LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

13 GIUGNO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Inalpi, presto altro latte dalle stalle italiane

L'industria cuneese sta valutando di dotarsi di una nuova torre per la produzione di polvere. Assorbendo ulteriori quantità di materia prima dagli allevatori piemontesi e lombardi: fino ad altre 110mila tonnellate di latte l'anno. Parla Ambrogio Invernizzi

Giorgio Setti • 13 giugno 2017

«Siamo pronti a dotarci di una seconda torre per la produzione di latte in polvere. Questo a patto di riuscire a sensibilizzare le industrie agroalimentari sull'opportunità di utilizzare latte in polvere italiano; ma a questo aspetto sta lavorando Coldiretti, anche tramite la Fai, Filiera agricola italiana. A fine anno faremo il punto». Così Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di Inalpi, spiega all'Informatore Zootecnico i termini del progetto varato assieme a Coldiretti nell'aprile scorso.

Ambrogio Invernizzi

Un progetto che ha l'obiettivo di quasi raddoppiare la produzione italiana di latte in polvere. Offrendo così all'industria alimentare materia prima di maggiore qualità, e made in Italy, caratteristica quest'ultima spendibile sul fronte del marketing. E fornendo un nuovo sbocco di mercato al latte di molti allevatori piemontesi e lombardi.

Un ruolo chiave in tutto questo lo gioca Coldiretti, come ha sottolineato Invernizzi. Ma probabilmente è di importanza ancora maggiore il ruolo di chi si candida ad acquistarlo, questo eventuale nuovo flusso di materia prima, appunto l'industria Inalpi, di Moretta, in provincia di Cuneo.

Inalpi già da anni si muove con decisione in quest'ambito. Già dal 2010 infatti l'industria di Moretta acquista il latte di 500 allevatori piemontesi per trasformarlo in latte in polvere e destinarlo a sua volta all'industria alimentare, soprattutto alla Ferrero. Quell'anno Inalpi mise in funzione una grossa torre sprayer per la trasformazione in polvere del latte liquido, torre in grado di produrre sino a 18mila tonnellate di polvere all'anno.

Da quell'anno, aggiunge Invernizzi, «Inalpi riceve e trasforma il latte di cinquecento allevatori, soci di due importanti cooperative piemontesi, Piemonte latte e Compral latte. Oggi la prima conferisce ai nostri impianti di polverizzazione circa 1.500 quintali di latte al giorno, la metà della propria produzione. E la seconda circa 4mila q/giorno, che corrispondono a tutta la sua produzione di latte».

Cifre che la dicono lunga sull'impatto di questa realtà sugli equilibri del mercato del latte («non ci sono altre industrie che producono latte in polvere in Italia», dice Invernizzi) e sulla conseguente redditività a favore degli allevatori locali. Tanto più che ora, con il progetto Coldiretti, si pensa al raddoppio: «Quando costruiremo la seconda torre sprayer vorremmo che a regime le due torri producessero 15mila tonnellate di polvere ciascuna. Comunque l'aumento sarebbe di 11mila tonnellate di polvere all'anno, ottenibili da 110mila tonnellate di latte liquido».

Le condizioni per gli allevatori

In altre parole, quando e se il progetto troverà concretizzazione, Inalpi si candida a ricevere altre 110mila tonnellate di latte all'anno dagli allevatori piemontesi e lombardi. Ecco a quali condizioni.

Le fonti sarebbero altri organismi allevatoriali oltre alle due cooperative piemontesi già citate. «Ma Compral Latte farebbe da coordinatore del quantitativo aggiuntivo». E per quanto riguarda il prezzo pagato ai produttori, «questo sarebbe un prezzo indicizzato in base ai prezzi di 14 prodotti lattiero caseari. Inoltre è previsto un premio per la qualità fino al 7% del valore del latte. Infine verrà fatto un contratto pluriennale, che riducendo gli effetti della volatilità dei prezzi garantirà all'allevatore più stabilità economica permettendogli di impostare in azienda una progettualità sul medio termine».

