dal **16 APRILE** 2018
al **22 APRILE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

17 APRILE – CUNEO 7

PER OGNI EURO speso solo 15 cent agli agricoltori

In arrivo da Bruxelles lo stop alle pratiche commerciali sleali

CUNEO

Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione UE adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi. Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo. Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.
E' un dato di fatto che, per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti, meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo, mentre il resto viene diviso tra l'industria di trasformazione e la distribuzione commerciale, ma questa è soltanto la punta dell'iceberg.
Per eliminare i circoli viziosi e le storture della filiera, è

indispensabile riconoscere gli squilibri di reddito e di potere e smettere di alimentarli, prima che generino conseguenze irreparibili.
"In attesa di questo importante provvedimento, Coldiretti, in accordo con le più importanti industrie del comparto alimentare, ha dato vita ad accordi di filiera che danno valore alle produzioni agricole e concretizzato progetti, stroncando comportamenti scorretti a danno degli agricoltori", commentano Bruno Rivarossa e Tino Arosio di Coldiretti Cuneo.
Nella nostra Provincia sono tanti gli esempi concreti: la progettualità sulla "polvere di latte" in collaborazione con la Compral Latte, Inalpi, Ferrero avviata dal 2009 è un modello reale di come si possano sviluppare percorsi virtuosi con una produzione di 1,8 milioni di quintali di latte all'anno che corrispondono al 20% della produzione piemontese.
Per il settore cerealicolo, è vincente la sinergia con il Cap Nord Ovest che sostiene le maggiori produzioni della provincia: mais, frumento tenero, orzo, soia. Anche qui, le cifre indicano volumi importanti: nel 2017 sono stati conferiti al CAP circa 47.000 tonnellate di frumento ed orzo di cui circa 14.000 tonnellate ottenute dai contratti di filiera. Avviati nel 2004, i contratti all'inizio coinvolgevano 25 aziende: oggi sono circa 350 e la superficie coltivata è di 2174 ettari.
All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici.
Concludono Rivarossa e Arosio: "Bene il cambio di passo da parte delle Istituzioni Europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre".

18 APRILE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 756MO MEETING VG @ MARCO MARTINI RESTAURANT THE CORNER HOTEL ROMA CHEF/PATRON MARCO

Spesso la vita non va come ci si aspetta: si crede di aver preso una direzione e poi, vuoi per caso vuoi per necessità, si scopre d'improvviso l'esistenza di una strada del tutto diversa, ma talmente corrispondente ai propri desideri e alla propria natura da abbandonare tutto il resto per seguire quella che è ormai diventata LA strada. Marco Martini in cucina ci è entrato per caso, un modo come un altro per arrotondare la paghetta settimanale. Per 13 anni la sua attività principale si è svolta sul campo da rugby, come giocatore professionista, e solo dopo si è "arreso" a seguire il sacro fuoco della cucina, che nel giro di pochi anni lo ha portato dall' Open Colonna all'attuale ristorante, passando per Stazione di Posta. Tre ristoranti diversi con un'unica costante: la stella Michelin. In visita al Marco Martini Restaurant – The Corner per la nostra tappa romana, con gli Amici Gourmet ci siamo lasciati blandire dalla proposta gastronomica dello chef, una cucina evocativa che punta alla spontaneità e al divertimento, da cui emerge tutto il suo spirito romano e l' impegno profuso. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef/patron: Marco Martini Sous Chef: Vincenzo Paolicelli Junior sous chef: Dino Felici Capopartita: Luca Grasso, Shige Sawada Pasticciere: Giulia Cantatore Lo staff di sala Restaurant manager: Andrea Farletti Maître: Antonio Maura Chef de rang: Daniel Bonari, Marco Ricaldi Sommelier: Antonio Maura, Andrea Farletti, Giuseppe Rastelli Commis di sala: Hussain Jhader Eccoci al The Corner, l'hotel che ospita il Marco Martini Restaurant L'ingresso del Marco Martini Restaurant Sala e mise en place I premium partner di giornata Ad accogliere VG e sua moglie lo chef Marco Martini Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Cuvée Annamaria Clementi 2008 Magnum – Ca' del Bosco Un brindisi e iniziamo! L'accoglienza del Marco Martini Restaurant Tipologie di stuzzichini: cornetto di amatriciana; meringa di birra e noccioline; marshmallow cacio e pepe; chips di tapioca all'impepata di cozze; panino al vapore broccolo romano e alici. Nascita della carbonara Benvenuto dello chef: Ringo salato, fagioli borlotti e maggiorana Pane Tipologie di pane: panino semidolce, cipolla candita e semi di lino; pane casereccio e farina integrale; focaccia olio evo e olive nere; grissini semola di grano duro. In accompagnamentoo burro inalpi al guanciale croccante. Lo chef ci presenta il menù che ci ha riservato Piattooo! Peperone ripieno... di tonno Baccalà, hummus, summaco e camomilla Mont blanc di faraona Gambero rosso alla parmigiana di melanzane Fagottello di cicoria, alici, mandorle e limone

