30.

17 GIUGNO - PEDALEROSA

RACCONIGI CYCLING TEAM: SONO APERTE LE ISCRIZIONI PER LA "TRE GIORNI IN ROSA"

Pubblicato 16 giugno 2018 | ***Strada***

A partire dal 15 giugno 2018 sono aperte le iscrizioni per le prime due prove della Tre Giorni in Rosa nelle Terre della Granda che il Racconigi Cycling Team organizza dal 2016 per le categorie femminili Esordienti, Allieve e Open. Quella di quest'anno sarà la terza edizione e ci saranno due importanti novità. La prima è non si correrà più tre giorni di seguito, ma ci saranno due prove a metà luglio e la prova conclusiva a metà settembre. La seconda è che saranno tutte e tre gare in linea.

Le prime due prove della Tre Giorni si correranno a Frabosa Sottana sabato 14 luglio e a Fossano il 15 luglio. Le squadre potranno iscriversi tramite fattore K sul sito della Fci. C'è tempo per farlo fino alle 24 del 12 luglio. Il Gp Mondolè di Frabosa e il Trofeo Consorzio Turistico Fossanese di Fossano assegneranno i punti per la classifica generale che si deciderà il 16 settembre a Racconigi con i trofei El Paso per Esordienti, Annibale Viterie per Allieve e Latterie Inalpi per Donne Open.

Le Esordienti e le Allieve potranno gareggiare sia sabato 14 che domenica 15 luglio grazie a una deroga federale che concede loro di partecipare alle due gare in due giorni consecutivi. Il ritrovo del Gp Mondolé per le Open è alle 9.30 in via 4 novembre a Frabosa Sottana. Per le Esordienti e le Allieve il ritrovo è alle 12 nello stesso posto. Le Open partiranno alle 11.30, le Esordienti alle 14 e le Allieve alle 15.30. Il ritrovo del Trofeo Consorzio Turistico Fossanese per le Open è alle 8 in via Monsignor Soracco a Fossano. Per le Esordienti e le Allieve il ritrovo è alle 12 nello stesso posto. Le Open partiranno alle 10, le Esordienti alle 14 e le Allieve alle 15.30. Per le squadre c'è la possibilità di dormire in albergo a prezzi convenzionati contattando il Racconigi Cycling Team all'indirizzo mail racconigi.cycling.team@gmail.com *(Foto di Flaviano Ossola)*

Davide Tibaldi – Addetto stampa Racconigi Cycling Team

17 GIUGNO - TARGATOCN

Dal miglior latte al miglior formaggio: anche Inalpi alla ribalta nel villaggio Coldiretti

Ambrogio Invernizzi, presidente delle Latterie, ha partecipato alla tavola rotonda in occasione della manifestazione ai Giardini Reali di Torino

Ambrogio Invernizzi, presidente **Latterie Inalpi**, ha partecipato alla tavola rotonda dedicata al latte e titolata **"Dal miglior latte al miglior formaggio"**, che si è svolta nello spazio Workshop del villaggio della **Coldiretti di Torino in Piemonte**, allestito nei Giardini Reali in occasione della Giornata nazionale della bistecca.

Oltre al presidente Inalpi, erano presenti sul palco **Fabrizio Galliati**, presidente Coldiretti Piemonte, **Bruno Rivarossa**, direttore Coldiretti Piemonte, **Raffaele Tartalla** presidente di Compral Latte e **Claudio Testa** direttore commerciale Biraghi.

Il quadro delineato evidenzia la serietà del cammino intrapreso da tutta la filiera del Latte al fine di garantire un prodotto di qualità eccellente e una conseguente ed equilibrata ripartizione dei guadagni. Il latte piemontese giustifica così il suo maggiore costo rispetto ai produttori esteri. La filiera è fondamentale per la sopravvivenza del settore e del territorio e la crisi economica generale è stata interpretata, in questo settore, come opportunità per aumentare consapevolezza e qualità. Per Coldiretti la ripresa economica deve partire dal basso, dagli allevatori, primo anello della filiera.

Ambrogio Invernizzi ha parlato della oramai decennale esperienza della sua azienda, unica produttrice di latte in polvere presente sul territorio nazionale. "Il nostro progetto è partito basandosi proprio sul prezzo del latte, avevamo necessità di conferitori che fossero legati a noi per lungo periodo tramite un contratto soddisfacente per entrambe le parti. Abbiamo quindi individuato nell'Università di Piacenza, l'ente terzo che, tramite un sistema automatico che tenesse conto di parametri precisi, stabilisse il giusto prezzo. I nostri conferitori devono rispettare otto pilastri fondamentali che includono, tra l'altro, il benessere animale, la pulizia della stalla, l'alimentazione, l'uso consapevole e razionale dei medicinali. Negli anni abbiamo potuto verificare che, più le stalle miglioravano, migliore era la qualità del latte. Nel cammino intrapreso è prevista anche la formazione degli allevatori, la nostra azienda organizza corsi di formazione sul benessere animale, così come sull'uso consapevole degli antibiotici".

Inalpi è quindi leader nazionale nella produzione di latte in polvere, utilizzato quasi in toto dall'industria dolciaria.

"Oltre a Ferrero, il nostro latte in polvere, inizia ad essere apprezzato da industrie che fanno prodotti di qualità. L'industria dolciaria non ha ancora l'obbligo di dichiarare la provenienza del latte in polvere utilizzato, qualcuno lo fa volontariamente, come Guido Gobino che dichiara di utilizzare il latte in polvere di Inalpi, perché crede davvero che, utilizzare un'importante materia prima di filiera corta, controllata e garantita, sia un valore aggiunto per i consumatori. Inalpi è convinta che sia necessario evitare la guerra del prezzo, ma sia invece fondamentale fare la battaglia della qualità".