



dal 14 MAGGIO 2018  
al 20 MAGGIO 2018

LATTERIE  
**inalpi**

RASSEGNA  
**STAMPA**

15 MAGGIO - TARGATOCN

## U.S. Moretta promossa in Eccellenza: i complimenti di Inalpi

"Domenica 13 maggio 2018: una data storica se si considera che il grande obiettivo è stato raggiunto da una piccola, ma determinata, realtà come la cittadina di Moretta"



E' per **inalpi** S.p.A. un vero onore poter esprimere i propri sinceri complimenti al U.S. Moretta per il grandioso obiettivo raggiunto ieri, domenica 13 maggio 2018.

Una data storica che segna, per la prima volta dalla sua fondazione, la vittoria della squadra cuneese nel campionato di Promozione e la conseguente promozione in Eccellenza.

Ma la giornata assume ancora maggior rilevanza se si considera che il grande obiettivo è stato raggiunto da una piccola, ma determinata, realtà come la cittadina di Moretta.

Al di là dell'indubbio obiettivo sportivo, vogliamo esprimere il nostro più grande apprezzamento alla Presidente, Wanda Sapino, alla dirigenza, ai tecnici, tra cui vogliamo ricordare Mister Cellerino, e a tutti i giocatori, per il lavoro svolto in questa stagione.

Un cammino davvero di "eccellenza" affrontato con tenacia, professionalità e passione da tutti i componenti della società, nessuno escluso, a cui **inalpi**, partner della U.S. Moretta, rivolge i propri complimenti.



16 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

## L'Inalpi: un cammino di vera "eccellenza"

**MORETTA** (rs) L'azienda **Inalpi**, sponsor del Moretta, ha subito fatto sentire la sua voce dopo la promozione in Eccellenza.

«E' per **Inalpi** Spa un vero onore poter esprimere i propri sinceri complimenti all' US Moretta per il grandioso obiettivo raggiunto domenica 13 maggio 2018. Una data storica che segna, per la prima volta dalla sua fondazione, la vittoria della squadra cuneese nel campionato di Promozione e la conseguente promozione in Eccellenza».

Prosegue il comunicato della ditta famosa per le torri del latte: «Ma la giornata assume ancora maggior rilevanza se si considera che il grande obiettivo è stato raggiunto da una piccola, ma determinata, realtà come la cittadina di Moretta. Al di là dell'indubbio obiettivo sportivo, vogliamo esprimere il nostro più grande apprezzamento alla Presidente, Wanda Sapino, alla dirigenza, ai tecnici, tra cui vogliamo ricordare Mister Cellerino, e a tutti i giocatori, per il lavoro svolto in questa stagione».

«Un cammino davvero di "eccellenza" affrontato con tenacia, professionalità e passione da tutti i componenti della società, nessuno escluso, a cui **Inalpi**, partner della US Moretta, rivolge i propri complimenti».



17 MAGGIO

CORRIERE DI SALUZZO

domenica 20 maggio a Moretta

# StraMoretta: 2,6 o 9 km.

**MORETTA** - Appuntamento confermato per domenica prossima 20 maggio con la StraMoretta, camminata benefica non competitiva di 2,6 o 9 chilometri.

Ritrovo previsto per le 15 presso il giardino del Parco del Santuario, con partenza alle 15,30. Chi si ferma al Santuario al primo giro, potrà dilettersi nei giochi da tavolo proposti dall'associazione Dimensione Arcana, sfidarsi a colpi di scacchi con l'Associazione La Scacchiera, approfittare delle guide per scoprire i tesori d'arte custoditi nel Santuario e molto altro ancora.

Organizzazione a cura del Comitato Stramoretta, in collaborazione con gli Amici del Po e con il Patrocinio dei comuni di Moretta e Villafranca Piemonte. I biglietti per la partecipazione possono essere acquistati presso la tabaccheria Gonella in piazza Umberto I°, tabaccheria Grosso via Torino e l'Edicola via Torino, tutti a Moretta, oppure prima della partenza.

