LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

16 GENNAIO - TORINOGGI

"Incentivare la produzione di polvere di latte made in Piemonte"

La richiesta da parte di Coldiretti

Ritirate oltre 12 milioni di scatole di latte in polvere per l'infanzia a rischio salmonella. Per questa malattia, in Europa sono scattati ben 455 allarmi che è il pericolo per contaminazione microbiologica più diffuso negli alimenti. E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti sull'ultima relazione annuale sul sistema di allerta rapido degli alimenti e dei mangimi in Europa (RASFF).

"In tutti i casi di allarmi legati a prodotti alimentari, è emerso che, con la globalizzazione degli scambi commerciali e delle informazioni, le emergenze si diffondono rapidamente nei diversi Paesi e continenti e che le maggiori preoccupazioni sono determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio, con pericolose conseguenze per la salute dei cittadini ma anche sul piano economico", affermano **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale.

"La volontà deve essere quella di incentivare la produzione ed il consumo del latte in polvere Made in Italy, ad oggi in gran parte importato dall'estero, non solo per i bambini, che sono sicuramente la fascia più a rischio, ma anche per la preparazione di tutti i prodotti dolciari. L'invito è a generare accordi di filiera virtuosi, come quello del polverizzatore Inalpi-Ferrero, che, oltre a dare impulso all'economia del territorio, garantiscano ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione".

"L'etichettatura ha sicuramente una grande importanza, in questo l'Italia ha svolto un ruolo di leader in Europa - concludono Revelli e Rivarossa - che ha portato all'emanazione di provvedimenti nazionali per indicare l'origine in etichetta che hanno riguardato il latte uht ed i suoi derivati, il grano impiegato nella pasta ed il riso. Certo circa ¼ della spesa resta anonima e si tratta ora di consentire scelte di acquisto consapevoli ponendo fine a ritardi, omissioni e contraddizioni che obbligano in tutta Europa, ad esempio, ad indicare in etichetta l'origine della frutta fresca ma non di quella trasformata. Auspichiamo, dunque, che in un prossimo futuro si possa arrivare a produrre del latte in polvere per la primissima infanzia che ad oggi manca".

17 GENNAIO - COLDIRETTI

Dal territorio

PIEMONTE, INCENTIVARE LA PRODUZIONE DI POLVERE DI LATTE MADE IN ITALY

Ritirate oltre 12 milioni di scatole di latte in polvere per l'infanzia a rischio salmonella. Per questa malattia, in Europa sono scattati ben 455 allarmi che è il pericolo per contaminazione microbiologica più diffuso negli alimenti. E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti sull'ultima relazione annuale sul sistema di allerta rapido degli alimenti e dei mangimi in Europa (RASFF).

"In tutti i casi di allarmi legati a prodotti alimentari, è emerso che, con la globalizzazione degli scambi commerciali e delle informazioni, le emergenze si diffondono rapidamente nei diversi Paesi e continenti e che le maggiori preoccupazioni sono determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio, con pericolose conseguenze per la salute dei cittadini ma anche sul piano economico – affermano Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale – La volontà deve essere quella di incentivare la produzione ed il consumo del latte in polvere Made in Italy, ad oggi in gran parte importato dall'estero, non solo per i bambini, che sono sicuramente la fascia più a rischio, ma anche per la preparazione di tutti i prodotti dolciari.

L'invito è a generare accordi di filiera virtuosi, come quello del polverizzatore Inalpi-Ferrero, che, oltre a dare impulso all'economia del territorio, garantiscano ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione. L'etichettatura ha sicuramente una grande importanza, in questo l'Italia ha svolto un ruolo di leader in Europa – concludono Revelli e Rivarossa – che ha portato all'emanazione di provvedimenti nazionali per indicare l'origine in etichetta che hanno riguardato il latte uht ed i suoi derivati, il grano impiegato nella pasta ed il riso. Certo circa ¼ della spesa resta anonima e si tratta ora di consentire scelte di acquisto consapevoli ponendo fine a ritardi, omissioni e contraddizioni che obbligano in tutta Europa, ad esempio, ad indicare in etichetta l'origine della frutta fresca ma non di quella trasformata. Auspichiamo, dunque, che in un prossimo futuro si possa arrivare a produrre del latte in polvere per la primissima infanzia che ad oggi manca".