Sempre con l'aiuto di Invernizzi vediamo i dettagli di questi due fattori che influiranno il prezzo: l'indicizzazione del prezzo e la premialità.

L'indicizzazione: si tratta di un indice, gestito dall'università di Piacenza, dal professor Daniele Rama, che determina il prezzo del latte per gli allevatori conferenti a Inalpi e che deriva da 14 quotazioni:

– Per il 33% dipende da 5 prezzi di prodotti caseari sul mercato europeo: i prezzi di smp (latte scremato in polvere), wmp (latte intero in polvere), burro, cheddar, edam.

– Per il 33% dipende da 4 prezzi di prodotti caseari sul mercato nazionale: i prezzi di Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Mozzarella.

– Per il 34% dipende da 5 costi per la produzione del latte: il costo di soia, orzo, fieno, mais, gasolio.

La premialità, che può portare a un aumento dei ricavi dell'allevatore sino al 7% del valore del latte, dipende dal rispetto da parte dell'allevatore di un "protocollo di filiera", una specie di disciplinare di produzione, sottoscritto dai conferenti. Questo protocollo di filiera si riassume in sette pilastri:

– gestione sanitaria e salute animale;

– identificazione degli animali;

– stabulazione e benessere animale;

– produzione e stoccaggio del latte;

– qualità del latte;

– alimentazione animale;

– ambiente ed energia.

I sottoscrittori dell'impegno per la costruzione di una nuova filiera made in Italy per aiutare il consumo di latte in polvere italiano fotografati l'11 aprile, il giorno della presentazione del progetto. Da sinistra: Giovanni Benedetti ed Ettore Prandini, direttore e presidente di Coldiretti Lombardia, Ambrogio Invernizzi, ad di Inalpi, Della Revelli, presidente di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa, delegato confederale.

IL PROGETTO SOTTOSCRITTO L'11 APRILE DA INALPI, COLDIRETTI LOMBARDIA E COLDIRETTI PIEMONTE

Il numero 8.2017 dell'Informatore Zootecnico ne aveva dato subito notizia: avviato lo studio di un progetto finalizzato a costituire una nuova filiera made in Italy per la produzione di latte in polvere. È l'impegno sottoscritto l'11 aprile scorso a Moretta (Cn) tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e l'industria Inalpi.

Secondo Coldiretti in Italia si consumano quasi 100mila tonnellate di polvere di latte, di cui oltre il 90% proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati – spiega Delia Revelli, presidente di Coldiretti Piemonte – abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa. Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte viene già dall'accordo che, nel 2010, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero. Ferrero assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta cento per cento Made in Piemonte. Il nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione».

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

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

15 GIUGNO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 664mo Meeting VG @ Trattoria del Nuovo Macello – Milano – Chef Giovanni Traversone

Posted By: ViaggiatoreGourmet on: giugno 15, 2017
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Alla **Trattoria del Nuovo Macello** si trovano i piatti di una **Milano** che non c'è più, come i **mondeghili** che alle nuove generazioni di meneghini Doc, più avvezzi ai sushi e alle tapas messicane, risultano quasi sconosciuti. Agli **Amici Gourmet** la vecchia macelleria al civico 20 di via Cesare Lombroso **piace** proprio per questo: le brocche di ferro smaltato, i tavoli di legno e il tovagliato immacolato, una radio anni Sessanta che oggi si definirebbe vintage... Al Nuovo Macello, solo grandi **conferme** e il ritrovato piacere di gustare piatti solidi e **sinceri**, grazie alla famiglia **Traversone**, da quasi cinquant'anni alla guida della Trattoria. **Immancabile**, nella nostra degustazione, il binomio **vincente** – risotto allo zafferano e **cotoletta** – il combo goloso cui persino il **gourmet** più raffinato può resistere.

