LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

# RASSEGNA STAMPA

**12 DICEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO**

**MORETTA** A colloquio col sindacalista Fortunato La Spina

# Il welfare dell'Inalpi

## Possibilità di benefit invece del premio

**MORETTA** - Sono numeri importanti, dal punto di vista occupazionale, quelli che l'azienda alimentare In.Al.Pi. mette in campo nel 2016. Nel corso dell'anno che si appresta a chiudere, sono ben 23 i contratti di apprendistato che sono stati trasformati in contratti a tempo indeterminato, a cui si aggiungono 4 persone assunte a tempo indeterminato, altre 4 assunte con contratto di apprendistato; in più sono stati stipulati ben 19 contratti a tempo determinato. Mentre a fine dello scorso anno 2015 i contratti a tempo indeterminato erano 69, ad oggi se ne contano addirittura 95. Un ottimo risultato, che abbiamo cercato di condividere con il sindacalista della Fai Cisl di Cuneo, Fortunato La Spina.

«*Il prossimo 15 dicembre* - ci spiega La Spina - *si terrà un incontro sindacale per la valutazione dell'andamento del premio di risultato istituito nello scorso mese di luglio. Nei mesi scorsi sono stati sottoscritti importanti accordi di secondo livello, in particolare l'accordo sul premio di risultato e gli accordi di attuazione del piano di welfare aziendale nella convinzione che possa contribuire positivamente non solo alla produttività dell'azienda ed al benessere dei lavoratori, ma anche al clima delle relazioni di lavoro ed all'efficienza complessiva dell'organizzazione aziendale*».

Parliamo subito di Flexible Benefits, di cosa si tratta?

«*Nell'ambito dell'accordo sul Premio di risultato si è prevista la possibilità di trasformare l'ammontare del premio maturato ciascun anno in benefits. Il paniere di beni tra i quali scegliere è formato da buoni spesa da spendere presso esercizi convenzionati, contributi per acquisto di testi scolastici, contributi ai fondi previdenziali o ad enti e casse aventi fine assistenziale, contributi per la fruizione di servizi di assistenza a familiari anziani non autosufficienti*».

In cosa consiste il servizio Help?

«*Si tratta di un servizio di baby sitter a carico dell'azienda per i genitori di bimbi di età inferiore a 12 anni. Il lavoratore dovrà presentare apposita domanda corredata della documentazione attestante la malattia del bambino e l'utilizzo della somma per la finalità prevista*». Quale altra opportunità per i lavoratori? «*Ad esempio il congedo parentale che consente la fruizione della maternità facoltativa anche a gruppi di 2 o 4 ore al giorno anziché a giornate intere e per periodi prolungati. Ma anche la vacanza studio per i figli dei dipendenti. L'azienda mette a disposizione una somma ciascun anno per la realizzazione di una vacanza per lo studio di una lingua straniera e per il sostenimento di spese ad essa correlate, per i tre ragazzi più meritevoli, con media minima dell'otto, che frequentano gli ultimi tre anni delle scuole superiori. Senza dimenticare il fondo ore di ferie e permessi per motivi di solidarietà in cui l'Azienda aggiunge al fondo 1 ora ogni 2 cedute dai lavoratori; ricordo poi gli orari particolari per i genitori di studenti certificati D.S.A. ed il fondo Walfare per assegnare borse di studio per l'acquisto di testi scolastici oppure per il rimborso di spese sostenute per le rette scolastiche o tasse universitarie, rimborso di somme destinate alle gite ed altre iniziative incluse nei Piani di Offerta Formativa (POF) scolastica, per i figli dei dipendenti frequentanti le scuole di ogni ordine e grado che ne facciano richiesta. Il tutto ovviamente fino a concorrenza del fondo medesimo*».

Indubbiamente ottimi risultati grazie alla collaborazione tra Azienda, lavoratori e sindacati, pur nel rispetto ciascuno dei propri ruoli. «*Sicuramente. Ci tengo infine a precisare che in stabilimento è anche presente la Rsu composta da 4 persone che sono state elette il 29 febbraio 2016 ben distribuite su tutto lo stabilimento, 3 Cisl e una Cgil che svolgono un ottimo lavoro e danno un importante supporto a noi esterni*».