18 APRILE – BRA OGGI

PER OGNI EURO speso solo 15 cent agli agricoltori

In arrivo da Bruxelles lo stop alle pratiche commerciali sleali

CUNEO

Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione UE adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi. Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo.
Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.
E' un dato di fatto che, per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti, meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo, mentre il resto viene diviso tra l'industria di trasformazione e la distribuzione commerciale, ma questa è soltanto la punta dell'iceberg.
Per eliminare i circoli viziosi e le storture della filiera, è

indispensabile riconoscere gli squilibri di reddito e di potere e smettere di alimentarli, prima che generino conseguenze irreparibili.
"In attesa di questo importante provvedimento, Coldiretti, in accordo con le più importanti industrie del comparto alimentare, ha dato vita ad accordi di filiera che danno valore alle produzioni agricole e concretizzato progetti, stroncando comportamenti scorretti a danno degli agricoltori", commentano Bruno Rivarossa e Tino Arosio di Coldiretti Cuneo.
Nella nostra Provincia sono tanti gli esempi concreti: la progettualità sulla "polvere di latte" in collaborazione con la Compral Latte, Inalpi, Ferrero avviata dal 2009 è un modello reale di come si possano sviluppare percorsi virtuosi con una produzione di 1,8 milioni di quintali di latte all'anno che corrispondono al 20% della produzione piemontese.
Per il settore cerealicolo, è vincente la sinergia con il Cap Nord Ovest che sostiene le maggiori produzioni della provincia: mais, frumento tenero, orzo, soia. Anche qui, le cifre indicano volumi importanti: nel 2017 sono stati conferiti al CAP circa 47.000 tonnellate di frumento ed orzo di cui circa 14.000 tonnellate ottenute dai contratti di filiera. Avviati nel 2004, i contratti all'inizio coinvolgevano 25 aziende: oggi sono circa 350 e la superficie coltivata è di 2174 ettari.
All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici.
Concludono Rivarossa e Arosio: "Bene il cambio di passo da parte delle Istituzioni Europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre".

18 APRILE – ECO DEL CHISONE

Moretta: benessere animale

Mercoledì 18 si svolgerà a Moretta, alle 8,30 in Cascina S. Giovanni, il convegno "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché". L'incontro è organizzato da Inalpi, Ferrero, assieme a Compral Latte e Piemonte Latte.

18 APRILE - FOOD

L'IMPRESA CHE CRESCE

INALPI, EVOLUZIONE INDUSTRIALE 100% PIEMONTESE

Player di spicco nel dairy premium, la sua crescita passa dal legame con il territorio, dalla reattività al mercato e dai continui investimenti in R&S