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini
Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo

Champagne Cuvée Brut Réserve - **Duval-Leroy**

Il brindisi di benvenuto

Piccola insalata russa con maionese di uovi senza uova

Raviolo fritto di Caciotta Kremina **Inalpi**

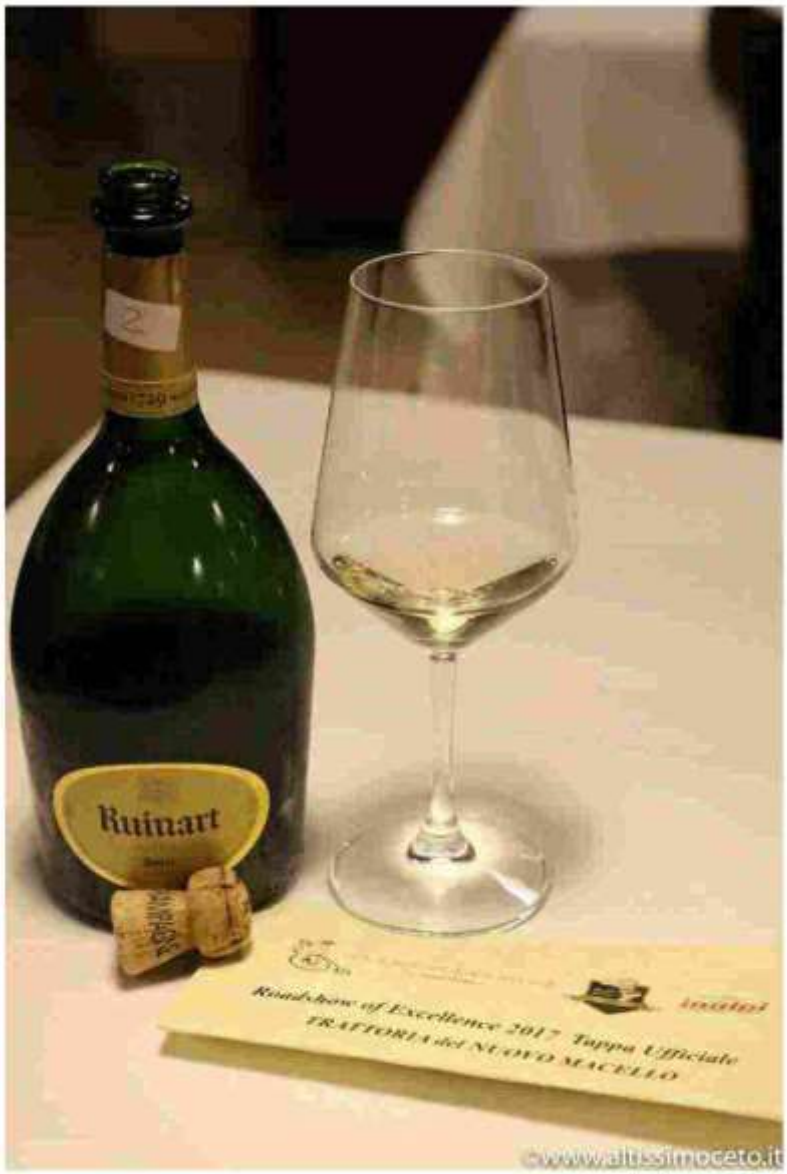
Rollè di fettine di latte **Inalpi** e melanzana affumicata

inalpi
FETTINE DI LATTE
of Excellence 2017 Tappa Ufficiale
TRATTORIA del NUOVO MACELLO
©www.altissimoceto.it

Tipologie di pane: al lievito madre, integrale, di Altamura. In accompagnamento burro di panna fresca **inalpi**

