2016

LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

# RASSEGNA STAMPA

## 14 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO.IT

### CARTOLINE DAL 606MO MEETING VG @ RISTORANTE SETA DEL MANDARIN ORIENTAL MILANO RESTAURANT MANAGER A

L'ascesa del Ristorante Seta del Mandarin Oriental Milano verso l' Olimpo dell' alta gastronomia italiana pare inarrestabile a un anno e poco più dall' apertura sia per l' ineccepibile cucina proposta da Antonio Guida sia per il servizio di sala impeccabile coordinato da Alberto Tasinato. Così dopo il sensazionale meeting dello scorso anno, le aspettative dei nostri associati per il meeting al Ristorante Seta erano altissime e anche in quest'occasione sono sono state ampiamente soddisfatte. La cucina dello Chef rispecchia il suo animo : gentile, ma al contempo rigorosa e decisa. Il menu che ci ha riservato è stato espressione dell' essenza della sua filosofia: stagionalità e accostamenti millimetrici, da utilizzare sia in chiave classica che in maniera contemporanea consentendo colpi di genio alla sua mente creativa. In sala lo staff si muove discretamente, ma è sempre prontissimo ad accompagnare l'ospite nell'esperienza gustativa con disponibilità e un sorriso mai forzato. In conclusione di una serata già di per sé perfetta, gli Amici Gourmet hanno avuto modo di fare due chiacchiere con lo Chef e la sua brigata con una piccola incursione in cucina prima e un Gin Tonic di commiato al bancone del Bar poi. Archivio storico reportage: L'ingresso del Mandarin Oriental Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo servito dal sommelier Ilario Perrot Champagne Ultime Extra Brut – Boizel Arriva a tavola anche il benvenuto della cucina Un brindisi tutti insieme! Pane Tipologia di pane: Piattooo! Ostrica, patate e salsa allo champagne Terrina tiepida di piccione, crema di cavolo nero e rigaglia di pollo VG presenta il piatto con lo chef Antonio Guida Vitello affogato con porcini e salsa alle ortiche Il prossimo vino in abbinamento presentato da VG e il sommelier Ilario Perrot Gragnano Penisola Sorrentina 2015 – Cantine Gambardella Riso in cagnone Riserva San Massimo, Maccagno e polvere di lamponi Virtus Langhe Doc 2005 – Marchesi di Grèsy Rombo arrosto con asparagi, caviale, mimosa e salsa al miso I sommelier trasferiscono nel decanter il vino in accompagnamento al prossimo piatto Barolo Docg Big 'd Big 2006 Magnum – Rocche dei Manzoni Lo chef arriva in sala: il prossimo piatto è preparato nella Pentola d'oro Agnelli Et voilà: VG presenta il piatto con lo chef e Manuel Tempesta, assistant restaurant manager Ultimo dettaglio al tavolo... Germano reale farcito, crema di cipolla al sedano e zucca Pre-dessert Birra per un abbinamento azzeccatissimo Zona Cesarini Pacific IPA – Toccalmatto Campari, pompelmo e cioccolato bianco Un applauso allo chef! Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: Lo chef ci invita nella sua cucina Caffè e tisana Cadeau inalpi per i nostri associati Brindisi finale con Gin tonic defaticante al bancone del bar! Dry Gin Old Ray – Cadenhead's Cin cin! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della secentoseiesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Seta del Mandarin Oriental, Milan 20121 Milano Via Andegari, 9 Tel. +39 02 8731 8897 E-mail: momln-info@mohg.com Sito internet: www.mandarinoriental.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 38 due stelle e da una buona parte dei 288 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 *****

**15 NOVEMBRE – 247.LIBERO.IT**

## Il Grad Prix Fie "Trofeo Inalpi" promuove la "Scherma al Museo"

Dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre. Come il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda ...

**15 NOVEMBRE - VIRGILIO**

## Il Grad Prix Fie "Trofeo Inalpi" promuove la "Scherma al Museo"

Condividi Invia

Nell'ambito del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal 2 al 4 dicembre, l'Accademia Scherma Marchesa , società organizzatrice del grande...

**15 NOVEMBRE – ILNAZIONALE.IT**

# Il Grad Prix Fie "Trofeo Inalpi" promuove la "Scherma al Museo"

0
Consiglia

Nell'ambito del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal 2 al 4 dicembre, *l'Accademia Scherma Marchesa*, società organizzatrice del grande appuntamento internazionale di Coppa del Mondo , in collaborazione con il *Museo del Risorgimento* promuove l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" rivolta alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia.

Nei giorni dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre i ragazzi delle scuole avranno la possibilità di visitare il Museo del Risorgimento, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica.

Come il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"

La collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 29 novembre all'11 dicembre 2016 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro.

Basterà presentare alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.