17 GENNAIO

CORRIERE DI

SAVIGLIANO

E DINTORNI

Ringraziamenti

Riceviamo e pubblichiamo:

A conclusione della mostra "Dal gioco al modellismo, dal modellismo al gioco", svoltasi nel museo " A. Olmo" dal 15 dicembre al 7 gennaio, la Direzione ed il personale del Museo civico, anche a nome della Amministrazione Comunale, rivolgono un sentito grazie a quanti hanno reso possibile l'iniziativa e contribuito al suo successo tra gli adulti ed i bambini.

Si ringrazia in particolare: l'Associazione Modellistica Racconigese, che ha accolto l'invito ed esposto ingegnosi e coinvolgenti modelli: in particolare il Presidente Mario Bombara, i soci Colombano Armando, Cosentino Vincenzo, Gatti Piergiorgio, Risso Franco, Raso Mario, Tedesco Anello, Basti Massimo, Devale Mattia, Pamuele Francesco, Russo Michele, Addamo Giovanni; Giovanni Borge, prestatore della bicicletta in legno; Massimo e Luisa della Ludoteca "La casa sull'albero" per il prestito di giochi; Daniela Caratto de "La Barca dei Soli" ed i suoi bravi aspiranti attori Pietro Cortassa e Matilde Lucco per la performance teatrale "Il Natale dei giochi" che ha ottimamente integrato la visita alla mostra.

Museo Civico "A. Olmo" – Savigliano

"La vostra felicità è nel bene che farete, nella gioia che diffonderete, nel sorriso che farete fiorire, nelle lacrime che avrete asciugato". Con questo pensiero ed augurio del filantropo francese Raoul Follerau la San Vincenzo di Savigliano ringrazia di cuore tutti coloro che hanno sostenuto le numerose attività che sono state proposte durante il periodo natalizio, e cha hanno dato il loro piccolo o grande contributo nel sostegno ai poveri della città.

Il mese di dicembre ci ha visto presenti al mercatino dell'usato, sfidando il gelo; sotto l'ala polifunzionale con i giovani, a distribuire cioccolata calda e vin brulè a sostegno del progetto "Adotta uno Studente"; in giro per la città a vendere "arance di solidarietà" (cogliamo l'occasione per ringraziare in modo speciale Liliana Ambrogio, che da anni si occupa della fornitura e si impegna in prima persona nella vendita).

In occasione del Natale siamo riusciti a donare alle famiglie assistite pacchi colmi di beni di prima necessità: si intende ringraziare per la collaborazione il caseificio Cisalpino S.p.A. di Savigliano, la società Inalpi S.p.A di Moretta, DO.MI.TO. Caffè S.r.l di Marene, l'azienda Monge S.p.A di Monasterolo, ed infine l'industria dolciaria di Alba Ferrero S.p.A. Si ringrazia inoltre il coro MusicaNova di Savigliano, diretto da Rinaldo Tallone, e l'Orchestra Grandarco della Fondazione Fossano Musica, diretta da Simona Perotti, per il bellissimo concerto "Note di Natale", che ci ha permesso di raccogliere fondi a sostegno delle attività della San Vincenzo e del Banco Alimentare.

Un sentito ringraziamento è d'obbligo anche al ristorante Brandè, che, in occasione del Natale, ha donato un pranzo a trenta persone bisognose della città.

Infine, un grazie a tutti coloro che collaborano tutto l'anno con la San Vincenzo, in particolare l'Auser per la raccolta al supermercato, e a tutti i privati che non hanno fatto mancare il loro sostegno.

