LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

16 MAGGIO - GDOWEEK

Confapi: il futuro delle Pmi è nell'approccio glocal

La valorizzazione delle identità territoriali italiane non può prescindere da una logica di rete, nell'alimentare in primis

Cogliere il potenziale del dialogo interno, sfruttando innanzitutto le complementarietà che esistono tra aziende associate. Questa la filosofia che sta alla base di Confapi - Confederazione Italiana Piccola Media Industria Privata, e che sostiene lo sviluppo delle Pmi italiane. Il comparto food, in particolare, è rappresentato attraverso la verticale UnionAlimentari. L'unica logica vincente per portare il made in Italy di piccole e medie dimensioni su scala internazionale, spiega il vicepresidente di Confapi Cuneo Giuseppe Rossetto, è quella glocal.

L'associazione territoriale, che rappresenta circa 250 aziende (tra queste nomi importanti come Inalpi), è non a caso nel pieno di una ristrutturazione interna che guarda a una più ampia riqualificazione del panorama associativo. L'ottica è quella di proporsi come nuovo motore di crescita per le imprese locali attraverso la costituzione di una rete sinergica tra i vari attori. "Dobbiamo agire insieme per essere riconoscibili, rilevanti e autorevoli, sia di fronte alla gdo che ai mercati stranieri. Nel mondo ci sono Paesi che non sanno nemmeno dove sia il Piemonte, non possiamo trasformare il nostro valore locale in pretesa di riconoscimento se non insieme", sottolinea Rossetto.

Giuseppe Rossetto
vicepresidente
di Confapi Cuneo

Un regime di qualità collettivo, dunque, con iniziative che di riflesso valorizzino il singolo. Un buon esempio in tal senso è quanto fatto da Confapi Cuneo nel contesto di Cibus Connect, a seguito di un accordo stretto con Fiere di Parma. In occasione dell'evento, nato sull'onda del successo mondiale di Cibus, l'associazione ha riunito 11 tra le più importanti aziende alimentari del territorio in un unico stand denominato Good Food made in Piemonte. Ogni realtà ha avuto a disposizione il proprio spazio espositivo, ma l'approccio collaborativo ha dato vita a importanti momenti di incontro e scambio capaci di generare maggiore attrattiva e di veicolare un'identità d'impatto. "Quanto fatto in fiera è solo una delle tante azioni da mettere in atto, il punto è fare leva sulla ricchezza dei prodotti facendo fronte comune ed esercitando maggiore forza anche nell'ambito di un sistema Paese. Questo vale ancora di più per i regimi Dop e Igp, ai quali per ragioni di volumi la grande industria non può eccessivamente legarsi", ribadisce Rossetto. Parlare di specificità funziona, ma insieme.

16 MAGGIO - ILNAZIONALE

Da giovedì 18 maggio torna a Fossano la festa degli orti in condotta

Prenderà il via giovedì 18 maggio la festa degli orti in condotta promossa dalla condotta fossanese di Slow Food.

Il primo appuntamento sarà alle 18 di giovedì con la presentazione del libro di **Dina Biolatti** "Ho imparato di più dal mio giardino". All'incontro sarà presente l'autrice introdotta dalla consigliera **Marisa Isoardi**. Alle 21 si terrà il laboratorio di cucina "SperimentiamoCI con le verdure – impariamo a conoscerle e superiamo i nostri pregiudizi" con la psicologa e psicoterapeuta **Elena Tesio** e la cuoca personale e a domicilio **Elisa Ialionardi** che affronterà il tema di "Mindfoodness – la cucina e il cucinare come cura di sé e dell'altro".

Venerdì 19 maggio alle 18.30 interverrà **Sergio Capaldo** per introdurre il tema dell'agricoltura simbiotica.

Sabato 20 maggio alle 18.30 **Stefano Cattapan** animerà la cattedra del contadino per parlare di orti.

Domenica 21 maggio la festa degli orti scolastici entrerà nel vivo a partire dalle 10 con il dottor **Luca Ubaldeschi**, vice direttore di La Stampa che affronterà l'argomento del futuro dell'informazione introdotto da **Beppe Ghisolfi**, presidente della Cassa di Risparmio di Fossano. Modera l'incontro **Walter Lamberti**, direttore del settimanale La Fedeltà.

Al termine dell'incontro prenderà il via la festa vera e propria con gli stand istituzionali di Parco Gesso Stura, Terre dei Savoia, Inalpi, Colussi e Slow Food e il punto ristoro attivo nell'ora di pranzo di domenica.

Per tutta la durata della manifestazione saranno esposti i lavori dei bambini delle scuole aderenti ai progetti di orti scolastici. Tutti gli incontri si terranno in piazza Castello nella tensostruttura.

16 MAGGIO - TARGATOCN

Da giovedì 18 maggio torna a Fossano la festa degli orti in condotta

Quattro giornate di dibattiti, incontri, laboratori e esposizione dei lavori dei bambini

Foto di repertorio - edizione 2016

Prenderà il via giovedì 18 maggio la festa degli orti in condotta promossa dalla condotta fossanese di Slow Food.

Il primo appuntamento sarà alle 18 di giovedì con la presentazione del libro di **Dina Biolatti** "Ho imparato di più dal mio giardino". All'incontro sarà presente l'autrice introdotta dalla consigliera **Marisa Isoardi**. Alle 21 si terrà il laboratorio di cucina "SperimentiamoCI con le verdure - impariamo a conoscerle e superiamo i nostri pregiudizi" con la psicologa e psicoterapeuta **Elena Tesio** e la cuoca personale e a domicilio **Elisa Ialionardi** che affronterà il tema di "Mindfoodness - la cucina e il cucinare come cura di sé e dell'altro".