Con una media di 170.00 visitatori all'anno, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei principali poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. E' stato riaperto al pubblico il 18 marzo 2011 in occasione delle Celebrazioni per il Centocinquantenario dell'Unità d'Italia, completamente rinnovato e riallestito per la quarta volta nella sua storia.

Fondato nel 1878, è oggi un museo moderno, capace di raccontare al pubblico il periodo risorgimentale in chiave europea , dalle grandi rivoluzioni del Settecento alle soglie della Prima guerra mondiale. Dal 1938 ha sede permanente in Palazzo Carignano, dove, lungo un percorso di 30 sale, sono esposti circa 2.600 pezzi su un patrimonio totale di 54.000 opere conservate.

Il Museo dispone inoltre di una biblioteca di altissima specializzazione conosciuta in tutto il mondo.

Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi.

In questo senso si inserisce la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

Le scuole interessate ad aderire all'iniziativa possono contattare l'Accademia Scherma Marchesa: marchesa@scherma.torino.it, 331 7229057

## 15 NOVEMBRE – SPORTIAMOCI

**IL GRAND PRIX FIE "TROFEO INALPI"**
**PROMUOVE LA "SCHERMA AL MUSEO"**

Nell'ambito del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal 2 al 4 dicembre, l'Accademia Scherma Marchesa, società organizzatrice del grande appuntamento internazionale di Coppa del Mondo , in collaborazione con il Museo del Risorgimento promuove l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" rivolta alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia.
Nei giorni dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre i ragazzi delle scuole avranno la possibilità di visitare il Museo del Risorgimento, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica. Come il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

**IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"**
La collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 29 novembre all'11 dicembre 2016 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà presentare alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.
Con una media di 170.00 visitatori all'anno, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei principali poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. E' stato riaperto al pubblico il 18 marzo 2011 in occasione delle Celebrazioni per il Centocinquantenario dell'Unità d'Italia, completamente rinnovato e riallestito per la quarta volta nella sua storia.
Fondato nel 1878, è oggi un museo moderno, capace di raccontare al pubblico il periodo risorgimentale in chiave europea , dalle grandi rivoluzioni del Settecento alle soglie della Prima guerra mondiale. Dal 1938 ha sede permanente in Palazzo Carignano, dove, lungo un percorso di 30 sale, sono esposti circa 2.600 pezzi su un patrimonio totale di 54.000 opere conservate.
Il Museo dispone inoltre di una biblioteca di altissima specializzazione conosciuta in tutto il mondo.
Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi.
In questo senso si inserisce la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

Ufficio stampa

**15 NOVEMBRE - TORINOCLICK**

# Il Grand Prix Fie promuove la "Scherma al Museo" del Risorgimento

Pubblicato il: 15 novembre 2016 In: Fotonotizia

di Luisa Cicero

Per il nono anno consecutivo la grande scherma mondiale torna a Torino nei giorni **2-3-4 dicembre 2016 con il "Trofeo INALPI – Grand Prix di Fioretto Maschile e Femminile".**

Il Comitato Organizzatore propone alcune giornate di avvicinamento al Grand Prix rivolte alle scuole elementari e medie della città e Provincia di Torino con la realizzazione di un progetto finalizzato alla conoscenza di questo sport descrivendone l'importanza in ambito storico, culturale e sportivo.Il progetto prevede **visite guidate gratuite** delle scolaresche presso l'area museale del Museo Nazionale del Risorgimento di Torino in Pazza Carignano nei giorni 15-16-17-18 / 22-23-24-25 novembre 2016.

Le scolaresche accompagnate dai docenti potranno partecipare gratuitamente e in modo organizzato previa prenotazione che dovrà essere effettuata tramite la scheda scaricabile in allegato dove saranno disponibili tutte le informazioni relative l'organizzazione curata dall'Accademia Scherma Marchesa in collaborazione con la Federazione Italiana Scherma e il Museo Nazionale del Risorgimento.

**Le scuole interessate ad aderire all'iniziativa possono contattare l'Accademia Scherma Marchesa:** marchesa@scherma.torino.it**, cell.**

**15 NOVEMBRE - TORINOOGGI**

# Il Grad Prix Fie "Trofeo Inalpi" promuove la "Scherma al Museo"

## Dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre

Nell'ambito del TROFEO INALPI – GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal 2 al 4 dicembre, l'*Accademia Scherma Marchesa*, società organizzatrice del grande appuntamento internazionale di Coppa del Mondo , in collaborazione con il *Museo del Risorgimento* promuove l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" rivolta alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia.

Nei giorni dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre i ragazzi delle scuole avranno la possibilità di visitare il Museo del Risorgimento, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica.

Come il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"

La collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 29 novembre all'11 dicembre 2016 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà presentare alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.