San Vincenzo – Savigliano

Il Direttivo del Volley Savigliano asd intende ringraziare tutti coloro che si sono adoperati per la buona riuscita dell'annuale sottoscrizione a premi ed in particolare che ha fornito i bellissimi ed apprezzati premi: La pittrice Mellano Assunta per il quadro, la Fondazione Crs per la bicicletta, l'Agenzia Viaggi Obiettivo Mondo per il week-end, la ditta Aroma Vending per la macchina da caffè, la ditta Chiale Expert di Saluzzo, l'Oreficeria Paschetta, la Ferramenta Ci.Erre, il Podio Sport di Madonna dell'Olmo, la Tipografia Saviglianese - Corriere di Savigliano, la Palestra Vitality Wellness, la ditta Perla di Supertino Eugenia, il banco mercato Marilena Voghera, il Parrucchiere Renato, il distributore Europam di Barra Lidia, l'Avis di Savigliano, l'enoteca Le Marne, i negozi Nobil Homo, Calzedonia, Modasport, Quelli delle Borse, la Copy Service, la Carrozzeria Grandacar e chi ha offerto preziosi gadget e buoni premi e/o sconto: Panetteria Calandri, Gastronomia Cocordano Lucia, Gi & Bi Brokers, Macelleria Cardona, Banca Crs, Ottica Santarosa, Eno-

teca Gaute la Nata, Macelleria Gramaglia, Pizzeria Rist. Conca D'oro, Salumificio Martino, Latteria Fusero e Arcostanzo Vini.

Direttivo Volley – Savigliano

Il Cif (Centro Italiano Femminile) ringrazia la Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano per l'omaggio di una bicicletta, in occasione della lotteria di Capodanno. Il ricavato della vendita dei biglietti della lotteria è stato devoluto in beneficenza.

Centro Italiano Femminile – Savigliano

Il Gruppo Presepe della Parrocchia di Racconigi che ha realizzato il Presepe tradizionale e meccanico e il Banco di Beneficenza nella Chiesa del Gesù e la Mostra dei "Presepi nel mondo" nella Chiesa di San Giovanni Decollato, ringraziano tutte le ditte e le famiglie racconigesi che hanno generosamente offerto premi per la realizzazione del Banco di Beneficenza e che hanno messo a disposizione i Presepi per l'allestimento della Mostra. Si ringraziano inoltre i volontari del distaccamento dei Vigili del Fuoco di Racconigi per la loro preziosa collaborazione. Infine un Grazie particolare a tutte quelle persone che con la loro disponibilità ci hanno aiutato a gestire il Banco di Beneficenza e a coprire gli orari di apertura del Presepe e della Mostra.

A tutti porgiamo ancora i migliori auguri di Buon anno 2018.

Gruppo Presepe – Racconigi

Gentilissimo signor Vittorio Fracchia, L'A.V.O. sezione di Racconigi ringrazia per il generoso lascito testamentario della sua congiunta ed ex volontaria A.V.O. signora Margherita Gribaudo. Tanta generosità è stata molto apprezzata dai componenti della sezione A.V.O. di Racconigi che ringraziano di cuore assicurando che la donazione verrà utilizzata per finanziare momenti di festa e ricreazione degli ospiti delle case di riposo in cui operiamo in Racconigi. Aiutare chi aiuta è un modo giusto per contribuire e realizzare una società più attenta alle necessità delle persone ed in particolare a quelle ricoverate in strutture assistenziali.

Cordialmente.

Volontari A.V.O. – sezione di Racconigi

18 GENNAIO – ECO DEL CHISONE

Alcune aziende sarebbero interessate al traffico merci

La Moretta-Saluzzo tornerà a vivere?

La suggestiva ipotesi è sul tavolo e si sta valutando il da farsi

MORETTA - La linea ferroviaria Moretta-Saluzzo potrebbe riaprire. Non si tratta di uno scherzo, ma di una proposta sul tavolo. *«Insieme a rappresentanti di Saluzzo e Torre S. Giorgio, abbiamo avuto un incontro con l'ing. Paolo Grassi di Rfi per discutere del futuro della vecchia linea Moretta-Saluzzo* - spiega il sindaco di Moretta, Sergio Banchio -. *La nostra idea iniziale era la prosecuzione della ciclabile Moretta-Airasca. Le Ferrovie ci hanno però prima chiesto di fare un'indagine con le ditte del territorio per capire se esista la volontà di sfruttarla per il traffico merci».*

In effetti lungo il tracciato della linea ci sono alcune grandi realtà come l'Inalpi ed ora anche la Giovanni Rana; inoltre a Torre S. Giorgio sono molte le aziende vicine ai binari. Una linea funzionante potrebbe addirittura diventare un richiamo per nuove aziende che volessero insediarsi. A Moretta vicino alla ferrovia c'è un'ampia area artigianale che potrebbe essere velocemente urbanizzata. Un'eventuale riapertura della linea dovrebbe però fare i conti con alcune problematiche. La prima è senza dubbio legata ai passaggi a livello, tre dei quali sono su strade molto trafficate.