Focaccia alle cinque farine e lievito madre, sfoglie

Percorso milanese di antipasti

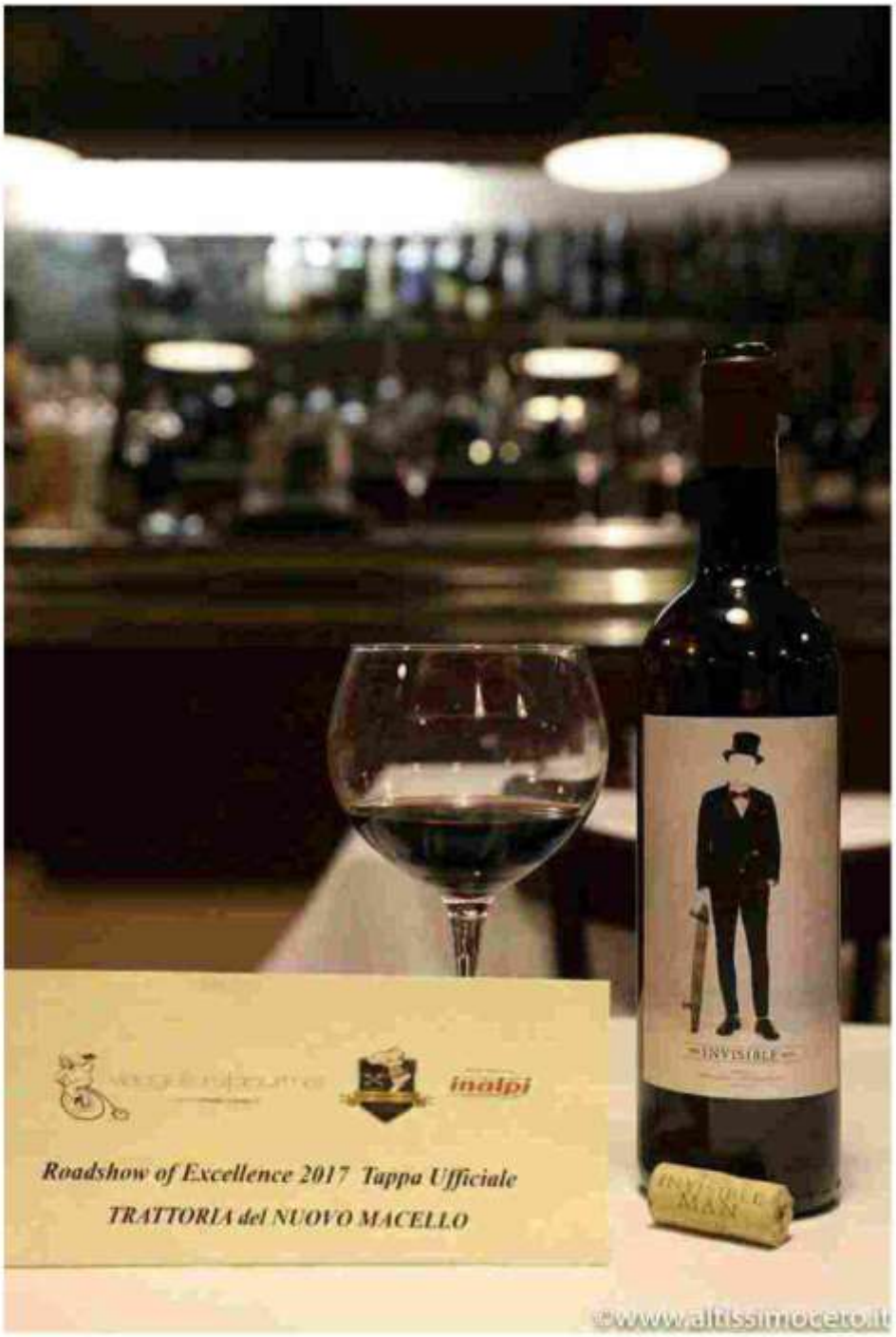


Champagne Brut - **Ruinart**

Ceviche di cozza marinemora, raffano e acqua di rabarbaro

La Marimorena Albariño sobre Lías Rías Baixas 2015 – **Casa Rojo**

Risotto con gli stimmi di zafferano e Lodigiano riserva



The Invisible man Rioja Doc 2013 – **Casa Rojo**

Spaghetto di Gragnano Vicidomini alla "carbonera" di missoltini

Ombrina arrostita, maionese di gamberi, friggitelli, taccole e fagiolini

Bianco di baccalà, cipollotto, cremoso di ceci e peperoncino

La Bogliona Barbera d'Asti 2005 – **Scarpa**

Barolo Riserva Preve 2004 – **Gagliardo Gianni**

Assaggio della "Cotoletta" del Nuovo Macello

16 GIUGNO - TARGATOCN

Continuano le iniziative connesse al patto di amicizia binazionale italo albanese