Il ricavato sarà utilizzato per acquistare 2 defibrillatori, rispettivamente da dislocare nei

comuni di Moretta e Villafranca Piemonte. Il costo del biglietto è di 5 euro e per ognuno si potrà ritirare un pettorale che darà diritto ad un pacco gara con sorteggio finale di alcuni premi.

«Ringraziamo fin d'ora gli sponsor, - dicono gli organizzatori - che si sono dimostrati molto sensibili all'iniziativa: Prestofresco, Crai Moretta, Ok market Moretta, Supermercato MD Torre San Giorgio, Mercatò Local Moretta, Banca di Cherasco Moretta, Bonifanti Villafranca, Bar Lume Villafranca, Albertengo Torre San Giorgio, Buitoni/Rana Moretta, Milk Moretta, Inalpi Moretta, acqua Valmora».

Giovedì scorso intanto nella scuola primaria di Moretta è stata presentata Lilli, la Mascotte della Stramoretta 2018. Lilli è stata realizzata seguendo il disegno vincitore del concorso dello scorso anno "crea una Mascotte per la Stramoretta", i cui autori sono Manuel, Ginevra, Giorgia, Elisa ed Elisabetta, alunni delle attuali classi quinte.

a. f.



17 MAGGIO – LA GUIDA

Tre giorni all'insegna dell'allegria, dell'amicizia e del divertimento. Domenica la giornata clou con la sfilata, l'intervento del Presidente Mattarella e le frecce tricolori

## 5.000 Alpini della Granda all'Adunata nazionale

Le "penne nere" di Boves, Robilante, Limone, valle Stura, Roata Chiusani, Saluzzo e Ceva hanno invaso la città di Trento

**Cuneo** - (m.jg). Alla 91ª Adunata nazionale degli Alpini, che si è tenuta a Trento da venerdì 11 a domenica 13 maggio, hanno partecipato circa 5.000 "penne nere" provenienti dalla provincia Granda. La giornata più significativa della manifestazione è stata quella di domenica con la sfilata cominciata alle 9 di mattina a cui hanno preso parte 95.000 Alpini, l'intervento del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il passaggio delle frecce tricolori.

Guidato dal giovane Fabri-

zio Mondino, il gruppo bovesano, che ha sfilato in tv durante la diretta Rai, conta settanta Alpini che hanno soggiornato in un accampamento autonomo allestito vicino al centro storico con al seguito un grosso camion e il tendone della Cassa rurale per i pasti comuni.

A rappresentare la sezione della valle Stura c'era un gruppo numeroso di 49 persone, compresi 12 associati del Gruppo di Limone Piemonte, che è stato ospitato dalla parrocchia Madonna della Pace.

Da Roata Chiusani è partito un pullman con a bordo circa 30 persone. Gli Alpini roatesi ci tengono a ringraziare il Picchio Rosso per il sostegno nell'organizzazione e il caseificio **inalpi** che gli ha regalato dell'ottimo formaggio.

Anche da Robilante sono giunti in molti accompagnati da parenti e amici e guidati dal capogruppo Valter Cometto. Le "penne nere" hanno anche dedicato un minuto di silenzio il venerdì mattina per il defunto compagno Danilo Giordano Dalmasco, mancato pochi giorni prima in un inci-

dente sul lavoro in Francia.

Si sono conati da Saluzzo altri mille alpini, sotto la guida di Piergiorgio Carena e anche da Mondovì hanno partecipato in egual numero. Centinaia di ex militari anche da Ceva, con capogruppo Matteo Raviolo.

È stata un'Adunata molto sentita anche per il centenario dal termine della Prima Guerra Mondiale, che ha raggiunto numeri sorprendenti, tanto che verrà istituito un nuovo gruppo a Feisoglio.

Sopra il gruppo Ana di Boves e sotto le "penne nere" della valle Stura.