**a. fauda**

**12 DICEMBRE – RIVISTA IDEA**

# "ALLEVATORISSIMA" È ANCORA E SEMPRE LA VERA FESTA DEL "MONDO DEL LATTE"!

"Allevatorissima" 2016 si è confermata vera festa del "mondo latte". La parata dei frisonisti è andata in scena a "Le cupole" di Cavallermaggiore, presenti tutti i big del settore salutati dal sindaco della cittadina, Davide Sannazzaro. Protagonista principale di quest'anno è stato il dottor Enrico Scimone, responsabile per il gruppo "Ferrero" degli acquisti di latte e derivati, al quale è stato assegnato il premio "Italialleva" 2016 (***foto 6***). Al suo fianco Ambrogio Invernizzi, patron dell'"Inalpi" di Moretta, i vertici dell'Arap con il presidente, Roberto Chialva, e il direttore, Tiziano Valperga, il presidente della cooperativa "Compral latte", Raffaele Tortalla, con il direttore, Bartolomeo Bovetti. Nella serata lo storico direttore dell'Apa di Cuneo, Meo Bovetti, con un gustoso siparietto, ha ufficializzato il passaggio di consegne a Tiziano Valperga, che con il ridisegno del sistema allevatoriale piemontese ha ora le redini dell'associazione regionale.

**13 DICEMBRE – LA FEDELTA'**

Riconoscimento a un dirigente Ferrero

# Allevatorissima premia il progetto Ferrero Inalpi

**CAVALLERMAGGIORE.** Allevatorissima, la serata di gala dedicata agli allevatori della razza Frisona, giovedì scorso ha premiato uno dei protagonisti del progetto Inalpi-Ferrero che per il mondo degli allevatori segna una tappa importante nel cammino verso l'«autodeterminazione». Si tratta infatti del 1° accordo di filiera siglato in Piemonte, in cui gli allevatori, a fronte di precise richieste da parte dell'industria di trasformazione (un vero e proprio disciplinare di produzione), trattano il prezzo. Questo succede in una fase in cui nel settore lattiero caseario non si firma alcun contratto di cessione del latte; gli allevatori sono alla mercè dei caseifici, che spesso sono rappresentati da grandi gruppi, senza legami con il territorio.

Bene ha fatto dunque l'associazione Allevatori a sottolineare l'importanza strategica di questo accordo consegnando il premio Italialleva a Enrico Scimone, responsabile per il gruppo Ferrero degli acquisti di latte. Al suo fianco Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi di Moretta, che partecipa al progetto occupandosi della polverizzazione del latte, il presidente della cooperativa Compral latte Raffaele Tortalla (che si occupa della raccolta latte) con il direttore Bartolomeo Bovetti e i dirigenti dell'associazione regionale Allevatori con il presidente Roberto Chialva.

Nella motivazione del premio si sottolinea che "*i successi si misurano sempre con la capacità e la volontà degli uomini, e gli uomini sono stati determinanti specie nella fase iniziale quando tutto era da immaginare e da progettare. Enrico Scimone ha rappresentato le attese dell'azienda dolciaria Ferrero. Insieme all'azienda Inalpi, Scimone ha costruito il rapporto con gli allevatori e lo ha interpretato in modo costruttivo anche sul piano più strettamente commerciale avviando un collegamento funzionale con il mondo universitario a cui è stato dato l'incarico di realizzare il modello di calcolo del prezzo indicizzato*".

Nel corso della serata è stato anche ufficializzato il passaggio di consegne fra lo storico direttore dell'Apa di Cuneo, Meo Bovetti e il direttore Tiziano Valperga, che con il ridisegno del sistema allevatoriale piemontese ha ora le redini dell'associazione regionale. Bovetti lo ha fatto citando il suo poeta preferito, Nino Costa, il "contemplatore delle nuvole" e la poesia intitolata appunto "Nivole", che invita a guardare in alto.