Sabato mattina culminerà nella conferenza nazionale e internazionale ospitata da Banca CRF e dal Presidente Beppe Ghisolfi con il senatore Mauro Maria Marino ospite d'onore

Food and Finance. Un binomio servito sul piatto stellato e sui banchi. Nel contesto dell'avvio della missione Italo albanese che questo sabato mattina culminerà nella conferenza nazionale e internazionale ospitata da Banca CRF e dal Presidente Beppe Ghisolfi con il senatore Mauro Maria Marino ospite d'onore, giovedì pomeriggio il ristorante due stelle Michelin Antica Corona Reale ha ospitato il primo evento di questa tre giorni.

Ospiti di Inalpi spa, Confapi Cuneo e dei fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, rispettivi Presidenti, il Banchiere Ghisolfi e la consulente turismo e marketing del comune albanese di Lezha, prossima città gemella di Fossano, Silvana Ndoj, hanno annunciato le prossime iniziative connesse al

patto di amicizia binazionale, associandosi al brindisi e agli auspici per la recente nomina dello chef Gian Piero Vivalda a Commendatore, titolo che ne fa collega di Ghisolfi che tale riconoscimento ricevette dieci anni fa. Particolare slancio emotivo ha suscitato l'annuncio della delegata di Albania della decisione del comune di Lezha di dedicare una via a Michele e Pietro Ferrero.

Accompagnati dall'addetto stampa Alessandro Zorgniotti e dal consulente Gian Franco Basso, Ghisolfi e la delegata albanese hanno accompagnato il brindisi con uno scambio di omaggi con la famiglia Invernizzi, che ha ribadito l'impegno convergente a favore delle scuole, il presidente di banca Crf per l'educazione finanziaria e Inalpi per l'educazione alimentare. Saluti e ringraziamenti, per la valorizzazione del territorio Cerverese, sono stati espressi dal presidente Ghisolfi e dal sindaco Corrado Marchisio che ha inviato un messaggio augurale.

17 GIUGNO – STAMPA CUNEO

DOMANI RADUNO DI AUTO E MOTO

A Moretta la festa continua tra musica e balli

Ieri sera il primo appuntamento è stato con un party «giovane» con birra, musica dal vivo, dj set e con i centauri del gruppo degli «Ex mori».

La sesta edizione della Festa di San Giovanni, patrono di Moretta, prosegue questa sera all'insegna della tradizione con il liscio e il ballo al palchetto, grazie all'accompagnamento musicale dell'orchestra «Giuliano e i baroni» (l'ingresso costa 5 euro).

Domani, la giornata «clou» con il raduno di auto e moto d'epoca dalle 9 e a pranzo tante proposte di menù tutte da gustare, fra cui le ricette a base di pesce che per tradizione caratterizzano l'evento morettese.

La festa patronale, che segna l'avvio dell'estate e che è caratterizzata dalla voglia di incontro di tutta la comunità, prosegue anche tutta la prossima settimana.

Lunedì alle 21 la «Melodrammatica» di Moretta che presenta la commedia in 2 anni dal titolo «Tuti fora dij ciap» di Franco Roggero.

Martedì una delle novità dell'anno che il presidente della Pro loco (l'ente che organizza la festa da sei anni, in collaborazione con il Comune) Valerio Boglione ha voluto per unire alla voglia di festa anche la voglia di solidarietà. Dalle 19,30 tutto il paese, e non solo, è invitato a «Un'amatriciana per ricostruire», una cena di solidarietà con un costo di 5 euro e durante la quale saranno raccolte offerte.

Saranno tutte devolute ai terremotati di Capricchia, una frazione di Amatrice, il Comune del Centro Italia noto per la ricetta di pasta al sugo e guanciale.