Il successo non si improvvisa, ma ha radici profonde e lontane. La storia di Inalpi, l'azienda lattiero casearia fondata a Moretta (CN) nel 1966, è indissolubilmente legata a quella della famiglia Invernizzi e al Piemonte, terra d'origine delle grandi famiglie casearie italiane. Un percorso di crescita che, dai primi dell'800 fino ai giorni nostri, si è evoluto adeguandosi ai driver di mercato, nel segno dell'eccellenza della materia prima: il latte, fulcro delle attività e dei valori aziendali. "Oggi, nove componenti della famiglia sono impegnati in azienda - spiega l'attuale **Presidente Ambrogio Invernizzi** -. Rappresentiamo, di fatto, la seconda generazione, ma il nostro non è un lavoro all'insegna della continuità: siamo darwiniani e crediamo che la nostra vera forza sia la **capacità di evolverci in base alle esigenze.** La volontà di confronto e la voglia di comprendere gli scenari di mercato sono il vero segreto per una crescita imprenditoriale sana e costruttiva". La prima produzione avviata è stata quella del burro, nel 1966. Negli anni '80 è cominciata l'intermediazione nella vendita di formaggi francesi, Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Poi sono state avviate le produzioni di fettine di formaggio fuso, formaggini e latte in polvere, settore in cui ancora oggi Inalpi detiene l'unico impianto italiano di sprayatura, inauguratao nel 2009 grazie a una collaborazione con Ferrero. Ogni giorno in azienda arrivano 500 tonnellate di latte fresco raccolto da circa 400 allevamenti piemontesi (per lo più dalle provincie di Cuneo e Torino). Per garantire l'elevata qualità dei prodotti Inalpi **investe 1 milione di euro all'anno** per la gestione del proprio laboratorio d'analisi, in cui vengono controllati 17.000 parametri al mese, dall'arrivo del latte al prodotto finito. Inoltre, ha impegnato ingenti risorse per un progetto sulla filiera casearia: tutti i prodotti hanno un codice per tracciare la materia prima usata nella preparazione.

TREND FATTURATO

2009 - 2017
Dal 2009 a oggi il fatturato di Inalpi ha registrato un incremento costante, giungendo a quota 145 milioni di euro nel 2017.

Ambrogio Invernizzi, Presidente di Inalpi

A cosa imputate il vostro successo?
Il nostro successo si basa sul legame con il territorio. Da sempre riteniamo che una filiera corta e certificata sia la giusta via per crescere, oltre che una garanzia per i consumatori. I prodotti Inalpi sono realizzati con solo latte piemontese, completamente tracciabili e certificati. In questi anni abbiamo lavorato per la creazione di rapporti di trasparenza con i nostri conferitori, attraverso la definizione di un protocollo di filiera che prevede l'impegno di tutti gli attori. E proseguendo sulla strada della valorizzazione territoriale, nel 2017 abbiamo acquisito il caseificio di Peveragno, situato in una zona montana nella provincia di Cuneo.

Come vi collocate nell'arena competitiva?
Non guardiamo alla competitività in termini quantitativi, tanto meno siamo interessati alle guerre di prezzo. Inalpi ha ben chiara la strada da percorrere: la qualità e la continuità di produzione sono le nostre armi migliori e il modo per valorizzare l'eccellenza. Si parte sempre dal latte piemontese, vero fulcro dell'attività aziendale, per realizzare prodotti di qualità che si collocano in una fascia di alta gamma.

Che tipo di innovazione proponete al mercato?
Decliniamo l'innovazione in tre ambiti: filiera, gamma biologica e tecnologia. La nostra filiera è corta, controllata e trasparente. Nel 2010 Inalpi, in partnership con Ferrero e con l'Università di Piacenza, ha creato un protocollo per la regolamentazione del rapporto tra allevatori e aziende. È stato messo a punto un algoritmo che determina chiaramente il prezzo del latte, consentendo di creare pianificazione e di attuare percorsi formativi per tutti gli attori della filiera. Venendo al tema organic, la gamma è ben rappresentata dal Formaggino Bio, il primo in Italia. In ogni caso contiamo di ampliare la linea con altri prodotti premium. Per quanto riguarda la tecnologia, invece, nel 2017 abbiamo avviato un'operazione di ampliamento dello stabilimento produttivo. Si tratta di un investimento da 18 milioni di euro che si concluderà entro il 2018. L'operazione sarà funzionale all'aumento delle performance di business e creerà: un'area di 35.000 mq complessivi di magazzini coperti; un ampliamento degli uffici; un'area burrificio rinnovata, con la produzione di burro confezionato dalle proprietà innovative, adatto alla lavorazione industriale di un'ampia gamma di aziende.

Cosa avete in serbo per il 2018?
La parola d'ordine è: internazionalizzazione. Il burro e la panna Inalpi sbarcano oltre confine. A gennaio abbiamo aperto la prima filiale in territorio transalpino, l'Inalpi France, principalmente finalizzata alla vendita di burro speciale a utilizzo delle industrie del mercato della pasticceria e dei croissant. E sempre dal mese di gennaio, la panna congelata, prodotto di alta qualità realizzato da latte al 100% piemontese, è arrivata sul mercato del Far East, in Cina e Corea, e nel Middle East.