Per ora non c'è nulla di certo e di sicuro, ma alcune risposte positive sono arrivate. Senza dubbio per il territorio: Moretta e Torre S. Giorgio in primis sarebbe un'ottima occasione di sviluppo. Per ora si parla solo di traffico merci, ma se si aprisse anche a quello passeggeri potrebbe essere una grande comodità.

Ricordiamo che la Saluzzo-Airasca fu chiusa il primo gennaio 1986. Da allora il troncone Moretta-Saluzzo fu utilizzato dalla Metalmeccanica Milanesio - azienda specializzata in manutenzione di treni e vagoni - per il trasporto dei convogli ferroviari. L'azienda fallì nel 2008, fu poi acquistata dalla Gtt e sulle sue ceneri nacque la Metalmeccanica Moretta. Dopo molti anni di affanni finanziari, da alcuni mesi i suoi lavoratori sono stati assunti direttamente dalla Gtt e quindi il sito morettese è fermo. Per questo motivo i Comuni del territorio si stanno interrogando sul futuro della vecchia linea. La prima idea era continuare la ciclabile Moretta-Airasca, ma questa nuova proposta potrebbe sparigliare il tavolo.

Ubertino Battisti

18 GENNAIO – IL CARMAGNOLESE

Raccolti 5 mila euro destinati all'ospedale missionario di fratel Beppe Gaido

LA "POLENTA PER L'AFRICA"
illumina la sala operatoria di Chaaria

Crescere Insieme Carmagnola Onlus

Riceviamo e pubblichiamo:
Cari amici, se vi dicessimo che mangiare la polenta fa bene alla nostra salute, ma soprattutto a quella di chi vive a 8.000 chilometri da noi, ci credereste? Eppure, è proprio così: la polentata di venerdì 15 dicembre, organizzata dall'Associazione "Crescere Insieme Carmagnola" Onlus, ha contribuito a migliorare le cure di chi, a Chaaria in Kenya, si rivolge al "Cottolengo Mission Hospital", dove opera da diversi anni fratel Beppe Gaido, medico e frate di Casalgrasso.
La struttura, nata come dispensario medico nel 1994, negli ultimi anni ha subito un significativo cambiamento, passando da dispensario a Mission Hospital. L'ospedale ha attualmente 160 posti letto ma, nel corso di questo ultimo anno, a causa del prolungarsi degli scioperi da parte del personale sanitario delle strutture pubbliche, è giunto ad ospitare contemporaneamente fino a 300 ricoveri, mettendo anche due malati nello stesso letto.
Chaaria è un piccolo centro abitato in una zona semiarida, popolata da un esiguo numero di famiglie, per lo più dedite all'agricoltura per uso famigliare. La trasformazione ha avuto inizio nel 1997, con l'arrivo di fratel Beppe Gaido, medico cottolenghino, la cui presenza ha consentito alla struttura di fornire prestazioni di più ampia portata; oggi essa è una importante realtà, in grado di fornire prestazioni di elevatissima qualità ad un prezzo

accessibile, anche alle fasce più deboli.
L'ospedale dispone di tre sale operatorie che lavorano a pieno ritmo, ma fratel Beppe, che molti carmagnolesi conoscono, oggi lancia un appello per la sostituzione di una delle due lampade che, come scrive nel suo blog *"sembra che queste luci siano davvero arrivate al capolinea. Sono così vecchie che facciamo fatica anche a trovare le lampadine di ricambio. Inoltre il sistema elettrico è così vecchio che le lampadine in genere si bruciano pochi minuti dopo che le abbiamo sostituite"*. Il costo di questo intervento è di 14 mila euro. I volontari di Crescere Insieme Carmagnola, che in fatto di solidarietà non vogliono essere secondi a nessuno, hanno deciso di devolvere 5.000 euro, il ricavato della serata, a questo scopo, oltre ad una sostanziosa offerta di altri 5 mila euro.