Venerdì 19 maggio alle 18.30 interverrà **Sergio Capaldo** per introdurre il tema dell'agricoltura simbiotica.

Sabato 20 maggio alle 18.30 **Stefano Cattapan** animerà la cattedra del contadino per parlare di orti.

Domenica 21 maggio la festa degli orti scolastici entrerà nel vivo a partire dalle 10 con il dottor **Luca Ubaldeschi**, vice direttore di La Stampa che affronterà l'argomento del futuro dell'informazione introdotto da **Beppe Ghisolfi**, presidente della Cassa di Risparmio di Fossano. Modera l'incontro **Walter Lamberti**, direttore del settimanale La Fedeltà.

Al termine dell'incontro prenderà il via la festa vera e propria con gli stand istituzionali di Parco Gesso Stura, Terre dei Savoia, Inalpi, Colussi e Slow Food e il punto ristoro attivo nell'ora di pranzo di domenica.

Per tutta la durata della manifestazione saranno esposti i lavori dei bambini delle scuole aderenti ai progetti di orti scolastici. Tutti gli incontri si terranno in piazza Castello nella tensostruttura.

17 MAGGIO – IL COLTIVATORE PIEMONTESE

Assemblea Compral Latte cresce la filiera piemontese con Inalpi e Ferrero

Ipotesi di una nuova torre di sprayatura a Moretta

Assemblea Compral Latte

CUSSANIO Platea affollata, venerdì 21 aprile, al Giardino dei tigli, di Cussanio, per l'assemblea della cooperativa Compral Latte chiamata a esaminare il bilancio 2016 e fare il punto sulla filiera del latte piemontese, consolidata con Inalpi e Ferrero.

Presenti i referenti Coldiretti, il delegato confederale **Bruno Rivarossa** e il direttore di Torino **Michele Mellano**, **Raffaele Tortalla** ha sottolineato i dati di crescita sia della base sociale – 250 soci di cui 16 nuovi – sia del fatturato – 40 milioni di euro circa, con proiezione verso i 50 –, mettendo in risalto che, oltre i numeri, a dare forza alla cooperativa è soprattutto il fatto di "crederci".

«Questo modello di filiera, definito una bandiera del Piemonte agricolo, e che tanti ci invidiano – ha detto il presidente Raffaele Tortalla – ha visto i nostri allevatori migliorarsi, anno dopo anno, segno di una disponibilità a farsi carico di tutti gli adempimenti in materia sanitaria, di benessere animale e qualitativi che, in altre realtà, non sono richiesti».

Rispetto al tema del prezzo del latte, Raffaele Tortalla ha ribadito che «l'indice ha dimostrato di essere un buon regolatore, assicurando la remunerazione dei produttori. Bisogna anche sapersi accontentare e guardare a chi sta peggio. Quelli che cercano i centesimi in più non li trovano mai e vivono scornati e scontenti».

In clima positivo si sono aperti gli interventi. **Bruno Rivarossa**, portando il saluto della Coldiretti, ha ripercorso la sfida di questi sette anni di vita della filiera. «Pensare allora che saremmo arrivati, in così poco a tempo, ai 5 mila quintali di latte al giorno, come ci chiedeva la Ferrero, sembrava una missione impossibile. Ci abbiamo creduto e ora dobbiamo guardare avanti, al traguardo della nuova torre di sprayatura a Moretta, per garantire i quantitativi necessari a un mercato del latte in polvere di qualità che rappresenta un terzo della produzione nazionale».

Chiamata in causa, la rappresentante dell'Inalpi di Moretta ha dichiarato la piena comunanza di idee con i partner, alla luce anche di quanto asserito dal patron Ambrogio Invernizzi alla vigilia: «Il latte in polvere di qualità è indispensabile per le aziende dolciarie, i produttori di gelato e per i trasformatori di alta gamma. Ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto interessati a diventare nostri clienti».

Il presidente Arap **Roberto Chialva** ha richiamato, con soddisfazione, il successo della filiera, dichiarando la vicinanza del sistema allevatoriale alla cooperativa: «I nostri tecnici e impiegati seguono quotidianamente i produttori dando loro l'assistenza: questo è la riprova di un impegno che ci vede camminare insieme verso i nuovi obiettivi».

In questa direzione, è da segnalare lo sviluppo della piattaforma web che mette in rete tutti gli allevatori Compral con una banca dati accessibile da ogni azienda. Le news tecniche e informative ai singoli allevatori verranno trasmesse anche dai trasportatori che ogni giorno battono le campagne per raccogliere il latte. In chiusura il direttore Compral **Bartolomeo Bovetti**, ha illustrato il bilancio che, oltre alla crescita del fatturato vede consolidarsi il patrimonio netto attivo – 300 mila euro – e registra un utile di 112 mila euro, destinati alla riserva. Il bilancio è stato approvato per alzata di mano, all'unanimità.

18 MAGGIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Camminata benefica a favore delle madri africane

Torna la Stramoretta

MORETTA

Le associazioni Asd Atletica Moretta, Dimensione Arcana, Pro loco, Avis, Protezione Civile, Pro Frioland e Gemellaggio, con la collaborazione degli Amici del Po, hanno costituito il "Comitato Spontaneo per la Stramoretta 2017" che si occuperà dell'organizzazione dell'evento, in programma per **domenica 21 maggio** con ritrovo alle 14,30 al parco del santuario. La camminata non competitiva si svolgerà su due percorsi: uno breve di 2,5 chilometri che si snoderà per le vie di Moretta e ritorno al Parco; ed un secondo percorso di 9 chilometri (primo tratto come il percorso breve poi si proseguirà sulla pista ciclabile fino a raggiungere Villafraca Piemonte, transito per alcune vie, ritorno sulla pista ciclabile fino al parco del Santuario dove è posto l'arrivo).