Servizi a cura di
**Luigina Ambrogio**

**13 DICEMBRE – RIVISTA IDEA**

# A TORINO "INALPI" È "TITLE SPONSOR" DELLA COPPA DEL MONDO DI FIORETTO

"Inalpi" è ancora una volta "title sponsor" del Fencing grand prix Fie di fioretto maschile e femminile che si svolgerà a Torino dal 2 al 4 dicembre, organizzato dall'accademia "Scherma Marchesa".
I migliori 200 atleti di tutto il mondo si affronteranno in un'importante tappa del calendario di Coppa del mondo di fioretto. Torino, Long Island e Shanghai, sono le uniche città che ospitano i Grand prix.
La continuità della presenza "Inalpi" dimostra come l'azienda di Moretta creda nel connubio con l'importante manifestazione, e quanto sia convinta che questo sport, fatto di regole, impegno e grande disciplina, sia portatore degli stessi valori appartenenti alla filosofia aziendale del "Giusto, buono e sicuro".
"Inalpi" crede sia fondamentale perseguire con costanza e impegno l'obiettivo di mettere in luce gli sport nobili e il fioretto ne è uno dei più alti rappresentanti. Oltre a essere "title sponsor", "Inalpi" è stata "sponsor" dell'iniziativa collaterale "Scherma al museo" che vedrà coinvolti e protagonisti i ragazzi in età scolare.
Dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre, i giovani hanno avuto l'opportunità di visitare il Museo nazionale del Risorgimento e di assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica curate dai tecnici dell'accademia "Scherma Marchesa" e dall'associazione di scherma storica Scrima di Torino.

È stata un'occasione unica per visitare uno dei musei più importanti e completi della città della Mole, ma anche per approcciare alla disciplina con attrezzature propedeutiche.
"Inalpi", per l'occasione, ha omaggiato i giovani partecipanti con i propri "gadget" e prodotti.

**13 DICEMBRE – RIVISTA IDEA**

Gabriele Destefanis

**RADICI CHE NELLA NOSTRA PROVINCIA TENGONO BENE**

# Aziende che passano di padre in figlio

## Utile convegno di Confapi Cuneo sul ricambio generazionale e sul legame con il territorio

**Esauriti gli interessanti interventi dei relatori, dalla sala hanno preso la parola, raccontando le rispettive esperienze, Giuseppe Piumatti ("Bra servizi"), presente con la figlia Sabrina, e Luciano Piovano ("Pack service" di Racconigi) con il figlio Lorenzo. Il convegno è stato l'occasione per celebrare i 70 anni dell'azienda "Bertola" di Marene, "leader" nel settore della cromatura. A consegnare la speciale targa preparata da Confapi è stato l'ex campione di volley Luigi Mastrangelo. Il convegno "Il ricambio generazionale e il legame con il territorio", organizzato da Confapi Cuneo, si è svolto nello spazio incontri "Cassa di risparmio 1855" del capoluogo della Granda**

Come deve avvenire il passaggio generazionale in un'azienda familiare? La domanda, interessante e allo stesso tempo delicata, è stata posta durante il convegno "Il ricambio generazionale e il legame con il territorio", organizzato da Confapi Cuneo nello spazio incontri "Cassa di risparmio 1855" del capoluogo. Di risposte ne sono arrivate numerose, tutte di assoluta pertinenza dal momento che sono giunte da chi questo importante passaggio l'ha vissuto o la sta vivendo in prima persona.

Testimonianze, racconti, aneddoti e consigli sono arrivati da padri-imprenditori pronti a lasciare il timone ai figli, da giovani che stanno studiando per diventare grandi nell'azienda di famiglia, o che quel passaggio lo hanno già effettuato, con successo. La sala, gremita, ha ascoltato con attenzione e applaudito l'iniziativa di Confapi: il confronto è piaciuto a tutti.

Ad aprire il convegno è stato il padrone di casa, il presidente della fondazione "Cassa di risparmio di Cuneo", Giandomenico Genta, il quale ha spiegato perché l'argomento sia così stimolante: «Certe situazioni familiari a volte impediscono alle aziende di crescere. Il convegno esamina le modalità di inserimento delle nuove generazioni che si affacciano al mondo dell'impresa. La Granda è una fucina di aziende familiari».