«Nei mesi scorsi – dice Boglione – abbiamo avuto la possibilità di conoscere i volontari della Pro loco di Capricchia. Ci hanno raccontato che nei giorni successivi alle prime scosse, quando c'era la massima emergenza, grazie al loro spirito di servizio e alle loro attrezzature, sono riusciti a preparare i pasti per tutta la popolazione e per i soccorritori. Ora vogliamo fare la nostra parte e star loro vicino e abbiamo pensato che una raccolta fondi avrebbe potuto essere un valido supporto».

Una delegazione dal Centro Italia sarà a Moretta nei prossimi giorni. «Il prossimo sabato – prosegue – ospiteremo un gruppo di Capricchia in

La solidarietà
L'aiuto agli amici della delegazione di Capricchia

paese e consegneremo loro direttamente la somma raccolta con la cena solidale di martedì, così saremo sicuri che il denaro arriverà a destinazione senza intoppi».

Il menù della serata prevede i «classici» bucatini all'Amatriciana con formaggio dello sponsor «Inalpi».

Mercoledì, il programma prosegue all'insegna del tifo calcistico. Dalle 20,30 ci sarà la cena del «Torino club Il Po granata».

ANCORA DIVERTIMENTO

Ancora musica ed intrattenimento giovedì, per continuare con i festeggiamenti. Dalle 21 è previsto un «apericena» con musica revival a cura di Enzo e ci sarà anche la possibilità di esibirsi cantando ed esibendosi in allegria con il «karaoke».

Venerdì l'animazione sarà a cura di «Radio Number one» con il dj «Mario jay bee» e con la voce di «Angel». Una serata colorata con il «fluo party» e, da mangiare, carne alla brace e patatine fritte.

Sabato 24 gran finale della sesta edizione della festa patronale. Alle 22 è prevista la consegna del «Premio San Giovanni». I volontari della Pro loco offriranno il rifresco conclusivo in collaborazione con la «Filarmonica morettese».

«Organizzare la Festa di San Giovanni – afferma ancora Boglione – è uno sforzo collettivo e discreto. Vorrei ringraziare pubblicamente, perciò, tutti i volontari che danno un contributo per la realizzazione del programma e per i vari eventi: senza di loro non sarebbe possibile trascorre insieme questi giorni di festa e divertimento aperto a tutti, cittadini e visitatori, grandi e piccoli».

17 GIUGNO - TARGATOCN

Prende il volo nel paese delle Aquile la via a Michele e Pietro Ferrero: oggi l'ufficializzazione in Crf alla conferenza Ghisolfi Marino

Il plauso del presidente Crf e dei fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi (Inalpi e Confapi)

Michele Ferrero

Prende il volo nel paese delle Aquile la via intitolata a Michele e Pietro Ferrero. Il progetto, anticipato durante l'apericena di giovedì offerto da Inalpi e Confapi all'antica Corona Reale di Cervere, sarà ufficializzato questa mattina durante la conferenza internazionale sulla educazione e cooperazione finanziaria in programma dalle ore 10.30 in sala d'onore in cassa di risparmio di Fossano, con il presidente della Banca Beppe Ghisolfi e il vertice della commissione finanze del Senato Mauro Maria Marino.

Ghisolfi esprime plauso e gratitudine all'invito Alessandro Zorgniotti e alla consulente Silvana Ndoj per avere scelto Crf e il suo evento per il lancio ufficiale di questa grande iniziativa recepita fin da ora dai comuni di Lezha e di Permet in Albania, che in settembre saranno in missione ufficiale a Fossano e ad Alba con i rispettivi sindaci.

Anche i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, Presidenti di Inalpi e Confapi, si dichiarano favorevoli allo sviluppo di un simile progetto di cooperazione, "*che rafforza la vocazione economica e sociale, da sempre lungimirante, del sistema imprenditoriale piemontese, da sempre orientato alla innovazione sociale oltre che industriale. Siamo onorati, come famiglia e come dirigenti di impresa e di categoria, di poter lavorare nel comparto agroalimentare, condividendo filosofia e collaborazioni con il gruppo Ferrero*", è il commento di Ambrogio e Pierantonio Invernizzi.