Scopo della passeggiata è raccogliere fondi per il Ccm di Torino per il progetto "Sorrisi di Madri Africane" e per una iniziativa legata alla scuola dell'Infanzia di Moretta dedicata a "Logopedia e Psicomotricità". Iscrizioni al costo di 5 euro presso l'edicola di Moretta e le tabaccherie di Gonella e Grosso, e direttamente al parco fino a 10 minuti prima della partenza. Gli alunni della scuola elementare di Moretta porteranno disegni della "Mascotte della Stramoretta" da loro ideati. Premi a tutti i partecipanti. Possibilità di visite guidate del santuario e inoltre si potranno fare giochi da tavolo e scacchi.

A fine manifestazione, verranno estratti a sorte alcuni premi offerti da ditte locali e a tutti i partecipanti verrà consegnata una borsa contenente prodotti alimentari offerti da: Inalpi, Md Supermercati, Presto Fresco, Buitoni, Milk, Acqua Eva e Bcc di Cherasco.

Un momento della camminata dello scorso anno

18 MAGGIO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE

CUNEO

Salvato il caseificio Valle Josina

Ravasio a pagina 12

UNA SOCIETÀ DI INALPI E PIEMONTE LATTE

Il caseificio Valle Josina acquistato dal gruppo Latterie Alpine

Invernizzi: "Tracciabilità e qualità sono alla base della filosofia aziendale"

Rosaria Ravasio

■ Il caseificio Valle Josina di Peveragno risorgerà a nuova vita, merito degli imprenditori che hanno scommesso su di esso.

Da oggi, infatti, grazie ai nuovi proprietari, che fanno capo a Latterie Alpine, nella sede di Via Beinette verrà lavorato tutto latte piemontese proveniente dalla cooperativa Piemonte Latte (uno dei proprietari di latterie Alpine) e il caglio verrà utilizzato da Inalpi (l'altro proprietario di Latterie Alpine) per trasformarlo in fettine e formaggini.

"E' stata una scommessa che oggi posso dire 'vinta' – dichiara soddisfatto Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi -. Da sempre la mia azienda segue un percorso mirato a costruire una filiera produttiva locale. Prima di acquisire il caseificio Valle Josina, per produrre le nostre fettina di formaggio fuso utilizzavamo una parte di latte alpino piemontese e una parte estero. Ora finalmente avremo un prodotto interamente tracciato, che sarà già in vendita a partire dalla prima settimana di luglio". Con lo stesso latte di allevatori piemontesi nel caseificio Valle Josina saranno prodotti altri formaggi Dop, come: mozzarella, Toma piemontese, Raschera, Toma Bra, e Fontal nazionale.

Al momento i dipendenti del caseificio lavorano 500 quintali di latte al giorno, ma secondo il piano industriale, che si sta predisponendo in questi giorni, i volumi aumenteranno. Dopo un periodo di difficoltà economico-finanziarie, a cui è seguita la decisione di mettere l'azienda in liquidazione volontaria e, di seguito, fissare una base d'asta per il suo acquisto, il caseificio peveragnese ha trovato nel suo nuovo proprietario la speranza di un futuro. Il nuovo proprietario è la società Latterie Alpine, che rimanda (come accennato sopra) alla Cooperativa Piemonte Latte, con sede a Savigliano, e all'industria casearia Inalpi di Moretta.

I commissari liquidatori si erano orientati su una cifra pari ad 1milione e 700mila euro. Cifra accettata dalla società Latterie Alpine, che ha messo a disposizione questo importo, firmando il 10 maggio scorso l'atto ufficiale di acquisto.

Alla società sono quindi andati: l'azienda di Via Beinette, i macchinari presenti all'interno ed i terreni agricoli circostanti.

"In realtà è già da più di un mese che abbiamo fatto partire la produzione – spiega il presidente Invernizzi - . L'idea di acquistare il caseificio di Peveragno ci è piaciuta fin da subito, per cui abbiamo affittato l'azienda per iniziare a fare alcune prove di produzione e poi abbiamo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

provveduto all'acquisto".

Inalpi è un'azienda molto solida che nel 2016 è riuscita a fatturare 135 milioni di euro ed ha al suo attivo 140 dipendenti.

"Valorizzare il latte piemontese e tutta la sua filiera, questa è la mission aziendale - conclude Ambrogio Invernizzi -. Noi crediamo nelle realtà locali, nella qualità che caratterizza il nostro territorio e le sue produzioni. Questo è ciò che ci differenzia dagli altri competitor nel mondo ed è con il nostro made in Cuneo e Piemonte che vogliamo approdare su nuovi mercati".

SOPRA.
Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi

A SINISTRA:
Il caseificio Valle Josina (veduta dall'alto)

18 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

SOLIDARIETÀ Il ricavato sarà devoluto a due iniziative benefiche

Domenica è StraMoretta

Al santuario l'edizione numero otto della manifestazione

MORETTA Domenica 21 maggio edizione numero 8 per la StraMoretta in una nuova edizione completamente rinnovata sotto l'aspetto organizzativo. Per l'edizione 2017 è nato il "Comitato spontaneo per la Stramoretta" formato da Atletica Moretta, Dimensione Arcana, Pro loco, Avis, Protezione civile, Pro Frioland, Comitato gemellaggio e la collaborazione degli Amici del Po di Villafranca.