Con una media di 170.00 visitatori all'anno, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei principali poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. E' stato riaperto al pubblico il 18 marzo 2011 in occasione delle Celebrazioni per il Centocinquantenario dell'Unità d'Italia, completamente rinnovato e riallestito per la quarta volta nella sua storia.

Fondato nel 1878, è oggi un museo moderno, capace di raccontare al pubblico il periodo risorgimentale in chiave europea , dalle grandi rivoluzioni del Settecento alle soglie della Prima guerra mondiale. Dal 1938 ha sede permanente in Palazzo Carignano, dove, lungo un percorso di 30 sale, sono esposti circa 2.600 pezzi su un patrimonio totale di 54.000 opere conservate.

Il Museo dispone inoltre di una biblioteca di altissima specializzazione conosciuta in tutto il mondo.

Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi.

In questo senso si inserisce la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

Le scuole interessate ad aderire all'iniziativa possono contattare l'Accademia Scherma Marchesa: marchesa@scherma.torino.it, 331 7229057

## 15 NOVEMBRE -YOUREPORTER

Torino (Piemonte) - 15 Novembre 2016

### Il Grand Prix Fie Trofeo Inalpi Promuove La Scherma Al Museo

1 di 4

Condividi su FACEBOOK Condividi su TWITTER

di **AntonioChiera**

Nell'ambito del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal 2 al 4 dicembre, l'Accademia Scherma Marchesa, società organizzatrice del grande appuntamento internazionale di Coppa del Mondo , in collaborazione con il Museo del Risorgimento promuove l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" rivolta alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia. Nei giorni dal 15 al 18 novembre e dal 22 al 25 novembre i ragazzi delle scuole avranno la possibilità di visitare il Museo del Risorgimento, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica. Come il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti. IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI" La collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 29 novembre all'11 dicembre 2016 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà presentare alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva. Con una media di 170.00 visitatori all'anno, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei principali poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. È stato riaperto al pubblico il 18 marzo 2011 in occasione delle Celebrazioni per il Centocinquantenario dell'Unità d'Italia, completamente rinnovato e riallestito per la quarta volta nella sua storia. Fondato nel 1878, è oggi un museo moderno, capace di raccontare al pubblico il periodo risorgimentale in chiave europea , dalle grandi rivoluzioni del Settecento alle soglie della Prima guerra mondiale. Dal 1938 ha sede permanente in Palazzo Carignano, dove, lungo un percorso di 30 sale, sono esposti circa 2.600 pezzi su un patrimonio totale di 54.000 opere conservate. Il Museo dispone inoltre di una biblioteca di altissima specializzazione conosciuta in tutto il mondo. Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per

stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi. In questo senso si inserisce la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

grand, prix, fie, trofeo, inalpi, promuove, scherma, museo,

**16 NOVEMBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI**

*Assemblea dei soci di Piemonte Latte, che aggrega 230 aziende zootecniche della zona*

# «Nuova stagione per la cooperazione»

Assemblea, come da consuetudine, nella mattinata di San Martino per la Piemonte Latte, che ha visto la partecipazione degli oltre 230 soci della cooperativa agricola. Il presidente **Roberto Morello** ha ripercorso le tappe di quest'anno, che ha visto il prezzo del latte in balia di forti oscillazioni.

«*Abbiamo avviato, a marzo, il progetto di acquisizione del marchio Abit* – ha detto il presidente –, *segnando un percorso rivolto alla trasformazione della cooperativa, in cordata con significative realtà del panorama agroalimentare come l'Inalpi di Moretta. Per il futuro sono diverse le iniziative che, con la fiducia e il sostegno dei soci, intendiamo portare avanti per continuare ad essere una realtà di riferimento per gli allevatori piemontesi*».

Durante l'assemblea le parole ricorrenti sono state: filiera, aggregazione e cooperazione. Filiera è ciò che la cooperativa rappresenta, dato lo stretto e diretto legame con la base sociale. Aggregazione è l'unico strumento che hanno i produttori per stare sul mercato. Cooperazione è la parola chiave nelle società come la Piemonte Latte, che comprende l'impegno nei riguardi di tutti i soci e verso l'esterno (in tale ottica la cooperativa nel mese di aprile ha ritirato il latte di oltre quaranta aziende alle quali i precedenti acquirenti non avevano rinnovato il contratto).

La Piemonte Latte aggrega 230 aziende zootecniche (comprendenti sia piccole realtà che grandi allevamenti), ritira quotidianamente 3 mila quintali e quest'anno ha accolto 20 nuovi soci.