17 GIUGNO - CRONACAQUI

SCHERMA Diciassette squadre si sfideranno in pedana nella tradizionale formula "Lui, Lei & L'Altro"

Il "Perrone" è alla Cavallerizza di Moncalieri

→ Una location prestigiosa per un appuntamento di spessore. Domani nella Cavallerizza del Castello di Moncalieri, famosa residenza sabauda nonché attuale sede del 1° Reggimento Carabinieri Piemonte, si disputerà il 14° Trofeo Marchesa Memorial Perrone, gara a squadre miste (due maschi e una femmina), nella tradizionale formula "Lui, Lei & L'Altro", che sarà organizzata dall'Accademia Scherma Marchesa. Sono iscritte 17 squadre, composte da atleti tesserati non necessariamente per la stessa società. Si partirà alle ore 10 con una fase a gironi, per poi passare al tabellone a eliminazione diretta. In ogni match ciascun schermitore del team sosterrà due assalti, per un limite dunque di 30 stoccate. Saranno presenti, tra gli altri, Alice Clerici e Andrea Vallosio, cresciuti alla Marchesa con il maestro Dario Chiadò e attualmente in forza rispettivamente alle Fiamme Oro e all'Aeronautica Militare. Alice sarà in squadra con Alessandro Ventura e Stefano Barbero e Alessandro con Francesca Gandolfo e Guglielmo Patrito.
Non mancheranno altri nomi noti della scherma torinese, come Ottavia Rigazzi, Pietro Varengo e Luca Diliberto, che saranno nella stessa compagine, Davide Cambursano, Daniel De Mola, Federico Marenco, Manuela Lanfranco e naturalmente Dennis Perrone. Da fuori Regione si segnalano il pavese Federico Bollati e il catanese Gianpaolo Buzzacchino. «Saremo per il secondo anno alla Cavallerizza - spiega il presidente della Marchesa Michele Torella - che costituisce veramente un luogo suggestivo, capace di coniugare sport e storia». Official partner dell'evento sono Inalpi, Fiorfood - Coop, Istituto di Medicina dello Sport e Rehabilitation Point.

[ro.le.]

18 GIUGNO - LANGHEROEROMONFERRATO

A CERVERE SARÀ INTITOLATA UNA VIA A MICHELE E PIETRO FERRERO

Redazione - 17 Giugno 2017

Prende il volo nel paese delle Aquile la via intitolata a Michele e Pietro Ferrero. Il progetto, anticipato durante l'apericena di giovedì offerto da Inalpi e Confapi all'antica Corona Reale di Cervere (CN), sarà ufficializzato questa mattina durante la **conferenza internazionale sulla educazione e cooperazione finanziaria** in programma dalle ore 10 30 in sala d'onore in cassa di risparmio di Fossano, con il presidente della Banca Beppe Ghisolfi e il vertice della commissione finanze del Senato Mauro Maria Marino.

Ghisolfi esprime plauso e gratitudine all'inviato Alessandro Zorgniotti e alla consulente Silvana Ndoj per avere scelto Crf e il suo evento per il lancio ufficiale di questa grande iniziativa recepita fin da ora dai comuni di Lezha e di Permet in Albania, che in settembre saranno in missione ufficiale a Fossano e ad Alba con i rispettivi sindaci.

Anche i ***fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, Presidenti di Inalpi e Confapi***, si dichiarano favorevoli allo sviluppo di un simile progetto di cooperazione, *"che rafforza la vocazione economica e sociale, da sempre lungimirante, del sistema imprenditoriale piemontese, da sempre orientato alla innovazione sociale oltre che industriale. Siamo onorati, come famiglia e come dirigenti di impresa e di categoria, di poter lavorare nel comparto agroalimentare, condividendo filosofia e collaborazioni con il gruppo Ferrero"*, è il commento di ***Ambrogio e Pierantonio Invernizzi.***