IL PRODOTTO

Il **Formaggino Bio** Inalpi è l'ultima referenza lanciata dall'azienda per andare incontro alle nuove sensibilità dei consumatori e ai principali trend di mercato: lista di ingredienti corta; qualità delle materie prime; tracciabilità della filiera produttiva. Si tratta di un formaggino prodotto con solo latte piemontese e bio al 100%; morbido, cremoso e dal sapore naturale tipico del latte. Una referenza premium conservata nel banco frigo, a differenza delle tante altre simili collocate a scaffale.

LISTA D'INGREDIENTI CORTA

MORBIDO E CREMOSO

100% LATTE PIEMONTESE E BIO

18 APRILE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Mercoledì convegno a S. Giovanni per gli operatori della filiera del latte

Benessere animale con Inalpi e Ferrero

MORETTA Mercoledì 18 aprile a Cascina San Giovanni a Moretta, si svolge il convegno dal titolo: "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché".

Inalpi e Ferrero, assieme a Compral Latte e Piemonte Latte, continuano il cammino intrapreso, già da qualche anno, sull'informazione, formazione e consapevolezza dell'importanza del benessere animale.

L'impegno delle aziende coinvolte si unisce al confronto tra esperti del settore e conferitori, su problematiche che gli allevatori devono affrontare nel quotidiano. «Un supporto efficace – spiegano gli organizzatori - e un metodo diretto, per passare informazioni fondamentali per gli allevamenti, ma anche per garantire l'eccellenza sulla qualità del latte piemontese».

Al termine del convegno è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione per gli allevatori della filiera.

PROGRAMMA

8,30 Registrazioni.

9,30 Saluti da Inalpi, Ferrero e autorità.

10 Valutare il Benessere per migliorare la gestione delle bovine da latte – Erminio Trevisi, Università Cattolica del Sacro Cuore.

10,30 Gestione della rimonta e relativi costi – Michele Campiotti

11 Igiene mungitura e qualità latte – Lucio Zanni, Aral.

12 Ricetta Elettronica: le novità della nuova legge in vigore da settembre 2018 – Raffaella Barbero.

12,30 Requisiti e raccomandazioni di filiera sul benessere animale e prospettive future – Ferrero.

13 Dibattito con gli allevatori.

13,30 "Vin, pan e formagg".

19 APRILE – 247.LIBERO

"Benessere animale" per un prodotto sicuro e di qualità, allevatori e produttori del latte in convegno a Moretta , VIDEO,

Targatocn.it | 1 | 1 ora fa

L'evento organizzato con il contributo di Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte. Moltissimi addetti ai lavori hanno preso parte all'evento presso il Centro Polifunzionale nella "Cascina San Giovanni". Inalpi torna ad ospitare un convegno ...

Leggi la notizia

19 APRILE - LATTE

Inchiesta

Stefania Milanello

Polveri italiane

Ciclicamente si parla dell'opportunità o meno di costruire polverizzatori di latte o siero di latte in Italia. I casi di Inalpi-Ferrero e Brimi-Loacker suggeriscono che la via potrebbe essere la cooperazione fra aziende lattiero-casearie e industrie dolciarie per valorizzare il prodotto italiano. Difficile invece competere con i colossi europei e mondiali, lontani sia per prezzo che per volumi produttivi

Il polverizzatore di latte e siero è un tema che spesso ricorre quando il mercato entra in sofferenza, come possibile soluzione per gestire le eventuali eccedenze di materia prima sul mercato sia per tenere sotto controllo possibili speculazioni al ribasso in caso di aumento delle importazioni dall'estero. Se ne è parlato anche quando è stata messa la parola fine al regime delle quote latte, e se ne discute adesso che la produzione di latte nei Paesi UE sta aumentando mettendo a rischio i prezzi, che per la legge della domanda e dell'offerta stanno già tendendo al ribasso.

Il tema era stato dibattuto anche in Lombardia con un progetto di qualche anno fa, precisamente del 2014, ma a causa di costi, tempistiche di realizzazione o complessità di gestione o, ancora, visioni divergenti all'interno degli stessi produttori l'idea naufragò. Regione Lombardia sembrava disponibile a sostenerlo, se ritenuto strategico dalla filiera, attraverso un management consortile e finalizzato alla gestione delle eccedenze, ma non se ne fece nulla.