Naturalmente, l'evento è stato reso possibile anche grazie a persone che hanno lavorato con tanto impegno ed entusiasmo nella preparazione delle pietanze: Oreste e Rosa; gli Alpini capitanati dal presidente Abbà Tino che hanno rimestato meticolosamente per ore 40 chili di ottima e selezionata polenta, offerta da Sandro Bagna e dal Centro Cereali. Un grazie va anche a tutti i volontari che hanno offerto il loro tempo per rendere una semplice serata un qualcosa di magico. Oltre alla sua disponibilità, ringraziamo Livio di Magic Moment, che quest'anno ha illuminato i tavoli con candeline profumate come segnaposto, il Comune di Carmagnola, che ci ha messo a disposizione la sala, e Tonino Santoru con l'impianto video.
E che dire di tutte le persone e aziende che si sono offerte di donarci le materie prime?
La macelleria Racca di San Grato, che ha offerto carni e salsiccia, il merluzzo di Freefish di Desio, gli ottimi vini di Teo Costa, i formaggi di Biraghi, Fattorie Osella, Inalpi e caseificio Quaglia. L'azienda Divita e il pastificio Berruto. La frutta donata da Balbo dell' Albafruit, la Lavazza e i panettoni dall'azienda Maina, accompagnati dalla sublime panna montata della cremeria Dorino offerta da Gianni Ronco.
«Un grazie particolare va a Franco Allasia dell'ondalba e a Gianni Ronco con tutta la sua bellissima famiglia, che non soltanto in questa serata, ma da sempre, si sono distinti donando non solo la parte materiale, ma tutto il loro calore, affetto e riconoscenza nei nostri progetti -dicono i componenti del gruppo- *Con un pizzico di follia e tanto incoraggiamento, ci continuano a stimolare per arrivare lontano».*
Grazie di vero cuore a tutti. Mancano ancora 4.000 euro per illuminare la sala operatoria: l'Associazione farà il possibile, come sempre, per portare a termine questo progetto. Anche tu che stai leggendo potresti, con un piccolo sostegno, aiutare Chaaria e fratel Beppe a illuminare i suoi interventi operatori. Questo l'Iban: IT57Y0609530260000070107426.

18 GENNAIO – LA GUIDA

Dalla stalla alla Dna e alla genomica, dati sempre più completi e polifunzionali. Per definire le strategie del comparto, che devono rimanere in mano a chi produce

Allevatori più forti grazie a tecnologia e competenze

Bartolomeo Bovetti lascia la direzione dell'associazione allevatori dopo 40 anni di lavoro, innovazione e sviluppo

Cuneo - Quattro decenni al servizio del sistema allevatoriale cuneese e piemontese, un'esperienza che ha accompagnato il cambiamento del mondo agricolo e della produzione: Bartolomeo Bovetti, classe 1947, in queste settimane ha lasciato a Tiziano Valperga la direzione di Arap Piemonte, l'associazione regionale allevatori nata dalla "fusione" delle varie Apa provinciali, con il ruolo strategico di Cuneo nel coordinamento. "È stata un'esperienza impegnativa e appassionante, mi viene riconosciuto il grande lavoro svolto - ammette lui stesso -, grazie anche all'ottima squadra di collaboratori che ho avuto la fortuna di riuscire a creare negli anni".

L'impegno sul campo, comunque, continua per Bovetti, che si dedicherà a tempo pieno al risvolto cooperativo dell'organizzazione (nella foto, la sede di Apa Cuneo), cioè alla Compral (settore carni) e alla Compral Latte (ciascuna con oltre 200 soci produttori, la prima con fatturato 2017 sui 33 milioni di euro, la seconda sui 52 nell'importante filiera Inalpi-Ferrero).

Com'è cambiata la tecnologia a supporto del lavoro in stalla?

L'evoluzione tecnologica è stata forte e significativa. Abbiamo iniziato in tempi di informatica quasi assente, con un sistema diffuso di raccolta dati ed elaborazioni molto artigianali sulla genetica. Poi, nella prima metà degli anni Ottanta, abbiamo potuto puntare su analisi e modelli matematici sempre più complessi: ad esempio, siamo passati dalle ascendenze dirette agli 'animal model' (compresi anche i collaterali, in una linea di sangue). L'obiettivo è sempre stato quello di individuare indicazioni sui tori miglioratori, con certe caratteristiche quantitative e qualitative.