L'assemblea dei soci presieduta dal saviglianese Roberto Morello

**16 NOVEMBRE – LAFEDELTA'**

# Inalpi sponsor del Toro

**Il latte di Compral e Piemonte latte nelle merende ufficiali delle scuole calcio; *il logo dell'azienda sarà presente dentro e fuori lo stadio***

**Parole chiave**: toro (2), inalpi (7), compral latte (5), piemonte latte (4)

15/11/2016 di Luigina Ambrogio

Piaccia o no, siano essi interisti o milanisti, gli allevatori della Compral e di Piemonte latte (fornitori di Inalpi) dovranno in qualche modo considerarsi "sponsor" del Toro.

I prodotti confezionati con il loro latte finiranno, d'ora in poi, nelle suite dei giocatori del Toro, nei piatti cucinati da chef stellati per i giocatori, nelle merende ufficiali dei ragazzini che accompagnano i giocatori sul campo, nelle merende dei ragazzi delle scuole calcio...

Insomma, avranno un bel tifare nero-azzurro o rosso-nero; la loro azienda starà dando manforte ai granata...

L'azienda di Moretta, che raccoglie buona parte del latte nel Fossanese attraverso le due cooperative locali Compral e Piemonte latte, ha deciso di appoggiare il Torino football club, i suoi giovani atleti e le loro famiglie, fornendo loro prodotti del caseificio (burro, fettine di latte, formaggini, latte fresco) e cercando di far sperimentare "sul campo" i benefici di un'alimentazione sana.

**17 NOVEMBRE – LARGO CONSUMO**

RISULTATI DI ESERCIZIO

LATTE E DERIVATI

# Per Inalpi ricavi e utili in crescita

di **Massimiliano Malandra**

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Latte

Il 2015 è stato un anno decisamente positivo per **Inalpi**. La Spa unipersonale, con un capitale sociale di 9 milioni di euro suddiviso in 7,2 milioni di azioni, è controllata al 100% da **Saverni Investiment Bv** e ha chiuso l'esercizio con 540.000 euro di utile netto, di cui 101.000 distribuiti come dividendo e il resto destinato a riserve. I ricavi del gruppo nel 2015 sono cresciuti del 7,3% a 130,6 milioni di euro (erano 121,8 l'anno prima): di questi, 24,8 milioni sul mercato consumer e 105,8 nell'industria. Quest'ultima è rivolta principalmente al mercato europeo dove sono stati realizzati 105,5 milioni (pari al 99,71% del fatturato), mentre il restante 0,29% sui mercati extraeuropei.

Anche il comparto consumer è sbilanciato sul mercato interno, dove viene realizzato il 95% del fatturato (23,7 milioni), mentre il restante 5% si suddivide tra mercati dell'Unione Europea (0,4 milioni) ed extra Ue (0,7 milioni). Il valore della produzione si è attestato a 126,8 milioni (+4,2%). L'aumento dei ricavi è avvenuto in uno scenario di calo delle quotazioni di latte e derivati: "L'anno 2015 è stato caratterizzato da un'abbondante offerta che ha determinato una costante e sensibile flessione delle quotazioni del latte e dei suoi derivati. Nonostante la vivacità della domanda, sia interna sia extracomunitaria, il mercato stenta ad assorbire la produzione realizzata: l'abbondanza di latte è imputabile principalmente all'accelerazione susseguente alla liberalizzazione del mercato a seguito della fine delle quote latte avvenuta ad aprile 2015" spiegano gli amministratori. I costi di produzione sono aumentati complessivamente del 4,2% a 126,6 milioni (con un'incidenza del 98,1% sul valore della produzione), quelli delle materie prime del 3,2% a 104,5 milioni. Questi ultimi valgono l'80,9% del valore della produzione (erano l'81,9% nel 2014) e l'82,5% dei costi complessivi di produzione (83,4% un anno prima). In crescita del 13,4% i costi per servizi, a 11,3 milioni, che hanno pesato per l'8,8% sul valore della produzione e sono dovuti, secondo la Relazione, "all'incremento dei costi variabili logistici e distributivi, collegati all'importante aumento dei volumi, in particolare, sui prodotti destinati al largo consumo. Sono cresciute, altresì, le spese commerciali e di marketing, diretta conseguenza di un piano mirato al sostegno del brand e dello sviluppo territoriale dei prodotti". Anche il costo del personale segna un aumento del-l'8,8% a 4,3 milioni, ma incide solo per il 3,4% sul valore della produzione. Nel corso dell'esercizio l'azienda ha incrementato il numero dei propri effettivi per far fronte al rilevante aumento delle produzioni in alcuni reparti: la media annuale del numero dei dipendenti per il 2015 è risultata pari a 104 unità, contro le 93 circa del 2014. Il margine operativo lordo è passato dai 4,5 milioni del 2014 ai 5,4 del 2015 (+19%), con una marginalità cresciuta di mezzo punto percentuale, dal 3,7 al 4,2%, mentre l'aumento del risultato operativo nel 2015 (+13,2% a 2,5 milioni) ha portato a un incremento di uno 0,1% del Ros, dall'1,8 all'1,9%. In netta riduzione, invece, il rosso della gestione finanziaria (1,4 milioni contro gli 1,65 di un anno prima), principalmente grazie a interventi di efficienza e alla riduzione dell'indebitamento: gli oneri finanziari sono passati dall'1,4% sul fatturato del 2014 all'1,09% del 2015.