Investire sui polverizzatori potrebbe garantire, al netto di imprevisti su scala internazionale non governabili, una certa

Più probabili gli investimenti per la produzione di siero in polvere

Pier Luigi Vecchia, tecnologo alimentare, consulente, già docente di trattamenti del siero e derivati

Negli ultimi 20 anni il problema della produzione di latte in polvere si è riproposto più volte, soprattutto legato alla situazione delle quote latte di alcuni allevatori e, quindi, all'esigenza di ridurre la produzione di latte da parte degli allevatori stessi.
In qualche occasione ho proposto più volte di realizzare – attraverso per esempio un consorzio tra cooperative – un centro di essiccamento che potesse fare sia latte in polvere che siero, secondo le esigenze del momento, ma le difficoltà riguardavano sia l'aspetto economico sia la convinzione sulla necessità di un simile investimento.
Perché ci sia la necessità di produrre latte in polvere si dovrebbero verificare alcune situazioni particolari, per esempio eccedenze importanti nella produzione di latte, necessità di ridurre o contingentare la produzione di determinati formaggi, maggior remunerazione del prezzo del latte proveniente da latte in polvere con elevati prezzi di mercato sia del latte magro che del burro e quindi anche del latte intero.
Si tratta di situazioni che difficilmente si possono prevedere nel medio periodo e quindi non credo che il mondo caseario, in particolare quello delle cooperative, sia disponibile a pensare a investimenti nella creazione di centri per la produzione di latte in polvere.
Diverso può essere il caso di aziende alimentari che desiderano avere latte in polvere di determinate zone geografiche ad alto profilo qualitativo. In questo caso, comunque, immagino che l'allevatore desideri ricevere un prezzo del latte adeguato e non facendo riferimento ai parametri dei prezzi riguardanti il latte magro, il burro o il latte intero.
Differente invece il discorso della produzione di siero in polvere.
Si è sempre sentita, infatti, la necessità di avere un centro di produzione di siero in polvere, e mi riferisco soprattutto al mondo delle cooperative, per evitare di dipendere da pochissime aziende italiane o straniere che effettuano la raccolta.
Alcune aziende private hanno realizzato impianti molto interessanti e hanno diversificato la produzione scegliendo come prodotto finale le proteine o altri derivati del siero.
Rimangono – a mio avviso – alcuni punti critici per l'Italia: il prezzo piuttosto elevato richiesto dai caseifici e la qualità. Per qualità si intende una serie di parametri sia di tipo chimico che batteriologico per far sì che il prodotto finale sia di uso alimentare piuttosto che zootecnico. Su quest'ultimo punto, per la verità, non c'è sempre l'impegno del caseificio.
Voglio comunque ricordare che nel 2014 la Regione Lombardia

ha bocciato un progetto per la creazione di un importante centro consortile per la produzione di siero in polvere semplicemente perché "le competenze impiegate sono in gran parte incongruenti con le attività di progettazione dell'impianto", ignorando che l'art.2 della legge n. 59 del 18 gennaio 1994, Ordinamento della professione di tecnologo alimentare, prevede che quest'ultimo possa progettare tali impianti. Evidentemente avevano altre priorità.

stabilità di mercato. Alla legge di mercato della domande e dell'offerta non si sottrae nemmeno il comparto del latte, anzi: anche un minimo esubero genera una speculazione sul prodotto che può fare anche più danni di quelli preventivabili. Basti pensare solo all'aumento delle consegne di latte del 2017 sul 2016, che in attesa dei dati annuali possiamo ipotizzare a livello europeo nell'ordine dell'1-2%. Un incremento in volume poco significativo, ma che sta già in questo momento generando forme di speculazione.