Ritrovo alle 14,30 al parco del santuario con partenza prevista alle 15. La camminata non competitiva si svolgerà su due percorsi: breve da 2,5 chilometri, che si svolgerà per le vie di Moretta e ritorno al parco; e quello lungo da 9 chilometri. Il primo tratto sarà in comune con la tratta breve per poi proseguire sulla pista ciclabile verso Villafranca, percorsa per alcune vie del centro e ritorno al santuario sempre attraverso la pista ciclabile.

Sauro Zannoni dell'Atletica Moretta: «Lo scopo di questa manifestazione è raccogliere fondi per il Ccm di Torino per il progetto "Sorrisi di madri africane" e per un progetto della scuola dell'infanzia di Moretta per "Logopedia e Psicomotricità".

Iscrizioni al costo di 5 euro all'edicola di Moretta e alle tabaccherie di Gonella e Grosso; oppure direttamente al parco del santuario fino a 10 minuti prima della partenza.

Gli alunni della scuola primaria di Moretta porteranno disegni della "Mascotte della Stramoretta" da loro ideati. Premi a tutti i partecipanti. Possibilità di visite guidate al santuario e giochi da tavolo e scacchi in attesa dell'arrivo dei corridori.

A fine manifestazione, verranno estratti a sorte alcuni premi offerti da ditte locali. A tutti i partecipanti verrà consegnato una borsa contenente prodotti alimentari offerti da Inalpi, Md Supermercati, Presto Fresco, Buitoni, Milk, Acqua Eva e Bcc di Cherasco.

EC

TUTTI ALLO START La partenza di fronte al comune di piazza Umberto I

18 MAGGIO – RIVISTA IDEA

"Compral latte" approva il bilancio

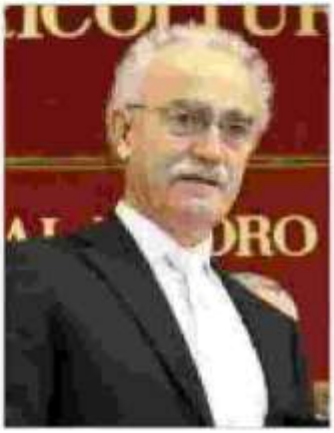
Nell'assemblea si è sottolineata la crescita della filiera con Inalpi e Ferrero. Si va verso una nuova torre di sprayatura a Moretta

Platea affollata presso l'hotel "Giardino dei tigli" di Cussanio di Fossano per l'assemblea della cooperativa "Compral latte" chiamata dal presidente, Raffaele Tortalla, a esaminare il bilancio 2016 e a fare il punto sulla filiera del latte piemontese consolidata con "Inalpi" e "Ferrero".

Alla presenza dei referenti Coldiretti Bruno Rivarossa e Michele Mellano, Tortalla ha sottolineato i dati di crescita sia della base sociale (250 soci, di cui sedici nuovi) che del fatturato (40 milioni di euro circa, con proiezione verso i 50 milioni), mettendo in risalto che, oltre i numeri, a dare forza alla cooperativa è soprattutto il fatto di "crederci".

«Questo modello di filiera definito una bandiera del Piemonte agricolo e che tanti ci invidiano», ha detto il Presidente, «vede i nostri allevatori migliorarsi anno dopo anno, segno della disponibilità a farsi carico di tutti gli adempimenti in materia sanitaria, di benessere animale e qualitativi che, in altre realtà, non sono richiesti».

Rispetto al tema del prezzo del latte, Tortalla ha ribadito che «l'indice ha dimostrato di essere un buon regolatore, assicurando la remunerazione dei produttori». E per spiegarsi meglio, con una gustosa digressione in piemontese, ha ricordato di quando, militare a Savona, andava al mare a... caccia di ragazze. «Con me c'erano altri commilitoni della campagna cuneese e un paio di fighetti di città. Noi ci



Sopra, da sinistra: il direttore di Compral, Bartolomeo Bovetti, il quale ha illustrato il bilancio, e il presidente dell'Arap (Associazione regionale allevatori Piemonte), Roberto Chialva. Nella pagina a fianco, il presidente di "Compral latte" Raffaele Tortalla, il quale ha condotto i lavori dell'assemblea

accontentavamo di quel che passava il convento, i fighetti cercavano qualcosa di più e restavano a bocca asciutta. Aveva ragione mia mamma: chi s'accontenta gode».

«Così», ha affermato Tortalla rivolgendosi alla platea, «a voi dico che bisogna sapersi accontentare e guardare a chi sta peggio. Quelli che cercano i centesimi in più non li trovano mai e vivono scornati e scontenti».

In clima positivo si sono aperti gli interventi.

Bruno Rivarossa, portando il saluto della Coldiretti, ha ripercorso la sfida di questi sette anni di vita della filiera: «Pensare allora che saremmo arrivati in così poco tempo ai 5.000 quintali di latte al giorno, come ci chiedeva la "Ferrero", sembrava una missione impossibile. Ci abbiamo creduto e dob-

biamo guardare avanti, al traguardo della nuova torre di sprayatura a Moretta, per garantire i quantitativi necessari a un mercato del latte in polvere di qualità che rappresenta un terzo della produzione nazionale».

Chiamata in causa, la rappresentante dell'"Inalpi" di Moretta ha dichiarato la piena comunanza di idee con i "partner", alla luce anche di quanto asserito dal "patron" dell'azienda lattierocasearia, Ambrogio Invernizzi, alla vigilia: «Il latte in polvere di qualità è indispensabile per le aziende dolciarie, i produttori di gelato e i trasformatori di alta gamma. Ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto interessati a diventare nostri clienti».