## Buone attese per il 2016

I mezzi propri si sono attestati a 13 milioni (12,4 milioni un anno prima), mentre la posizione finanziaria netta è stata ridotta dai 40,1 milioni di fine 2014 a 38,9 milioni. "Sono stati contratti mutui a lungo termine, al netto di rimborsi anticipati concordati con gli istituti, per 9.550 milioni. Tali finanziamenti a lungo termine hanno conseguito il duplice obiettivo di sostenere gli investimenti in immobilizzazioni realizzati nell'esercizio e, parallelamente, di riequilibrare la copertura dell'attivo fisso patrimoniale" spiegano i manager. Tra gli investimenti effettuati rientrano il completamento del burrificio, un impianto di refrigerazione ad ammoniaca, l'acquisto di un terreno limitrofo all'attuale proprietà (propedeutico a futuri ampliamenti), una linea per il confezionamento di formaggi porzionati a peso calibrato. Il Roe è così passato dallo 0,95% del 2014 al 4,16%, il Roi invece dal 4,53 al 4,46%. Il principale rischio cui è soggetta la società è quello di tasso, visto che i finanziamenti in essere sono pattuiti a tassi variabili (quindi soggetti a un aumento degli oneri finanziari in caso di un loro rialzo); viceversa, la società non viene giudicata esposta ai rischi di credito (i crediti sono esigibili entro 12 mesi e inoltre il 90% di essi è coperto da opportune polizze assicurative oppure ceduti con la formula pro soluto), di cambio (dato lo scarso numero di transazioni in valuta) e nemmeno a quelli di liquidità e finanziario, alla luce della "solidità patrimoniale dell'azienda, delle buone performance reddituali e dell'ottenimento linee di credito e finanziamenti a medio/lungo termine coerenti con le esigenze di breve periodo".E anche per il 2016 le prospettive appaiono positive: "Si prevede un'ulteriore crescita della cifra d'affari con conseguente miglioramento del risultato complessivo; i dati consuntivi dei primi mesi 2016 manifestano un andamento delle vendite e della redditività in linea con le previsioni di budget, registrando un apprezzabile incremento rispetto al medesimo periodo del 2015.

È prevedibile anche una riduzione dell'esposizione finanziaria".

**I NUMERI DI INALPI: 2014-2015 (mln euro, %, var. %)**

| | 2015 | | 2014 | | var. |
|---|---|---|---|---|---|
| | euro | % | euro | % | % |
| Ricavi | 130,6 | 101,2 | 121,8 | 98,5 | 7,3 |
| Valore produz. | 129,1 | 100,0 | 123,6 | 100,0 | 4,4 |
| Margine oper. lordo | 5,4 | 4,2 | 4,5 | 3,7 | 19,0 |
| Risultato operativo | 2,5 | 1,9 | 2,2 | 1,8 | 13,2 |
| Utile netto | 0,5 | 0,4 | 0,1 | 0,1 | 357,6 |
| Capitale investito | 86,5 | 100,0 | 87,5 | 100,0 | -1,1 |
| Patrimonio netto | 13,0 | 15,0 | 12,4 | 14,0 | 4,3 |
| Passività correnti | 56,2 | 65,0 | 63,2 | 72,0 | -11,0 |
| Passività consolidate | 17,3 | 20,0 | 11,9 | 14,0 | 46,1 |

Fonte: dati aziendali — Largo Consumo

**17 NOVEMBRE - MILANOTODAY**

Eventi /

# Arriva a Milano l'undicesima edizione della festa della rete e dei macchianera internet awards

DOVE
Via Carlo Bo, 7

QUANDO
**Dal 03/12/2016 al 03/12/2016**
Orario non disponibile

PREZZO
Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

**Matteo**
16 NOVEMBRE 2016 03:33

***Sabato 3 dicembre all'Open Space dello Iulm torna l'appuntamento che raccoglie a sé i principali volti del giornalismo, gli influencer della rete più importanti, ma anche deejay, scrittori e youtubers. Un'intera giornata di incontri e dibattiti che culminano con la consegna dei 'MIA 16 Macchianera Internet Awards', i premi che celebrano i 39 siti e influencer migliori d'Italia***