Mercati di sbocco e competitività

Il latte in polvere italiano avrebbe una serie di mercati di sbocco, primo fra tutti l'industria dolciaria nazionale, e poi i

Una veduta aerea dello stabilimento inalpi

Non è il caso di incentivare la produzione del latte in polvere in Italia

Gianni Fava, assessore agricoltura Lombardia

Ritengo vi sia una ragione ben specifica nella convinzione a ritenere superflui o comunque non strategici gli impianti per la produzione di polveri di latte. Il sistema lattiero made in Italy, i cui volumi produttivi sono concentrati per quasi il 45% in Lombardia e per l'82% circa nella macroregione agricola del Nord, punta su produzioni casearie a denominazione d'origine, qualificate e ad alto valore aggiunto. Le polveri, al contrario, assicurano un margine ridotto e funzionano in quei Paesi dove si producono formaggi per così dire standard, più vicini alle commodity che non a quelle che sono le grandi produzioni di qualità di casa nostra. Inoltre, produrre polveri conviene quando i costi per ottenerle sono competitivi. Come potrebbe l'Italia competere se immette sul mercato una polvere di latte ottenuta con costi di produzione della materia prima più elevati rispetto all'Olanda, alla Germania o alla Francia e ha costi di trasformazione parimenti superiori? Dove starebbe il valore aggiunto o la competitività? Non ritengo quindi sia il caso di incentivare la produzione del latte in polvere nel nostro Paese, fermo restando che potrebbe essere ancora interessante l'approccio verso la realizzazione di un polverizzatore magari consortile, attivato per produrre non semplice polvere, ma per esempio siero da destinare all'industria farmaceutica, che ottiene alla vendita cifre più elevate rispetto alla polvere ad uso alimentare o zootecnico. Ma anche in questo caso, il suo funzionamento dovrebbe essere strettamente connesso alle consegne di latte.

Sono convinto che da noi potrebbe andare un polverizzatore che colloca le eccedenze e mantiene in equilibrio il sistema dei formaggi Dop, secondo i piani produttivi prefissati dai consorzi di tutela e in base alle esigenze di collocazione sul mercato domestico e sulle piazze internazionali. Le aree che storicamente assorbono i maggiori quantitativi di polvere di latte sono l'Asia, con in testa la Cina, l'Africa e, in parte, il Sudamerica. La polvere di latte è un prodotto che può essere trasportato in maniera semplice, è una commodity che va sul mercato globale. Ma se guardiamo ad alcuni mercati, in particolare a quelli del Far East, eventuali polveri italiane dovrebbero scontrarsi con le produzioni tanto del nord Europa quanto quelle dell'emisfero australe, che peraltro possono contare su dazi agevolati. Motivi in più per considerare quella delle polveri una soluzione marginale e limitata a decongestionare eventuali sovrapproduzioni, non certo per diventare una strategia con cui valorizzare le produzioni di latte made in Italy.

mercati che gravitano intorno alle polveri, soprattutto la Cina, dove è in continua crescita la domanda di latte in polvere di alta qualità, come quello italiano. In quest'ultimo caso, vorrebbe dire però entrare in competizione con i maggiori Paesi produttori, come Germania, Olanda o Francia, per non parlare di Nuova Zelanda.

Competizione quanto meno ardua, in quanto il prodotto italiano deve fare i conti con un costo strutturale più alto. Difficile quindi considerare i polverizzatori una soluzione strutturale, ma solo una delle ipotesi che le Op possono attivare in modo da gestire eventuali eccedenze di mercato, come potrebbe essere in questa fase.

Una buona opportunità potrebbe essere costituita da accordi tra produttori latte, aziende di trasformazione e industrie dolciarie per fornire a queste ultime una materia prima di qualità.

Progetti italiani

Lo sbocco verso le industrie dolciarie italiane sembra essere la strada intrapresa al momento da due aziende lattiero-casearie italiane. La prima è stata Inalpi di Moretta (Cuneo), che fornisce il latte in polvere al gruppo Ferrero, grazie a un impianto Tetra Pak che utilizza la tecnologia di evaporazione ed essiccazione per atomizzazione (spray dryer). Il latte proviene da due cooperative piemontesi: Compral-Latte e Piemonte latte. L'investimento è stato importante: 30 milioni di euro tra la torre di sprayz-