18 MAGGIO - FOOS



Vieni a trovarci al Cibus

**PADIGLIONE 2 • STAND D028**

## Inalpi, un algoritmo per la filiera latte

### > Qual è il segreto del vostro successo?

Il successo di **inalpi** si basa sul profondo **radicamento dell'azienda nel territorio**. Riteniamo infatti che una filiera corta e certificata sia la giusta via per la crescita dell'area in cui operiamo, oltre a essere una garanzia per i consumatori. I nostri prodotti, realizzati con **solo latte piemontese**, sono certificati e completamente tracciabili, grazie al **sistema Tracciabilità inalpi**. Negli anni abbiamo lavorato per creare un **rapporto di totale trasparenza con i nostri conferitori**, mediante la definizione di un protocollo di filiera che prevede l'impegno di tutti e che passa anche attraverso percorsi formativi continuativi. Proprio per proseguire sulla strada della valorizzazione territoriale, nel 2017 **inalpi** ha acquisito il **casificio di Peveragno**, situato in zona montana nella provincia di Cuneo.

### > E i punti di forza della Vostra azienda?

Per **inalpi**, la qualità e la continuità di produzione sono i nostri migliori strumenti e il modo per valorizzare l'eccellenza. Per questa ragione, partendo dal latte piemontese, la nostra materia prima e fulcro dell'attività aziendale, realizziamo prodotti di qualità, che si collocano in una fascia di alta gamma.

### > Che tipo di innovazione proponete al mercato?

La nostra "innovazione" è di **Filiera**: corta, certificata e trasparente. Nel 2010, insieme a **Ferrero** e all'**Università di Piacenza**, abbiamo creato un **protocollo** per regolamentare il rapporto tra

allevatori e aziende. La messa a punto di un **algoritmo** che determina in modo trasparente e chiaro il **prezzo del latte**, ha consentito di creare pianificazione, progettazione e di attuare percorsi formativi, sviluppati oggi per tutti i nostri conferitori.

Di **Tecnologia**: nel 2017 abbiamo avviato l'ampliamento dello stabilimento. L'intervento, funzionale all'aumento delle performance di business, creerà un'area magazzini coperti di 35mila mq, l'ampliamento della palazzina uffici e un'area burrificio rinnovata per produrre burro confezionato con proprietà innovative adatto alla lavorazione industriale di un'ampia gamma di aziende.

Di **Prodotto**: **inalpi** crea innovazione anche attraverso i suoi prodotti: la **linea Bio** (primo fra tutti il Formaggino Bio) che sarà ampliata nell'immediato futuro; la produzione di **nuove confezioni di latte in polvere** (**inalpi** è l'unico produttore italiano); un **nuovo burro** a utilizzo delle industrie del mercato della pasticceria e del croissant.



Ambrogio Invernizzi,  
Presidente di **inalpi**



Visita il nostro sito  
[www.inalpi.it](http://www.inalpi.it)



• **PRODOTTO CON LATTE 100% PIEMONTESE**

• **UNICO LATTE IN POLVERE ITALIANO**

• **PICCOLO FORMATO**

LATTE IN POLVERE, NUOVO PACK DA 300 G

Il buon **latte piemontese** è la materia prima unica utilizzata da **inalpi** per la lavorazione dei suoi prodotti. Una filiera corta e certificata fa sì che l'azienda possa garantire ai consumatori prodotti di altissima qualità, identificabili e tracciabili. Da questa filosofia nasce anche il **latte in polvere**, di cui **inalpi** è unico produttore italiano, realizzato da solo latte piemontese nelle varianti **Intero** e **Scremato** e presentato nella **nuova confezione da 300g**, ideale per il mercato delle piccole realtà artigianali come pasticceria, cioccolateria e gelateria.

18 MAGGIO – RIVISTA IDEA

Lorenzo Vallese

**I**l Tempo dell'emozionista del castello di Barolo domenica ha ospitato l'Asta del Barolo, promossa dall'Accademia del Barolo.