Quali risultati hanno portato questi cambiamenti?

Anzitutto, hanno permesso di affinare gli obiettivi di selezione, sempre più sofisticati: non solo produzione, ma anche docilità, resistenza alle malattie e allo stress dei nuovi metodi di allevamento. La sfida di oggi è quella dell'impatto ambientale, per ottenere sistemi produttivi meno impattanti, ad esempio con minori emissioni di metano in atmosfera partendo dall'alimentazione.

Dati utili anche in stalla e per le scelte di chi alleva?

Certo, il lavoro tecnico permette di ottenere un insieme di dati che è polifunzionale, che diventa consulenza e aiuta i produttori nella programmazione delle attività, sotto il profilo di alimentazione, stato di salute e vaccinazioni, ad esempio. Inoltre il dato raccolto non è più soltanto per il miglioramento genetico, ma anche per la tracciabilità della filiera produttiva.

La nuova frontiera è quella del Dna.

Altra grande novità nelle trasformazioni dei dati è la biologia molecolare, sui "tori genomici", per individuare determinate caratteristiche attraverso la selezione del genoma. Una tecnologia che in passato non sarebbe stata pensabile, mentre oggi è realtà: la nostra associazione ha seguito e deve continuare a seguire l'evoluzione.

Anche i volumi sono cambiati in questi decenni: in quali ordini di grandezza?

In vent'anni la produzione lattifera è passata da 50 a oltre 110 quintali per capo bovino; sul fronte carne, la razza Piemontese è oggi la più diffusa in Italia, con un mercato in forte espansione, spinto dall'immagine di eccellenza del Fassone (con tutela Igp; ndr). Tutto questo è stato possibile grazie al grande lavoro svolto dai nostri specialisti, dai tecnici di campagna, dai ricercatori e dalle associazioni di razza.

Un percorso in cui si sono state anche vicende difficili e pesanti come mucca pazza e le quote latte: che cosa può fare il sistema tecnico di fronte a questi problemi?

La Bse ha rappresentato un colpo forte per il nostro sistema allevatoriale, a metà degli anni Ottanta e soprattutto a inizio degli anni Duemila, la più devastante: siamo riusciti a superare i rischi sul mercato lavorando sulla qualità dell'offerta e sulla sua sicurezza. Anche sulle quote siamo stati vicini ai produttori con il supporto tecnico per una crescita qualitativa e quantitativa all'interno di un contingentamento che, se gestito bene, può rivelarsi una programmazione che salva il prezzo, come può avvenire un po' per tutte le filiere.

Un consiglio al mercato?

Credo nelle aggregazioni, che svolgano però un ruolo economico: occorre unirsi e avvalersi di strutture e persone che sanno gestire un'offerta di mercato, grazie a competenze (tecniche e commerciali) per la valorizzazione di queste produzioni nelle filiere e anche nei confronti della gdo. I produttori devono elaborare le strategie e mantenere la governance, l'indirizzo, affidandosi poi a professionalità specifiche per la valorizzazione tecnica del sistema produttivo, il marketing e tutti i passaggi commerciali. Il tutto in una precisa distinzione dei ruoli, ad esempio per gli aspetti tecnici, economici e sindacali.