«La provincia di Cuneo ha una miriade di piccole e medie imprese nelle quali, negli ultimi anni, sta avvenendo il passaggio generazionale. Parliamo di realtà concrete che portano ricchezza sul territorio», ha aggiunto il presidente di Confapi Cuneo, Pier Antonio Invernizzi, introducendo i lavori e dando il benvenuto a un ospite d'eccezione, l'amministratore delegato di Fiere di Parma, Antonio Cellie, il quale ha voluto siglare un rapporto di collaborazione con Confapi in vista del 2017, invitando le aziende cuneesi a partecipare agli eventi che organizze-

Durante il convegno "Il ricambio generazionale e il legame con il territorio" organizzato nel capoluogo della Granda da Confapi, prima dell'intervento dei relatori invitati per raccontare le proprie esperienze personale, la professoressa di economia e gestione delle imprese dell'Università di Torino Milena Viassone ha parlato del modello imprenditoriale familiare, con particolare riferimento al nostro territorio, illustrando anche i dati di uno studio condotto da Unioncamere nel 2014.

In Piemonte il 62% delle aziende dichiara di essere familiare.

Tra queste il 34% è alla prima generazione, il 44% alla seconda, il 17% alla terza e il 5% alla quarta.

All'interno delle aziende familiari i membri della famiglia ricoprono diverse posizioni: il 43% riveste il ruolo di dipendente o dirigente, il 31% è azionista e il 26% è componente del Cda.

I fattori che hanno portato l'azienda al successo sono soprattutto: le competenze tecniche (68%), i prodotti (66%) e la fedeltà dei clienti (58%).

Tra i fattori che sembrano aver contribuito in misura minore troviamo invece la visione di lungo termine e il marchio.

Nell'ambito del Piemonte, la provincia che guida la speciale classifica con la maggior percentuale di aziende familiari è il Verbano-Cusio-Ossola, con il 67%; poi c'è la Granda, con il 54%.

Nella nostra provincia, il 44% delle aziende è alla prima generazione.

«Le imprese familiari cuneesi sono quelle di più antica costituzione a livello regionale, esprimono le aziende più longeve. Sono vive e orgogliose, e hanno saputo affrontare i momenti difficili meglio di altre realtà», ha spiegato la professoressa Viassone.

Tra i vantaggi per le aziende organizzate in maniera familiare, ci sono la maggior libertà decisionale e di azione e la possibilità di sostenere costi minori.

Tra gli svantaggi emergono le tendenza a tollerare di più situazioni di inadeguatezza e a evitare scelte strategiche, oltre alla maggior predisposizione ai conflitti interni.

Per concludere il proprio documentato intervento, Milena Viassone ha scelto di scomodare addirittura l'avvocato Gianni Agnelli, citandone questa frase: «L'azienda di famiglia è un'eredità da proteggere e da tramandare. È il prodotto dell'ultima generazione e l'impegno di ogni generazione nei confronti di quella successiva».

rà, tra cui "Cibus connect", il grande salone dell'alimentare in programma nella città emiliana il 12 e il 13 aprile prossimi.

Moderati da Eugenio Puddu, "partner" di "Deloitte", che ha contribuito all'organizzazione dell'evento, è venuto il momento di ascoltare loro, i veri artefici del ricambio generazionale, cioè i figli che a un certo punto si sono sentiti dire dai padri-imprenditori: «Ora tocca a te». Hanno raccontato le proprie esperienze il presidente di "Inalpi", Ambrogio Invernizzi, l'amministratore delegato di "Selghis calcestruzzi", Paolo Stella, e il direttore commerciale di "Salumificio Monregalese", Matteo Ballauri.

Sono emersi aneddoti e ricordi inediti e divertenti, soprattutto quando i relatori sono stati interrogati su quale fosse stato il momento della consapevolezza, quello nel quale hanno capito che era davvero arrivato il loro momento.

Il primo a spiegarlo è stato Invernizzi: «Avevamo una grande commessa in Olanda e rinnovavamo il contratto ogni mese: io accompagnavo sempre mio padre, ma una volta mi disse che non si sentiva molto bene e che avrei dovuto andare da solo. Allora mi recai a Rotterdam molto agitato e durante la trattativa chiamai spesso mio padre per ricevere indicazioni su come procedere. Arrivati ad un punto critico, quando telefonai a casa rispose mia madre, dicendomi che papà non si era sentito bene e non poteva parlarmi. Fui costretto a prendere la decisione da solo, ma una volta tornato a casa trovai mio padre in perfetta forma. Stava benissimo: "L'ho fatto per spingerti a prendere decisioni in situazioni difficili, anche a costo di danneggiare l'azienda, perché devi crescere e iniziare a fare scelte autonome". Ecco, questo è stato il momento della consapevolezza, che non dimenticherò mai, perché è stato un vero trauma!».