«La sedicesima edizione è stata l'Asta più riuscita di sempre», commenta Gianni Gagliardo, presidente dell'Accademia. «I lotti sono aumentati di numero,

**RINNOVATI I CONSIGLI D'AMMINISTRAZIONE DI CRF E CRS**



È tempo di rinnovo dei vertici per gli istituti di credito della Granda. Riguardo alla Cassa di risparmio di Fossano, a ricoprire la carica di presidente è stato chiamato Antonio Miglio (foto a sinistra), supportato da Enrico Semfani alla vicepresidenza.

Completano il Cda: Marco Brandani, Mirco Curti, Giancarlo Fruttero, Clemente Malvino, Delta Revelati, Stefano Pizzo e Alessandro Taretto. Il Collegio sindacale è composto da Sebastiano Balocco (presidente), Donatella Mangano e Lorenzo Petissero, Miglio sberlebbia a Beppe Ghisolfi, al quale sono state rivolte da più parti parole di ringraziamento. Tra questi, Gianfranco Mondino, presidente della fondazione "Cassa di risparmio di Fossano", il quale ha sottolineato come con Ghisolfi la Cassa abbia «saputo mantenere la propria autonomia e migliorare gradualmente, ma costantemente la situazione», mentre il consigliere comunale e rappresentante del Circolo culturale "Il ragno" Anna Mantini sottolinea come Ghisolfi abbia contribuito «a restituire fiducia ai consumatori e risparmiatori e a far conoscere al grande pubblico le radici storico-economiche di Fossano». Il sindaco di Cervere, Corrado Marchiolo, oltre a formulare gli auguri di buon lavoro ad Antonio Miglio ha dedicato «uno speciale messaggio di gratitudine all'amico e illustre concittadino Beppe Ghisolfi per il prestigio nazionale e internazionale che continua a dare a Cervere e per quanto fatto alla guida della Cr».

Nel segno delle conferme, invece, è stato il rinnovo delle cariche all'interno della Cassa di risparmio di Savigliano, dove Francesco Opella (foto sopra) prosegue il suo impegno alla presidenza, con Luca Crosetto, presidente di Conartigianato Cuneo, alla vicepresidenza. Gli altri componenti del Cda sono Benedetto Buscaino, Antonio Gai, Agostino Gribauda e Giovanni Zuccheti, Gian Marco Dell'Olio, Alessandro Carpinella e Marco Franco Scavini. Nel collegio sindacale sono stati nominati Natalia Operti (presidente), Manuela Dutto e Lucia Staròra.

**Un'Asta del Barolo riuscita e memorabile**

**Un successo promozionale a livello mondiale per l'Accademia presieduta da Gianni Gagliardo che conferma anche le sue finalità benefiche**

erano molto variegate e hanno raccontato con pezzi minuscoli una parte di storia del Barolo. È stato un lungo lavoro, ma ben premiato. La presenza di un pubblico internazionale ha consolidato l'identità dell'evento: un'asta dedicata a un singolo vino è inconsueta. La "mission" dell'Accademia è divulgare la cultura del Barolo nel mondo e con l'edizione 2018 della manifestazione aggiunge un altro tassello: è stata una passerella di grandi amate, produttori e "cru". Il pubblico si è divertito ma ha an-



che aggiungo qualcosa alla sua conoscenza del "Re dei vini". Per l'occasione sono arrivati professionisti, collezionisti e giorna-

listi da tutto il mondo (Usa, Canada, Cina, Sudafrica, Australia, ecc.) ed erano in collegamento via skype acquirenti da Singapore e Hong Kong.

Molto numerosa è stata anche la partecipazione degli appassionati del territorio.

Il giornalista Giancarlo Montaldo ha battuto 51 lotti di preziose e antiche bottiglie (oltre 150 riserve) a vecchie annate, dal 1947 fino agli anni 2000, tra cui alcuni formati "magnum" e doppi "magnum". Nessun lotto è andato disatteso, per un ricavo totale di oltre 50.000 euro.