Il presidente dell'Arap (Associazione regionale allevatori Piemonte), Roberto Chialva, ha richiamato con soddisfazione il successo della filiera, dichiarando la vicinanza del sistema allevatoriale alla società cooperativa: «Il fatto stesso che siano i nostri tecnici e impiegati a seguire ogni giorno i produttori dando loro l'assistenza, è la riprova di un impegno che ci vede camminare insieme verso nuovi obiettivi».

In questa direzione va segnalato anche lo sviluppo della piattaforma web che mette in rete tutti gli allevatori Compral con una banca dati accessibile da ogni azienda. Le "news" tecniche e informative ai singoli allevatori verranno trasmesse anche dai trasportatori che ogni giorno battono le campagne per raccogliere il latte.

Infine il bilancio, approvato per alzata di mano, all'unanimità, è stato illustrato dal direttore di Compral, Bartolomeo Bovetti: esso, oltre alla crescita del fatturato, vede consolidarsi il patrimonio netto attivo (300 mila euro) e registra un utile di 112 mila euro, destinati alla riserva.

19 MAGGIO – CORRIERE DI SALUZZO

domenica 21 maggio la camminata

StraMoretta 2017

Il ricavato devoluto in beneficenza

MORETTA - Tutto pronto per la manifestazione StraMoretta 2017, in programma per domenica 21 maggio, camminata il cui ricavato sarà devoluto per opere di beneficenza. Nel Comitato spontaneo organizzativo, oltre all'Asd Atletica Moretta, le altre associazioni tra cui Dimensione Arcana, Pro Loco, Avis, Protezione Civile, Pro Frioland e Gemellaggio, e con la Collaborazione degli Amici del Po, e Patrocinio del comune di Moretta. Il programma prevede il ritrovo alle 14,30 domenica 21 maggio presso il parco del Santuario, con partenza alle 15 per la camminata non competitiva articolata su due percorsi: il primo, più breve, di soli 2,5 chilometri, che si svolgerà per le vie di Moretta e ritorno al Parco; il secondo più lungo, di 9 chilometri, che percorrerà il primo tratto come il percorso breve, poi proseguirà sulla pista ciclabile fino a raggiungere Villafranca Piemonte, transito per alcune vie del paese, e ritorno sempre sulla ciclabile fino al Santuario di Moretta, dove è posto l'arrivo. Scopo della manifestazione è quello di raccogliere fondi per il CCM di Torino per "il Progetto Sorrisi di Madri Africane", nonché per un progetto per la scuola dell'Infanzia di Moretta intitolato "Logopedia e Psicomotricità". Iscrizioni alla camminata di 5 euro, presso l'Edicola di Moretta e le Tabaccherie Gonella e Grosso, oppure direttamente al parco del Santuario domenica, fino a 10 minuti prima della Partenza. Gli alunni della scuola primaria di Moretta porteranno disegni della "Mascotte della Stramoretta" da loro ideati. Premi a tutti i partecipanti. Nel pomeriggio, possibilità di visite guidate al Santuario, oltre a giochi da tavolo e scacchi. A fine manifestazione, verranno estratti a sorte alcuni premi offerti da ditte Locali, mentre a tutti i partecipanti verrà consegnato una borsa contenente prodotti alimentari offerti da In.Al.Pi., MD Supermercati, Presto Fresco, Buitoni, Milk, Acqua Eva e BCC di Cherasco.

19 MAGGIO – LA FEDELTA'

I lavori dei bambini saranno esposti per l'intero periodo della rassegna e visitabili dalle scolaresche

Quattro giorni di eventi per la Festa degli orti

DI LUIGINA AMBROGIO

FOSSANO. Una festa lunga quattro giorni quella che quest'anno la condotta Slow food dedica agli orti scolastici, con una particolarità: la tradizionale mostra realizzata dalle sezioni che coltivano l'orto sarà visitabile per l'intero periodo della festa, dal giovedì sera alla domenica. Gli elaborati dei ragazzi, le installazioni, le curiose creazioni (che a volte in un solo pomeriggio si aveva appena il tempo di intravvedere) ora potranno essere osservate e apprezzate per bene. *"La festa è dedicata agli orti scolastici, ai ragazzi* - dicono Beppe Calvo e Franco Morra della condotta Slow food -; *ed è giusto che il clou della festa siano le realizzazioni dei ragazzi ispirate dagli orti scolastici".*

In questo modo ci saranno ben due mattinate a disposizione per la visita delle scolaresche (il venerdì e il sabato). *"Questo è un modo per far conoscere l'attività anche alle sezioni che non hanno ancora aderito agli orti scolastici"* - proseguono Calvo e Morra.

Le mostre degli elaborati dei ragazzi saranno esposte nella tensostruttura che Slow food allestirà appositamente in piazza Castello (il castello è impegnato con la "Mostra impossibile" sul Caravaggio); dal giovedì alla domenica sono inoltre previste una serie di iniziative (momenti culturali e proposte specifiche relative alla coltura dell'orto) che si concluderanno con la festa prevista domenica pomeriggio.

"La cura del giardino e la cura delle persone"

"Ci sono molte analogie tra la cura delle persone e la cura del giardino". È partendo da questo assunto che la pedagogista braidese Dina Biolatti ha scritto il libro *"Ho imparato di più dal mio giardino"* che Marisa Isoardi, presidente del Circolo del lettori, presenterà **giovedì 18 maggio** alle 18.