Da **Enrico Mentana**, **Linus** e **Davide Oldani** a **Selvaggia Lucarelli**, **Luca Sofri** e **Chef Rubio**: a **Milano**, per un'intera giornata, **sabato 3 dicembre l'Open Space dello Iulm** si trasformerà in una grande arena aperta al pubblico a cui parteciperanno giornalisti, scrittori, influencer e volti dello show-business. Tutto questo in occasione dell'undicesima edizione della **Festa della Rete**, **il più importante evento, quest'anno patrocinato dal Comune di Milano, che riunisce**, ogni anno, tutto ciò che in Italia gravita attorno alle **community della rete, che abbiano origine dai blog, da Facebook, da Twitter**, dalle chat, dai forum e da qualsiasi altra forma sociale di comunicazione. A culminare la giornata sarà il **MIA 16 Macchianera Internet Awards**, in cui verranno consegnati gli **'Oscar' ai 39 migliori siti e personaggi della rete italiana**, e per i quali sono in lizza personaggi del calibro di **Fedez**, **Fiorello**, **Emma Marrone** e **Beppe Grillo**.

"Siamo felici di poter celebrare l'importante traguardo dell'undicesima edizione

della Festa nella città che, per antonomasia, è al centro di tutte le relazioni mediatiche e digitali - commenta il creatore della Festa della Rete **Gianluca Neri** - . Quest'anno il programma è ancora più ricco e multidisciplinare, arrivando a toccare svariati temi che **vanno dall'informazione al tempo dei social ai rischi della comunicazione in rete, con il coinvolgimento e testimonianze di grandi nomi**. In quest'edizione abbiamo deciso di smarcarci dagli altri festival coinvolgendo personaggi che, ognuno con la propria esperienza, siano in grado di raccontare una storia capace di far cambiare anche in solo in parte la visione della vita di coloro che la ascolteranno."

Conferenze, dibattiti, installazioni, presentazioni, concerti: **dalle 9 alle 20** circa, si succederanno una serie di appuntamenti e tavole rotonde e interviste sui più svariati temi, ma con un unico filo conduttore: dove sta andando la comunicazione in rete. Nel ricco programma della giornata spiccano, tra i tanti incontri, **l'intervista di Luca Sofri a Linus**, che racconterà il suo rapporto con il mondo dei blog (previsto alle ore 12), il dibattito sul **cyberbullismo con il Generale Umberto Rapetto** (ore 14.30), l'intervista 'Unta e bisunta' allo **chef mediatico Rubio** (ore 18), e poi ancora momenti di incontro con **Selvaggia Lucarelli ed Enrico Mentana, che sarà intervistato dal giornalista Claudio Sabelli Fioretti e dallo youtuber Claudio Di Biagio.**

Momento clou sarà il MIA 16 **Macchianera Internet Awards** che quest'anno comprende **39 categorie**, un vero e proprio **red carpet** che dalle 21.30 vedrà sfilare i nomi più importanti dell'informazione della penisola per aggiudicarsi l'ambito premio, attribuito attraverso il giudizio 'popolare' della rete che si è espresso nelle settimane precedenti. **Dal miglior sito, alla miglior community, youtuber, radio, sito letterario e sito di satira, al 'the best of' tra i food blogger, start up e persino hastag**: a 'concorrere' sono personaggi del calibro di Fedez, Fiorello, Emma Marrone e Beppe Grillo e testate di informazione come **La Repubblica**, **il Corriere della Sera** e programmi tv come **Masterchef** ed **X Factor**.

L'evento vede la sponsorizzazione di importanti aziende: **Tim** (top sponsor), seguito da **Lenovo, Twitter**, **Inalpi**, **Justeat**, **KitchenAid**, **Volagratis**, **Due Mucche** ed **Edison**. Media Partner è **Found!**

Per l'evento sono stati creati due hastag dedicati: **#FDR16** e **#MIA16.**

Il programma completo della Festa della Rete è disponibile su: **www.festadellarete.it** , **www.macchianera.net.**

**18 NOVEMBRE - TORINOSETTE**

## Scherma

# Aspettando il Trofeo Inalpi al Museo del Risorgimento

La scherma sale in pedana al Museo del Risorgimento in via Accademia delle Scienze 5 **da martedì 22 a venerdì 25 novembre**. In questi giorni i ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado hanno la possibilità di visitare il Museo, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica. L'iniziativa è promossa dalla società Scherma Marchesa organizzatrice dell' appuntamento internazionale di Coppa del Mondo «Trofeo Inalpi – Grand Prix Fie di fioretto maschile e femminile» in programma a Torino dal 2 al 4 dicembre. Gli istituti che desiderano partecipare possono prenotare all' indirizzo e-mail marchesa@scherma.torino.it . Info. 331/7229057. [B. AI.]