La singola bottiglia più cara è un barolo "Mondurino" del 1926 di

**LUNEDÌ 14 A SALUZZO MARIO ADINOLFI E IL SUO RECENTE LIBRO**

"Storia del terrorismo in Italia-L'oblio delle vittime e il potere dei carnefici" è il nuovo libro di Mario Adinolfi (foto). Il tour di presentazione è partito da Padova il 5 maggio, farà tappa domenica 13 al Salone di Torino e sarà ospite a Saluzzo, il 14 maggio, alle 20,45, presso il salone dell'oratorio "Don Bosco". L'iniziativa nella città del Marchesato è del Popolo della famiglia, di cui Adinolfi è presidente.

è rientra nel programma degli incontri di formazione sui cattolici protagonisti della politica per l'area di Savigliano.

Saluzzo e Fossano. A introdurre l'autore saranno Mario Campanella e Maurizio Schirinà. Per avere maggiori informazioni è a disposizione l'indirizzo e-mail pdfsavigliano@gmail.com.



**All'Asta del Barolo presente anche Elliott Krause, imprenditore americano che ha molto investito nel territorio e che, con la sua presenza, ha attestato la grande passione per il Barolo e le sue terre. Il lotto più prezioso, quello messo a disposizione dall'Accademia del Barolo, integrato da una forma di Bra duro della "inalpi" è stato acquistato dal braidese Giuseppe Piumatti di "Bra Servizi"**



Foto: Davide Gonnella



Foto: Daniele Fossati



Foto: Davide Gonnella

Giacomo Conterno che si è aggiudicata, per 4.400 euro, una studentessa taiwanese di "3IC" (Italian and International "Indigena center for wine and food studies"), il centro studi internazionale su vino e cibo diretto da Ian D'Agata, che ha riunito negli stessi giorni a Barolo studenti e professionisti da tutto il mondo. Anche altri studenti del corso "3IC" hanno partecipato all'Asta. Il lotto della bottiglia di "Monfortino" è stato integrato da una forma di Bra durò d'alpeggio, grande formaggio di tradizione piemontese, messo a disposizione da "Latteria [linalpi](http://linalpi.it)".

Come vuole la tradizione l'Asta ha come finalità la "charity": gra-

zie alla collaborazione con l'associazione "I caffè" di Luca Argentero e Beniamino Savio, infatti, il ricavo netto aiuterà a

coprire i costi per la creazione e il mantenimento autonomo di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti, nonché

di preparazione di pasti caldi a Torino, in piazza 18 dicembre, gestito dal progetto "Leonardo" Onlus.

### BO (FORZA ITALIA): «ALBA FACCIA PIÙ ATTENZIONE...»

«Gli ambulanti che sabato 28 aprile si sono recati in piazzale Prunotto, ad Alba, hanno trovato una brutta sorpresa, i rifiuti di una manifestazione organizzata il giorno prima»: lo riporta il capogruppo di Forza Italia in Consiglio comunale, Carlo Bo, spiegando: «Diverse persone mi hanno segnalato un episodio che, sebbene non sia particolarmente grave, evidenzia una certa trascuratezza». «Non intendo cercare a tutti i costi un colpevole», prosegue il consigliere comunale di minoranza, «l'importante è che quanto accaduto non si ripeta, visto e considerato



che ciò è avvenuto durante la settimana di "Vinum", manifestazione che coinvolge molti turisti». A chiosa del suo pensiero, Bo commenta: «Tra le attrattive di maggior interesse per i turisti appassionati di enogastronomia, vi sono le visite ai mercati locali. Far trovare loro i rifiuti accatastati dal giorno prima non è un bel biglietto da visita per una città a forte vocazione turistica».