Parlando in generale di come debba avvenire il passaggio generazionale, Invernizzi ha spiegato la sua ricetta: «I nostri genitori ci portavano fin da bambini a lavoro con loro, nel box dove si confezionava il burro, ci hanno fatto respirare quei profumi fin da piccoli. Così si cominciano a trasmettere da una generazione all'altra i valori e la passione, le componenti che fanno durare un'azienda».

«È importante sporcarsi le mani fin da bambini. Mio nonno mi portava in azienda. Poi, quando sono cresciuto, senza che ci sia stato un momento particolare, piano piano sono aumentate le mie responsabilità, mentre lui si defilava sempre di più», ha chiosato Stella.

È significativa anche l'esperienza raccontata da Ballauri: «A un certo punto mi sono trovato a un bivio. Dovevo decidere cosa fare da grande. Dalla famiglia non ho avuto pressioni, ma in maniera autonoma ho deciso che volevo occuparmi dell'azienda, pur sapendo che ci sarebbero state tante incognite e tanti sacrifici da fare».

Ai relatori è stato chiesto un suggerimento per far sì che durante il delicato momento della successione, fili tutto liscio: «Per me è stato importante fare esperienze, anche di altro tipo», ha detto Invernizzi. «Io sono stato all'estero, ho fatto politica, tutte cose che mi sono servite. Anche se poi il merito è della generazione precedente, di chi si lasciarti da solo quando il vede pronto, anche se tu non sai di esserlo».

Secondo Stella «il segreto è suddividere bene le competenze in azienda tra i familiari, altrimenti si rischiano di creare tensioni che sono difficili da sanare», mentre Ballauri ha parlato di un'azienda che si deve muovere su binari paralleli: «Quello della tradizione, rappresentato dalle radici che ha dato la prima generazione, ma anche quello della consapevolezza che serve per aggiornarsi ed essere al passo con i tempi».

**14 DICEMNRE – IL NUOVO BRAIDESE**

La maratona della Fiera del Porro si conclude inanellando sempre il «tutto esaurito»

# Porro e birra: Cervere spumeggiante

Un tutto esaurito continuo, questa è stata la Fiera del Porro di Cervere nell'arco di due settimane abbondanti.
Tutti gli appuntamenti sono stati coronati dal successo, ma, forse, quello più atteso, anche per la novità rappresentata, era l'ncontro fra il Porro Cervere e la Birra Baladin. Ne è scaturitaun'atmosfera unica, una serata indimenticabile, un nuovo ennesimo slancio della Fiera verso il futuro. Si brinda e si scherza, ma alla base ci sono le radici contadine e la cultura che ne trascende.
La cucina è stata gestita da Casa Baladin e dal Catering sull'Aia, la birra è quella Baladin, il servizio è dei soliti encomiabili volontari della Pro Loco Amici di Cervere.

**Panettone Gourmet**

Tante Eccellenze a tavola, venerdì 25 novembre al PalaPorro di Cervere, per una serata «incoronata» dal Panettone Gourmet dello Chef stellato Gian Piero Vivalda, un tripudio dolce&salato che ha introdotto e accompagnato la Cena dei Gemellaggi gastronomici.
L'evento, nel quale sono intervenuti autorevoli sponsor fra cui Inalpi - Famiglia Invernizzi, Acqua Sparea, Negroni, Foodlab, Granda Freschi, Consorzio della Salsiccia di Bra e Consorzio Gorgonzola, oltre a creare le condizioni per consolidare il trend espansivo delle edizioni fieristiche future, ha permesso allo Chef Vivalda di presentare il nuovo AtelieReale. «Un locale che rappresenta, anche dal punto di vista degli spazi fisici, il naturale sviluppo del nostro Ristorante Antica Corona Reale, di cui abbiamo celebrato il bicentenario - spiega Gian Piero Vivalda - L'idea di dare vita all'AtelieReale è nata sulla base della tradizione del nostro Ristorante di preparare pane, grissini e dolci con lievito selezionato, e sempre più Clienti e Ospiti affezionati dell'Antica Corona auspicavano un locale ad hoc nel senso di un laboratorio da pasticceria artigianale. Un Atelier del Gusto, per delizie preparate su misura, in maniera sartoriale, per le esigenze e e le aspettative dei nostri affezionati Ospiti. Un modo per dare il benvenuto a Cervere durante la Fiera e tutto l'anno».
«Formulo all'amico Chef Vivalda e alla famiglia tutta il plauso e l'augurio per un successo di questa nuova iniziativa che sancirà ulteriori traguardi per tutto il nostro territorio», aggiunge il Sindaco Corrado Marchisio.