## Scherma al museo

# Dal 22 al 25 a Palazzo Carignano

Assistere agli assalti di atleti della scherma in costumi d'epoca fra le sale del museo del Risorgimento. È «Scherma al museo», organizzata dall'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima, per il Gran Prix Fie Trofeo Inalpi,a Torino dal 2 al 4 dicembre. **Da martedì 22 a venerdì 25 novembre** oltre 1.800 studenti delle scuole primarie e secondarie assisteranno alle esibizioni di fioretto, spada e sciabola in costume a Palazzo Carignano e fino all'11 dicembre l'ingresso al museo è ridotto per spettatori, atleti e accompagnatori del Trofeo Inalpi. [L.GH.]

## 18 NOVEMBRE – DA INALPI

**Rubrica di informazione in merito ai nuovi lavori in stabilimento**

**L'azienda intende con questa rubrica fornire periodicamente un'informazione, rivolta a tutte le persone che lavorano in Inalpi, circa i lavori che vedono realizzare nello stabilimento illustrandone in maniera sintetica la loro finalità.**

Iniziamo con un nuovo impianto per il quale da alcune settimane sono in corso le predisposizioni edili e l'installazione di reti di tubazioni.

Si tratta di **un impianto di cogenerazione da 1.000 kW** che entro fine anno sarà in funzione nello stabilimento.

L'obbiettivo di questo impianto, il cui costo è di circa due milioni di euro, è di autoprodurre una quota importante dell'energia elettrica necessaria per il funzionamento dello stabilimento e nel contempo utilizzare il calore che si sviluppa dai motori dei gruppi elettrogeni a servizio degli impianti dello stabilimento.

Di lato alla strada centrale che separa la zona sud da quella a nord dello stabilimento è già stato realizzato il basamento su cui verrà posizionato un cabinato con due gruppi elettrogeni da 500 kW cadauno.

**Nel loro funzionamento i gruppi elettrogeni, alimentati a metano, produrranno elettricità e calore che invece di essere dissipato nell'ambiente verrà recuperato.** Mediante uno scambiatore termico, **dai gas di scarico verrà prodotto vapore** che sarà immesso direttamente nella rete vapore dello stabilimento riducendo così quello che viene prodotto dalle caldaie.

**Dai radiatori di raffreddamento dei motori** dei due gruppi elettrogeni anziché dissipare in ambiente il calore ( i motori dei gruppi sono simili a quelli dei camion ) **verrà recuperata acqua a circa 80 gradi centigradi** che verrà portata ad alcuni impianti dello stabilimento riducendo cosi ulteriormente il fabbisogno di calore prodotto dalle caldaie. L'acqua calda recuperata verrà **utilizzata in particolare per i pastorizzatori del latte e soprattutto per il preriscaldo dell'aria in ingresso all'impianto di polverizzazione del latte.**

**Il rendimento complessivo dell'impianto di cogenerazione sarà superiore all' 85%** con due risultati importanti: **risparmio economico** ( il costo dell'investimento si ripagherà in circa tre anni ) ed **efficientamento energetico con un beneficio ambientale** che tradotto in termini di **tonnellate annue di anidride carbonica** emessa nell'ambiente porterà ad un **risparmio annuo complessivo di 1500 tonnellate.**

**19 NOVEMBRE – MAMMAFELICE.IT**

# Viaggio alla scoperta del latte italiano

Pubblicato il 18 novembre 2015 da Mamma Felice

Facebook Google Pinterest Twitter

Sin da quando ho iniziato a lavorare, **ho sempre amato il mondo della produzione industriale italiana, che ho avuto modo di vedere da vicino**.
Amo quel modo vero di prendersi cura delle **materie prime**, la sincerità delle linee produttive, i **controlli** serrati che, grazie al cielo, in Italia sono severissimi.

Per i primi 70 anni di Ferrero, ho avuto l'opportunità di vedere dal vivo **la filiera della produzione del latte di Inalpi**, che con una rivalutazione puntuale del territorio raccoglie e lavora il latte 100% Piemontese, da destinare agli **stabilimenti Ferrero**.
Un percorso che era iniziato già tanto tempo fa, da quando abbiamo iniziato a lavorare con Ferrero, visitando lo stabilimento di Alba e percorrendo la loro storia e la loro tradizione.

Il viaggio alla scoperta della filiera del latte è iniziato a **Moretta, località in provincia di Cuneo, situato all'interno della biosfera del Monviso.**

**Una filiera cortissima e sostenibile.**

Nel raggio di pochi chilometri **400 stalle conferitrici forniscono a Inalpi latte di provenienza esclusivamente piemontese.**

Gli allevatori non si limitano a produrre il latte, ma operano attraverso un **allevamento sostenibile**: mais e fieno sono autoprodotti nelle campagne adiacenti a Moretta dagli stessi allevatori, che quindi alimentano le vacche con prodotti controllati e a chilometro zero, per uno sfruttamento consapevole degli ambienti naturali.