Perché Biolatti parla di analogie fra cura del giardino e cura delle persone? *"Richiedono entrambe la conoscenza e la preparazione del terreno per poter seminare e il possesso di doti importanti: la pazienza, l'attenzione, la capacità di ascolto, la cura e il sostegno* - spiega -; *entrambe ci insegnano l'umiltà, la costanza e la gratitudine: dobbiamo chinarci per vedere, impegnarci senza la certezza del risultato, ricordare che molto dobbiamo alla terra e al cielo".* Le riflessioni di Dina Biolatti, raccolte nel libro *"Ho imparato di più dal mio giardino"* edito da L'Artistica di Savigliano, sono corredate dalle fotografie di Claudia Ricca.

La cucina come cura di sé e dell'altro

Giovedì sera, alle 21, si continuerà a parlare di orto e verdure in termini collegati alla cura delle persone.

"Sperimentiamoci con le verdure - impariamo a conoscerle e superiamo i nostri pregiudizi" - è il tema dell'incontro con Elena Tesio (psicologa - psicoterapeuta) ed Elisa Iallonardi (cuoca personale e a domicilio); *Mindfoodness* - la cucina e il cucinare come cura di sé e dell'altro.

Elena Tesio, insieme ad Elisa Iallonardi, si occupa di formazione al benessere e di counselling individuale orientato al chiarimento personale e alla ricerca di strategie relazionali e di vita più umane, creando per-corsi di cucina & psicologia.

L'agricoltura simbiotica

Venerdì e sabato sono dedicati all'agricoltura simbiotica e come questa possa ottimizzare la nostra alimentazione, la digeribilità degli alimenti ma non solo; ripristini la flora batterica. L'agricoltura simbiotica, arricchendo di microrganismi il suolo da cui si nutrono le piante (e gli animali che di esse si nutrono) migliora la salute umana rafforzando il nostro secondo cervello, l'intestino.

A parlare dell'agricoltura simbiotica **venerdì 19** sarà Sergio Capaldo, alle 18,30.

Sabato 20 maggio, alle 18,30, Stefano Cattapan, (tecnico agronomo del Centro colture sperimentali di Aosta) interviene, nell'ambito della "Cattedra del contadino", sul tema dell'agricoltura simbiotica e gli orti.

Il futuro dell'informazione

La giornata conclusiva della festa degli orti **(domenica 21 maggio)** ospiterà, al mattino, alle 10, un dibattito sull'informazione, che sta subendo cambiamenti profondi a causa dell'imperversare dei social network.

A discuterne, a partire dalle 10, saranno il vice-direttore de La Stampa Luca Ubaldeschi e il giornalista Beppe Ghisolfi. Modera il direttore de La Fedeltà Walter Lamberti. La Stampa quest'anno ha celebrato i 150 anni di fondazione e proprio in questa occasione ha avviato una profonda riflessione sui cambiamenti avvenuti e sul futuro dell'informazione, riflessioni di cui il vicedirettore Ubaldeschi ci farà partecipi.

Grande festa per i bambini nel pomeriggio

Seguirà, nel pomeriggio, la grande festa degli orti in condotta, con laboratori e prove pratiche a cura dei ragazzi che gestiscono gli orti in condotta.

Sono previste degustazioni e gadget delle diverse aziende che hanno offerto la loro partnership (Parco Gesso Stura, Terre di Savoia, Inalpi, Colussi, Slow food). La Condotta ringrazia Crf spa e Fondazione Crf.

Punto di ristoro

La domenica è previsto un punto di ristoro per chi intende pranzare sul posto, gestito dall'agriturismo Orto di Pian Bosco.

19 MAGGIO – LA FEDELTA'

Obiettivo: promuovere e consolidare le relazioni istituzionali e imprenditoriali fra i due Paesi

Una delegazione di imprenditori balcani ospiti nella terra dei porri

CERVERE. Una real missione economica ha connotato la giornata di venerdì 5 maggio a Cervere, dove la delegazione guidata dall'avvocato Oltian Ohoxholli ha fatto tappa dopo il summit di prima mattina con l'Amministrazione comunale di Bra.

Finalizzata a promuovere e consolidare le relazioni istituzionali e imprenditoriali fra Piemonte e Balcani del sud, la visita nella terra dei porri ha fatto tappa alla prestigiosa azienda Dira, realtà leader nazionale nel settore della logistica dei cristalli per auto. Con il presidente Domenico Capello, è intervenuto il sindaco Corrado Marchisio, che ai delegati italo albanesi - oltre all'avvocato Ohoxholli, il giornalista Alessandro Zorgniotti, i consulenti aziendali Massimo Vrenna e Gianfranco Basso e Giulio Celiku - ha illustrato le caratteristiche dell'economia locale, fondata

su agroalimentare e piccola e media imprenditoria. La missione si è conclusa con una cerimonia al bistellato ristorante Antica Corona Reale della famiglia Vivalda, con la proposta di un menu degustazione del meglio della tradizione piemontese a tavola.

Molti gli auspici, fra cui l'impegno dei delegati a favorire progetti di promozione estera dei prodotti industriali e agroalimentari di Cervere, valorizzando questi ultimi anche con le ricette tradizionali balcaniche.

Con l'occasione un ringraziamento è stato rivolto, oltre che alla Dira e al Comune di Cervere, anche agli altri sponsor legati al territorio fossanese e cerverese, ossia la banca Crf con il presidente Beppe Ghisolfi e latterie Inalpi e Confapi Cuneo con i presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi.

20 MAGGIO – LA BISALTA

UNA SOCIETÀ DI INALPI E PIEMONTE LATTE

Il caseificio Valle Josina acquistato dal gruppo Latterie Alpine

Rosaria Ravasio

Il caseificio Valle Josina di Peveragno risorgerà a nuova vita, merito degli imprenditori che hanno scommesso su di esso.