**15 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO**

**MORETTA** Nuova tappa del progetto alimentare

# Alla scoperta dei legumi

**VILLA SALINA** I bambini delle elementari e medie coinvolti nel progetto

**MORETTA** Prosegue il progetto legato all'alimentazione che vede coinvolte le classi del tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado e le quinte della scuola primaria di Moretta.

Martedì 6 dicembre i protagonisti sono stati gli alunni della classe seconda B, accompagnati dai professori Gisella Allietta e Bernardino Cagliero. Al ristorante Villa Salina hanno avuto modo di gustare un menù a base di legumi, essendo l'argomento cardine affrontato fino a questo momento.

Spiegano i docenti: «Come la scorsa volta, il proprietario Ivo Druetta ha introdotto il pasto con salame di produzione propria. Hanno fatto seguito pasta e ceci, una crema di piselli insaporita da uovo e formaggio. Il tutto accompagnato da burro, caciotta e fettine al latte Inalpi. In chiusura panna cotta. Assaggiare un menù con piatti a base di legumi è anche un modo di avvicinarsi a cibi poco noti ma dalle proprietà nutrizionali importanti ed elevate».

**16 DICEMBRE – ECO DEL CHISONE**

Week-end

# Pista di pattinaggio e mercatini

PIOSSASCO - La magia del ghiaccio veste piazza XX Settembre e accompagna grandi e piccini verso il Natale. L'invito è di infilare i pattini e di lasciarsi trasportare dalla musica e dall'allegria, ma anche per chi non se la sente di sfidare la pista, le iniziative in programma per sabato 17 non mancheranno.

Il "Regno di ghiaccio", la pista di pattinaggio che da alcune settimane fa bella mostra di sé in pieno centro, ha organizzato per questo sabato un pomeriggio all'insegna della musica e dell'intrattenimento. Dalle 15 salirà alla consolle il duo di deejay di Radio Trs: Dna alias Maurizio Sivora, direttamente dal programma "London Night" e Valemix (Valerio Di Maio), ideatore del programma "Caduta Libera 3.0", trasmesso in diretta video su Facebook e Youtube. Saranno loro a occuparsi dell'animazione musicale, ma anche dei giochi con premi finali. Durante l'evento saranno distribuiti gratuitamente alcuni prodotti e gadget offerti dalla ditta Inalpi di Moretta che produce prodotti caseari.

La pista di pattinaggio, aperta dal lunedì al giovedì dalle 15 alle 19, il venerdì e sabato accende i riflettori per consentire ai suoi ospiti di scivolare sul ghiaccio anche in notturna (fino alle 23), mentre la domenica apre la mattina alle 10,30.

Non finiscono qui le iniziative natalizie a Piossasco. L'associazione Corona Verde di S. Vito ha organizzato per il secondo anno consecutivo, domenica 18 dalle 9 alle 19, il mercatino natalizio. Saranno oltre cinquanta i banchi degli hobbisti e delle aziende agricole che per l'intera giornata animeranno con colori, sapori e intrattenimenti l'antico borgo ai piedi del monte S. Giorgio: «L'anno scorso è stato un successo, così abbiamo pensato di ripetere la bella esperienza - racconta Paola Del Fante, organizzatrice dell'evento -. In più quest'anno saranno premiati anche i bambini che avranno decorato le più belle palline di Natale, utilizzate come addobbi dei tre alberi del borgo».