**450mila litri di latte al giorno** arrivano a inalpi attraverso due cooperative (Compral latte e Piemonte latte) fondate dagli stessi allevatori del territorio, seguendo un rigido protocollo di controlli e analisi. **Inalpi utilizza il latte crudo per la produzione della polvere per Ferrero entro 48 ore dalla raccolta in allevamento per garantire la massima freschezza del prodotto finito**. Una volta che il prodotto viene analizzato per i **parametri chimici, microbiologici e organolettici** viene spedito a Ferrero.

E' lontano anni luce dagli allevamenti intensivi che non piacciono a nessuno. Qui la parola chiave è **dedizione**. Gli allevatori amano le proprie vacche, dedicano loro tutto il giorno, tutti i giorni dell'anno, in un progetto di **allevamento sostenibile a stabulazione libera: le stalle sono aperte, le vacche sono libere di muoversi, non sono incatenate né chiuse in batteria, hanno cibo in quantità e si nutrono con alimentazione continua e libera** (le uniche sbarre che vediamo sono quelle per non calpestare il cibo).
Due le razze principali: la **Frisona**, che è una razza tipicamente piemontese, e la **Jersey**.

Tutto nasce circa 10 anni fa, con la collaborazione tra Inalpi e Ferrero, quando al fondatore di Ferrero venne l'idea di fare il primo latte in polvere italiano, a chilometro zero. Latte in polvere che è la base delle preparazioni delle industrie dolciarie (per i prodotti a base di cioccolato occorrono materie prime in polvere, latte e cioccolato; per le Brioss latte scremato liquido) e che viene reso tale con un sofisticato meccanismo industriale in cui il latte viene disidratato attraverso il calore, senza aggiungere niente di niente al latte, né conservanti, né altro che non sia **puro latte italiano**.

**All'interno di una filiera corta e tracciata:** attraverso il numero del codice a barre presente sui prodotti Inalpi possiamo conoscere il nome del produttore, confezione per confezione.

**Ferrero è sempre stata capace di rispettare i territori:** lo ha fatto ad Alba con le nocciole, lo fa con l'olio di palma coltivato in modo sostenibile (come da accordi con WWF e Greenpeace), lo fa anche con il cacao e con il latte. Questa è sempre stata la visione del suo fondatore: valorizzare i territori, invece di distruggerli; far contenti i dipendenti, invece di sfruttarli.

Sul latte, poi, in cui i produttori sono stati storicamente sfruttati, ha **introdotto un'etica di filiera: non si sfrutta l'allevatore e si paga il giusto prezzo del latte, senza andare al ribasso.**
Questo significa che è stato introdotto il cosiddetto **sistema indicizzato sul prezzo del latte crudo**: il prezzo del latte viene stabilizzato di tre anni in tre anni, e non si gioca al ribasso, con lo scopo di ridurre gli effetti speculativi che caratterizzano il libero mercato del latte.
In questo modo l'allevatore può fare investimenti di lunga durata e tenere aperte piccole aziende che altrimenti scomparirebbero, a favore degli allevamenti intensivi.
Un **protocollo di filiera** premia inoltre gli allevatori più virtuosi in funzione dei requisiti raggiunti, soprattutto sulla sicurezza, il benessere animale e la qualità del latte, con incentivi in denaro.

Questo significa che le materie prime utilizzate da Ferrero sono sicure e sostenibili.
E mi preme dirlo prendendo posizione personalmente, su questo argomento, perché le continue polemiche sui processi industriali mi hanno sfiancata. Nulla come l'industria ha aumentato la sicurezza dei cibi che mangiamo.

Questo significa che anche noi dobbiamo imparare ad essere consapevoli e sostenibili.
Possiamo scegliere di non assaggiare mai un prodotto industriale, o di mangiarlo con moderazione, introducendolo nella nostra dieta con il giusto equilibrio. **Possiamo iniziare a guardare non solo gli ingredienti, ma la filiera: controllare da dove vengono le materie prime, come vengono lavorate, se questa filiera è etica.**

Questa scelta sta a voi. **Io ho già scelto Ferrero tanti anni fa**, guardando con i miei occhi e studiando la filiera.
Quindi non voglio convincervi a tutti i costi, ma dirvi: leggete, documentatevi, informatevi e scegliete liberamente.
In questi giorni, visto che si festeggiano i 70 anni di Ferrero, potete seguire tutta la filiera dai racconti di chi la sta visitando, su Facebook, Twitter e Instagram, con l'hashtag #70anniFerrero – così da farvi un'opinione in merito.

Se poi vi va di provare anche gli altri prodotti inalpi, 100% latte piemontese, ci sono burro, formaggini e fettine al latte: a noi salveranno tante cene fatte di pasta in bianco, minestrina e toast, con il cuore leggerissimo, perché adesso sappiamo come e dove sono prodotti, ma soprattutto da chi.