Fabrizio Brignone

18 GENNAIO

LA STAMPA

CUNEO

Moretta

Verso il raddoppio dell'impianto Inalpi

«Abbiamo tutte le autorizzazioni per raddoppiare l'impianto che fa polvere di latte ma, prima investire 30 milioni, dobbiamo trovare clienti che acquistino almeno metà delle 18 mila tonnellate in più che andremmo a produrre». Parole di Ambrogio Invernizzi, titolare dell'Inalpi dalla quale oggi escono 18 mila tonnellate l'anno di latte in polvere destinate alla Ferrero di Alba. Il progetto era partito nel 2010 in collaborazione con Coldiretti e il colosso dolciario albese per creare una filiera tutta piemontese. Inalpi è rifornita, infatti, dalle cooperative Piemonte Latte (conferisce 1.500 quintali al giorno) e Compral Latte (4 mila) che uniscono 500 allevatori in regione. «Stiamo cercando imprese che riconoscano la qualità del nostro latte e siano disposte a pagarlo un po' di più per assicurare la giusta remunerazione alle stalle» aggiunge Invernizzi. L'azienda di Moretta (130 dipendenti, fatturato 2017 salito a 145 milioni rispetto ai 127 del 2016) ha avviato contatti con Nestlè, Unilever e altre multinazionali, con Venchi, Sammontana e altre imprese alimentari italiane ed estere. «Sono fiducioso - conclude Invernizzi -. Le industrie dolciarie capiranno che la spesa in più per il latte di qualità sarà ripagata dalla fiducia dei consumatori». [A. P.]

18 GENNAIO – LA STAMPA VERCELLI

TORINO

Scambi commerciali e globalizzazione

Ritirate oltre 12 milioni di scatole di latte in polvere per l'infanzia a rischio salmonella. Per questa malattia, in Europa sono scattati ben 455 allarmi che è il pericolo per contaminazione microbiologica più diffuso negli alimenti.

E' quanto emerge da una analisi sull'ultima relazione annuale sul sistema di allerta rapido degli alimenti e dei mangimi in Europa (RASFF).

In tutti i casi di allarmi legati a prodotti alimentari, è emerso che, con la globalizzazione degli scambi commerciali e delle informazioni, le emergenze si diffondono rapidamente nei diversi Paesi e continenti e che le maggiori preoccupazioni sono determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio, con pericolose conseguenze per la salute dei cittadini ma anche sul piano economico. La volontà deve essere quella di incentivare la produzione ed il consumo del latte in polvere Made in Italy, ad oggi in gran parte importato dall'estero, non solo per i bambini, che sono sicuramente la fascia più a rischio, ma anche per la preparazione di tutti i prodotti dolciari.

L'invito è a generare accordi di filiera virtuosi, come quello del polverizzatore Inalpi-Ferrero, che, oltre a dare impulso all'economia del territorio, garantiscano ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione. L'etichettatura ha sicuramente una grande importanza, in questo l'Italia ha svolto un ruolo di leader in Europa che ha portato all'emanazione di provvedimenti nazionali per indicare l'origine in etichetta che hanno riguardato il latte uht ed i suoi derivati, il grano impiegato nella pasta ed il riso.

Certo circa ¼ della spesa resta anonima e si tratta ora di consentire scelte di acquisto consapevoli ponendo fine a ritardi, omissioni e contraddizioni che obbligano in tutta Europa, ad esempio, ad indicare in etichetta l'origine della frutta fresca ma non di quella trasformata. Auspichiamo, dunque, che in un prossimo futuro si possa arrivare a produrre del latte in polvere per la primissima infanzia che ad oggi manca.

COLDIRETTI

18 GENNAIO – LA STAMPA.IT

Verso il raddoppio dell'impianto Inalpi

«Abbiamo tutte le autorizzazioni per raddoppiare l'impianto che fa polvere di latte ma, prima investire 30 milioni, dobbiamo trovare clienti che acquistino almeno metà delle 18 mila tonnellate in più che andremmo a produrre». Parole di Ambrogio Invernizzi, titolare dell'Inalpi dalla quale oggi escono 18 mila tonnellate l'anno di latte in polvere destinate alla Ferrero di Alba. Il progetto era partito nel 2010 in collaborazione con Coldiretti e il colosso dolciario albese per creare una filiera t...continua

19 GENNAIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA

Tombolata al Centro Anziani

Sabato 6 gennaio, l'Associazione Centro Anziani di Moretta ha organizzato, per il quarto anno consecutivo, la tombola della Befana. Un bel pomeriggio di gioco per una cinquantina di persone, compresi alcuni nipoti. Le due tornate di Tombola sono state gestite da alcuni giovani a cui è andato il ringraziamento del presidente Carlo Burdisso, così come per il premio distribuito a tutti i partecipanti consistente in un pacco di sottilette offerte della ditta In.Al.Pi. Per tutti è stata gradita la merenda a base di panettone, pandoro e cioccolata calda.