Ricadute positive per il mondo agricolo

Giovanni Draghetta, presidente regionale CIA Lombardia

La costruzione di polverizzatori di latte in Italia avrebbe delle ricadute sicuramente positive per il mondo agricolo, in quanto sottrarrebbe materia prima deperibile dal mercato in periodi, per esempio come quello attuale, in cui c'è un eccesso di produzione e di conseguenza sarebbe un valido aiuto alla tenuta dei prezzi. La polverizzazione del latte in Italia stenta a prendere piede, non tanto per il costo del polverizzatore in sé, ma per l'immobilizzo di capitali molto importante e difficile da affrontare. Forse sarebbe sostenibile un progetto pensato dalla cooperazione, ma il problema rimane sempre l'impegno finanziario, in quanto gli stock vengono venduti solo quando c'è richiesta e la giacenza può essere lunga. Il mercato di sbocco delle polveri di latte sono i Paesi emergenti, anche se è difficile pensare di competere con il nord Europa e l'Oceania su prezzi e tanto meno sulle quantità.

zazione e l'avviamento della produzione. Il processo industriale tratta circa 150.000 ton/anno di latte, con una produzione di 16.000 ton/anno di latte in polvere e 60 ton/giorno di panna cruda. Circa l'85% del latte in polvere prodotto da Inalpi è destinato a Ferrero, una parte a Fugar che fornisce prodotti dolciari e per le gelaterie.

La produzione potrebbe aumentare in futuro con l'aggiunta di altri fornitori e nuovi acquirenti, in primis le industrie dolciarie italiane interessate, magari, a mettere in etichetta la dicitura latte in polvere italiano.

Nel mese di marzo 2018 ha preso il via la cooperazione fra Loacker e Brimi Centro latte Bressanone per la costruzione di un impianto per la produzione di latte in polvere a Vandoies di Sotto (Bolzano), che dovrebbe essere operativo a inizio 2020. Anche in questo caso l'investimento è importante, oltre 30 milioni di euro. Il nuovo stabilimento nasce con l'intento

Sbocco nel settore dolciario di qualità

Ambrogio Invernizzi, presidente del cda Inalpi

Inalpi è da sempre schierata a favore della valorizzazione del latte italiano; l'utilizzo in polvere è sicuramente un mercato interessante a volume, ma che in Italia può esistere unicamente se bilanciato in termini di qualità, sicurezza e valorizzazione del prodotto. Sulla base dei costi di produzione del latte e i costi energetici l'Italia non potrà mai competere con il nord Europa e l'Oceania. È veramente difficile immaginare un mercato italiano che possa reggere il confronto economico con colossi mondiali quali la Nuova Zelanda o la Green Belt europea (Germania, Polonia e paesi baltici). L'unica via per poter difendere il nostro prodotto è la difesa della qualità e la creazione di una seria filiera, ricavando dunque spazi in nicchie di valore. Il comparto latte in Italia si è mosso nel settore della produzione della polvere solo negli ultimi anni. L'intero comparto di fatto si regge sulla produzione dei grandi Dop italiane e oggettivamente ha poche possibilità di crescita significativa a volume. Pertanto il latte in polvere può si contribuire a una valorizzazione, ma difficilmente la produzione del latte italiano può diventare leader. I mercati di riferimento per il latte in polvere italiano si rifanno al settore dolciario, la cioccolateria e quello della gelateria italiana verso la fascia di gamma alta che intende valorizzare l'origine e la qualità italiana

Qualità e prodotto altamente specializzato

Martin Mair, direttore generale Brimi

L'impianto di polverizzazione del latte nasce da un'esigenza di posizionamento strategico dell'azienda Loacker, che punta per la propria produzione su ingredienti naturali e sul controllo della filiera. Anche il latte utilizzato deve avere caratteristiche particolari, di differenziazione rispetto alla concorrenza, come la provenienza alpina, le certificazioni religiose kosher e halal e la produzione senza organismi geneticamente modificati. Loacker ha scelto Brimi come partner designato alla produzione di latte in polvere e siero di latte in polvere grazie all'elevata qualità della materia prima pluricertificata di cui disponiamo e alla consolidata competenza nel settore. Già nella fase di definizione del progetto si è aperta la possibilità per Brimi di collaborare in qualità di partner esclusivo. Trattandosi di un impianto di polverizzazione contenuto e puntando su caratteristiche molto specifiche e di alta qualità, quali l'assenza di Ogm, la provenienza alpina e altre certificazioni citate, una sostanziosa quantità della materia prima prodotta sarà utilizzata esclusivamente per i prodotti a marchio Loacker.
Solo il rimanente verrà commercializzato sul mercato italiano e internazionale e in generale verso tutte quelle aziende che dedicano valore alle caratteristiche del latte e del siero prodotto solo con latte proveniente dalle Alpi e privo organismi geneticamente modificati. Tuttavia, non è nostro interesse entrare in competizione con i maggiori Paesi produttori di latte in polvere.
La materia prima prodotta da questo nuovo stabilimento sarà d'interesse per tutti coloro che mettono al primo posto la qualità e cercano un prodotto altamente specializzato. Questo impianto per la produzione del latte e siero in polvere, il primo in Alto Adige, è un'iniziativa vincente non solo per il settore lattiero-caseario, ma anche per tutta l'industria alimentare della nostra regione.