Da oggi, infatti, grazie ai nuovi proprietari, che fanno capo a Latterie Alpine, nella sede di Via Belnette verrà lavorato tutto latte piemontese proveniente dalla cooperativa Piemonte Latte (uno dei proprietari di latterie Alpine) e il caglio verrà utilizzato da Inalpi (l'altro proprietario di Latterie Alpine) per trasformarlo in fettine e formaggini.

"E' stata una scommessa che oggi posso dire 'vinta' - dichiara soddisfatto Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi -. Da sempre la mia azienda segue un percorso mirato a costruire una filiera produttiva locale. Prima di acquisire il caseificio Valle Josina, per produrre le nostre fettina di formaggio fuso utilizzavamo una parte di latte alpino piemontese e una parte estero. Ora finalmente avremo un prodotto interamente tracciato, che sarà già in vendita a partire dalla prima settimana di luglio".

Con lo stesso latte di allevatori piemontesi nel caseificio Valle Josina saranno prodotti altri formaggi Dop, come: mozzarella, Toma piemontese, Raschera, Toma Bra, e Fontal nazionale.

Al momento i dipendenti del caseificio lavorano 500 quintali di latte al giorno, ma secondo il piano industriale, che si sta predisponendo in questi giorni, i volumi aumenteranno.

Dopo un periodo di difficoltà economico-finanziarie, a cui è seguita la decisione di mettere l'azienda in liquidazione volontaria e, di seguito, fissare una base d'asta per il suo acquisto, il caseificio peveragnese ha trovato nel suo nuovo proprietario la speranza di un futuro. Il nuovo proprietario è la società Latterie Alpine, che rimanda (come accennato sopra) alla Cooperativa Piemonte Latte, con sede a Savigliano, e all'industria casearia Inalpi di Moretta.

I commissari liquidatori si erano orientati su una cifra pari ad 1milione e 700mila euro. Cifra accettata dalla società Latterie Alpine, che ha messo a disposizione questo importo, firmando il 10 maggio scorso l'atto ufficiale di acquisto.

Alla società sono quindi andati: l'azienda di Via Belnette, i macchinari presenti all'interno ed i terreni agricoli circostanti.

"In realtà è già da più di un mese che abbiamo fatto partire la produzione - spiega il presidente Invernizzi -. L'idea di acquistare il caseificio di Peveragno ci è piaciuta fin da subito, per cui abbiamo affittato l'azienda per iniziare a fare alcune prove di produzione e poi abbiamo provveduto all'acquisto".

Inalpi è un'azienda molto solida che nel 2016 è riuscita a fatturare 135 milioni di euro ed ha al suo attivo 140 dipendenti.

"Valorizzare il latte piemontese e tutta la sua filiera, questa è la mission aziendale - conclude Ambrogio Invernizzi -. Noi crediamo nelle realtà locali, nella qualità che caratterizza il nostro territorio e le sue produzioni. Questo è ciò che ci differenzia dagli altri competitor nel mondo ed è con il nostro made in Cuneo e Piemonte che vogliamo approdare su nuovi mercati".

Invernizzi: «Tracciabilità e qualità sono alla base della filosofia aziendale»

SOPRA:
Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi
A SINISTRA:
Il caseificio Valle Josina (veduta dall'alto)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

20 MAGGIO – LA PANCALERA

All'Inalpi un'opera di Paul Roijmans

Installata l'opera in bronzo di Paul Roijmans donata dalla società olandese Interfood all'Inalpi di Moretta. Il dono è simbolo di una lunga collaborazione tra le due aziende. pag. 26

L'INSTALLAZIONE IN BRONZO DONATA DALLA SOCIETÀ OLANDESE INTERFOOD

All'Inalpi un'opera di Paul Roijmans

MORETTA

Si è svolta mercoledì 8 marzo, nella giornata della Festa della donna, l'installazione ufficiale dell'opera in bronzo di Paul Roijmans donata dalla società olandese Interfood all'azienda lattiero casearia Inalpi di Moretta.

Alla manifestazione hanno preso parte l'europarlamentare Alberto Cirio, il sindaco di Moretta Sergio Banchio, il console onorario dell'Olanda Oreste Accornero, il presidente dell'Unione industriale di Torino Dario Gallina, il presidente Api Torino Corrado Alberto e la banda musicale di Moretta. Presenti inoltre tutti gli alti vertici dell'azienda lattiero casearia cuneese.

Frank Van Stipdonk, presidente di Interfood, accompagnato dal figlio Edwin, ha sottolineato come *«il dono dell'opera sia testimonianza tangibile di una lunga collaborazione e della condivisione di valori quali fiducia, cooperazione e amicizia, oltre a un tributo per l'ottimo lavoro svolto da Inalpi in questi anni»*.

Un'esperienza iniziata *«oltre 40 anni fa con mio padre, Egidio Invernizzi* – ha aggiunto Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi – *e che prosegue ancora oggi, come segno di condivisione di principi e di rispetto tra le nostre famiglie»*.

Ma il raggiungimento di importanti obiettivi da parte dell'azienda di Moretta è stato anche dovuto *«alla capacità di imprenditori che hanno messo il concetto di persona al primo posto, facendone un punto di eccellenza»* ha precisato Alberto Cirio.

La manifestazione si è conclusa con la presentazione dell'opera, collocata all'ingresso dello stabilimento Inalpi e con il saluto del console onorario Oreste Accornero che si è detto orgoglioso di questa collaborazione, ricordando che l'Olanda è il secondo esportatore mondiale di prodotti agroalimentari: *«l'incontro tra Inalpi e Interfood non è dunque un caso, ma l'unione di due eccellenze»*.