**18 DICEMBRE - TARGATOCN**

# Compral latte, festa di Natale in rosa

## I big del mondo agricolo festeggiano i buoni risultati della cooperativa di allevatori-produttori a sette anni dal lancio della filiera piemontese con l'Inalpi di Moretta e la Ferrero di Alba

*"Era importante crederci e noi della Compral latte ci abbiamo creduto"*. Con queste parole che rappresentano insieme un ringraziamento e un viatico per le prossime sfide, il presidente della cooperativa **Raffaele Tortalla** ha salutato i partecipanti alla "giornata degli auguri" che si è tenuta giovedì 15 dicembre al Giardino dei tigli di Fossano.

L'affollato incontro (era presente la stragrande maggioranza dei 220 soci, di cui 90 della provincia di Torino) si è svolto in un clima intonato a buoni pensieri per l'andamento del prezzo del latte (l'indice è attestato dai 38 ai 40 centesimi), ben diverso rispetto all'anno scorso segnato dalla pesante ricaduta di un mercato sotto pressione.

Ma a regalare spunti di ottimismo è stata soprattutto la convinzione che la scelta di Compral latte, a sette anni dal via della filiera del latte piemontese con l'Inalpi di Moretta e la Ferrero di Alba, si è rivelata vincente. Un dato sottolineato dai big del comparto intervenuti alla giornata: il presidente Arap **Roberto Chialva** (premiato domenica scorsa con il "Sigillo d'oro" alla cerimonia della Camera di commercio di Cuneo), la presidente regionale e provinciale Coldiretti **Delia Revelli**, il presidente di Coldiretti Torino **Fabrizio Galliati** con il direttore **Michele Mellano** e il patron Inalpi **Ambrogio Invernizzi**.

Delia Revelli, esprimendo la soddisfazione di Coldiretti per i risultati raggiunti da un'operazione agli inizi più sottovalutata che osteggiata, ha parlato di *"lungimiranza dei produttori che associandosi hanno saputo fare squadra, in un territorio che ha lavorato bene, portando avanti un progetto di filiera che, grazie anche all'indice del prezzo, si è dimostrata capace di reggere ai momenti di difficoltà e oggi è indicato a modello nazionale. L'attivazione europea dell'etichettatura obbligatoria è un motivo in più per continuare la nostra battaglia a favore della tracciabilità e tutela del latte italiano"*.

Mai come in questo caso, ha notato il presidente Arap Chialva, il termine "filiera" è appropriato e certificato dalle pratiche messe in atto in questi anni. *"Il buon latte degli allevatori Compral lavorato nelle Torri di Moretta e destinato alla produzione della Ferrero è il frutto prezioso di una lunga catena di interventi e attenzioni, tra le quali figura certamente il benessere animale, che è all'origine della qualità del prodotto e della fortuna aziendale. Come sistema allevatoriale - ha aggiunto Chialva - abbiamo seguito passo passo il cammino di Compral latte, e grazie alla riorganizzazione su scala regionale siamo oggi in grado di assicurare la massima assistenza, grazie al laboratorio di analisi di Cuneo in cui sta confluendo la struttura di Torino, ai nostri tecnici e a tutto lo staff, sempre a disposizione"*.

Parole apprezzate dal presidente Compral Tortalla, che non si è lasciato sfuggire l'occasione per una delle sue proverbiali battute in piemontese: *"Caro Roberto, adesso abbiamo capito perché ti hanno dato il Sigillo d'oro"*.

Sorrisi e grandi applausi in sala. Ambrogio Invernizzi, presente all'intera giornata di Cussanio, ha ricordato il lungo percorso fatto insieme con i produttori, oggi riconosciuto dagli addetti ai lavori, invitando i presenti a buttare l'occhio sul sito della Ferrero spa: *"Dove si parla del latte, viene citato ad esempio la nostra filiera: una volta tanto, siamo più bravi dei tedeschi impegnati nella stessa esperienza"*.

Nota finale, anch'essa in rosa, l'anticipazione sul bilancio Compral 2016 illustrata dal direttore Bartolomeo Bovetti: *"Il fatturato si consolida, i conti sono in ordine e chiudono in terreno positivo. Detto questo - ha concluso il dottor Bovetti - ritengo che debba renderci orgogliosi il fatto che una realtà tutto sommato giovane come la nostra sia considerata ormai una forza imprescindibile sul mercato del latte. Abbiamo colto da protagonisti la sfida globale, diventando imprenditori e giocando con coraggio la nostra partita in chiave locale. Grazie a voi che ci avete creduto"*.