18 MAGGIO – RIVISTA IDEA



## A Cibus, Inalpi parla di benessere animale

IL SALONE DI PARMA PREMIA IL NUOVO "FORMAGGINO BIO"

Lorenzo Vallese



Sopra: i nuovi "Formaggi Bio" di **Inalpi** che a Parma hanno ricevuto il premio come "Miglior innovazione di prodotto 2017" nell'ambito della consegna dei "Formaggi & consumi awards".

Sotto: Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda casearia di Moretta, e, in basso, Roberto Bardese, presidente onorario di Slow Food Italia, uno dei relatori del convegno (foto a destra)



Grande interesse a "Cibus", diciannovesimo Salone internazionale dell'alimentazione, ha suscitato lo stand **Inalpi** con il convegno "Benessere animale-L'importanza dalla stalla al banco frigo", che si è tenuto nella mattinata di apertura della fiera parmense.

La buona partecipazione è stata la dimostrazione del grande interesse suscitato dal tema fra gli allevatori, come fra i consumatori, sempre più sensibili e intenzionati a capire come e cosa si sta facendo per migliorare la condizione animale nell'allevamento in stalla. Interventi qualificati e approfonditi, da parte di esperti, hanno contribuito a fare chiarezza e a far capire i significati reali del benessere animale, al di là degli stereotipi e della facile demagogia.

Ermidio Trevisi, professore associato del Dipartimento di "animal sciences food and nutrition" dell'Università di Piacenza, ha sviluppato il suo intervento partendo da una semplice domanda: "Può l'uomo evitare che ci sia sofferenza negli animali?".

La riflessione successiva è stata che nessun allevatore fa scelte per far soffrire gli animali: sono il suo patrimonio e la sua fonte di sostentamento. L'allevatore, tramite la sua esperienza, conosce a fondo i requisiti del benessere animale, quali sono le loro esigenze e cosa fare per soddisfarle.

Il relatore ha inoltre sottolineato come l'approccio scientifico alle varie problematiche sia l'unico che porti a risultati apprezzabili. Elisabetta Genta, responsabile



del Settore consulenza "audit" e formazione di "LaemueGroup", ha elencato i molteplici soggetti coinvolti nel tema del benessere animale: gli allevatori, l'industria, la grande distribuzione e i consumatori. Nessuno può dirsi fuori. L'industria è il vero capofila perché ha la funzione di ponte tra gli allevatori e la distribuzione.

I consumatori sono sempre più informati e sensibili, le loro richieste riguardo al benessere animale sono sempre più precise ed è quindi necessario fornire loro una comunicazione puntuale e veritiera.

Cristina Ten Kortenaar, responsabile della qualità **Inalpi**, ha messo in evidenza il lavoro svolto dall'industria alimentare di Moretta tramite il protocollo che coinvolge i conferitori.

Eso si basa su alcuni punti fermi e tra questi, il benessere animale, è uno dei pilastri.

Le richieste dell'azienda sono motivate e condivise con gli allevatori. L'attenzione di **Inalpi** è costante e fornisce dati e aggior-

namenti importanti, anche tramite la realizzazione di convegni dedicati.

Roberto Bardese, presidente onorario di Slow Food Italia, ha parlato dell'attenzione riguardo al benessere animale come di un'inevitabile sfida, uno sguardo al futuro di quello che dovrà essere l'allevamento.

Una sfida che non potrà essere ignorata, un percorso obbligato che vada di pari passo con una buona comunicazione: «Al consumatore bisogna dire quello che si fa, e fare quello che si dice». Il bisogno di chiarezza dei consumatori dev'essere stimolo per migliorare l'operato dei componenti della filiera del latte.

Nel pomeriggio inaugurale di "Cibus", presso la sala "Arturo Toscanini", è avvenuta la consegna dei "Formaggi & consumi awards", i premi dell'eccellenza assegnati dal "retail", che ha riconosciuto a **Inalpi** il premio come "Miglior innovazione di prodotto 2017" per il "Formaggio Bio".