Elio Cogno

20 MAGGIO – LA STAMPA CUNEO

Iniziativa della sezione locale di Slow Food

Bimbi fossanesi in festa per gli "Orti in condotta"

LAURA SERAFINI
FOSSANO

Gli orti si sono «risvegliati» e hanno iniziato a produrre. I bambini festeggiano e si festeggiano. Fino a domani Fossano ospita la «Festa degli orti in condotta», iniziativa lanciata dalla sezione locale di Slow Food che ormai coinvolge oltre 3 mila bambini del territorio cittadino e dei comuni limitrofi. Questo weekend è soprattutto per loro, che possono mettere in mostra tutto ciò che hanno imparato dall'orto.

Disegni, fotografie e cartelloni si possono ammirare nel tendone allestito in piazza Castello: illustrano le attività che svolgono settimanalmente in quel prezioso pezzo di terra che la scuola ha ricavato per il progetto e che è diventato fonte di cura, di educazione, di cultura, di divertimento. Domani pomeriggio potranno «dimostrare» cosa hanno imparato, ma la Condotta fossanese di Slow Food non si è limitata ad un solo appuntamento: da giovedì fino a domani ha programmato una serie di incontri e convegni.

COSTANZA BONO

La festa degli Orti in condotta a Fossano

Luca Ubaldeschi
Vicedirettore vicario de La Stampa

Incontri e convegni

Oggi alle 18.30 il tecnico agronomo del Centro colture sperimentali di Aosta, Stefano Cattapan, parlerà di agricoltura simbiotica e degli orti nell'ambito della «Cattedra del contadino».

Domani, alle 10, invece si parlerà di futuro dell'informazione, mondo che è al centro di continue trasformazioni, in un dibattito al quale parteciperanno il vicedirettore vicario de «La Stampa» Luca Ubaldeschi, il giornalista e presidente della Crf Beppe Ghisolfi e il direttore de La Fedeltà Walter Lamberti. Per chi vuole pranzare sul posto è previsto un punto ristoro a cura dell'agriturismo «Orto del Pian Bosco».

Birra, olio e biscotti

Nel pomeriggio, invece, i bambini dimostreranno come si fanno la birra, l'olio, i biscotti e tanto altro. Degustazioni e gadget saranno offerti da Parco Gesso e Stura, Terre di Savoia, Inalpi, Colussi e Slow Food. «Ringraziamo la Fondazione Crf - spiegano Beppe Calvo e Franco Morra di Slow Food - che non fa mai mancare il suo sostegno».

21 MAGGIO - TARGATOCN

SALUZZESE | domenica 21 maggio 2017, 14:45

Inalpi è partner del Salone del libro: in "vetrina" i prodotti tipici del territorio

In via Cigna le realtà presenti proporranno piatti della tradizione piemontese realizzati con materie prime fornite dall'azienda

Il Salone del libro di Torino

Inalpi è partner del Salone del Libro di Torino che si svolgerà da giovedì 18 maggio a lunedì 22. Lo fa tramite un interessante punto del Salone off situato nello spazio dell'ex Incent di via Cigna, 96/17.

Inalpi ha deciso di sostenere la storica kermesse libraria torinese, giunta quest'anno alla trentesima edizione, senza però perdere d'occhio il territorio. In via Cigna, infatti, le varie realtà presenti, proporranno piatti della tradizione piemontese realizzati con materie prime fornite da Inalpi.

I partecipanti potranno gustare e apprezzare le delizie del nostro territorio come il panino con burro e acciughe proposto dalla Focacceria Gran Torino.

21 MAGGIO - VIRGILIO

Inalpi è partner del Salone del libro: in "vetrina" i prodotti tipici del territorio

Condividi Invia

Inalpi è partner del Salone del Libro di Torino che si svolgerà da giovedì 18 maggio a lunedì 22. Lo fa tramite un interessante punto del Salone off situato nello spazio...

Leggi tutta la notizia

Targatocn.it | 21-05-2017 15:17

Categoria: SPETTACOLO

21 MAGGIO - WIKIEVENTI

Festa di Primavera della Fondazione Paideia

Tweet

Domenica 21 maggio torna la Festa di Primavera della Fondazione PAIDEIA al Castello di Pralormo: partecipa al pic-nic solidale e sostieni il progetto Estate Paideia, che ogni anno offre un'esperienza di vacanza al mare a famiglie con bambini con disabilità, insieme a operatori e volontari Paideia! Dalle 12,30 porte aperte per il pranzo, con il gustoso cestino solidale disponibile in quattro diversi menù (mare, terra, vegetariano, bimbi). Ti ricordiamo che è necessario prenotare il cestino al momento dell'iscrizione. Iscriviti compilando il form entro il 15 maggio: http://bit.ly/2qlQNDD Scopri i menù --> http://bit.ly/2pazGHm Ti aspettano giochi, musica e spettacoli, per una giornata da trascorrere con gli amici nella splendida cornice del parco del Castello! L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo, grazie alla disponibilità di ampi spazi coperti. La Festa di Primavera è possibile grazie al sostegno di Castello di Pralormo, Acqua Eva, Battaglio, Inalpi, Pescheria Gallina, Cuochivolanti, Agrisapori, Gastronomia Lisdero & Marras, Making Beauty Academy. Dal 1993 la Fondazione Paideia offre sostegno a famiglie e bambini in difficoltà. Scopri di più su: www.fondazionepaideia.it