di fornire latte in polvere di alta qualità e Ogm free per la produzione dolciaria di Loacker, nonché di valorizzare la materia prima locale.

Non solo latte in polvere

Se sembra che il destino del latte in polvere italiano riguardi solo le aziende dolciarie, diverso sembra essere il discorso sulla valorizzare del siero. Il siero di latte in polvere è utilizzato per la produzione di diversi prodotti (gelati, prodotti da forno, pasticceria, yogurt, bevande) per favorire la formazione di schiuma, la stabilità e la palatabilità, di alimenti confezionati per l'infanzia, ma anche nel settore farmaceutico e per diversi integratori alimentari o nel Pet food.
È ampiamente utilizzato anche nell'alimentazione animale o per la produzione di biogas. Secondo uno studio della statunitense BCC Research di Wellesley, il mercato delle proteine del siero di latte raggiungerà i 13,5 miliardi di dollari nel 2020, rispetto ai 9,2 del 2015 (+6,5% su base annua). Il rapporto prende in considerazione il siero di latte in polvere, WPC 35 (concentrato di sieroproteine al 35%), WPC80 (all'80%), WPI (proteine del siero isolate), WPH (proteine del siero idrolizzate), DWP (Polvere di siero demineralizzata).
I mercati maturi sono il nord America (Stati Uniti e Canada) e l'Europa occidentale (Francia, Germania, Italia, Spagna, Regno Unito), quelli emergenti, che fanno registrare i più alti tassi di crescita sono i Paesi dell'area Asia-Pacifico (Cina, India, Indonesia, Giappone) e quelli del sud America (Argentina, Brasile, Cile), mentre meno trainanti ma interessanti sono i Paesi dell'Europa orientale (Repubblica Ceca, Russia, Ucraina), alcuni stati africani (Kenya, Arabia Saudita, Sudafrica, Emirati Arabi Uniti) e del Medio Oriente.
L'interesse verso le proteine del siero di latte aumenta con il benessere economico, la crescita demografica e l'attenzione a uno stile alimentare più salutare.
I maggiori Paesi esportatori sono la Nuova Zelanda, l'Unione europea, considerata nel suo insieme, e gli Stati Uniti, mentre tra i Paesi asiatici, la Cina è il maggiore importatore, seguito da Indonesia, Malesia, Corea del sud, Tailandia e Vietnam.
È l'Unione europea a far registrare i prezzi più alti, rispetto agli Stati Uniti. L'Italia esporta grandi quantità di siero liquido in Francia e Olanda, e importa siero concentrato/in polvere.
La costruzione di polverizzatori di siero di latte potrebbe far fronte a questo gap. Il siero di latte derivante dalle produzioni Dop italiane e altre produzioni casearie nostrane potrebbe essere trasformato in polvere ed essere valorizzato, nonché contribuire a tenere costante il prezzo della materia prima latte in momenti di aumentata disponibilità, come è accaduto negli ultimi mesi del 2017 e ancora accade nei primi mesi di quest'anno nei maggiori Paesi produttori della UE, Italia compresa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

19 APRILE - ILNAZIONALE

"Benessere animale" per un prodotto sicuro e di qualità, allevatori e produttori del latte in convegno a Moretta (VIDEO)

"Benessere Animale – Cosa fare in allevamento e perché", è il titolo del convegno tenutosi questa mattina, mercoledì 18 aprile, presso il Centro Polifunzionale nella "Cascina San Giovanni" di Moretta, evento organizzato con il contributo di Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte.

Tantissimi allevatori e imprenditori della filiera lattiero-casearia hanno preso parte all'evento il cui tema centrale è – come da titolo – l'importanza del welfare delle vacche per un prodotto finale di qualità. Inalpi torna ad ospitare un convegno per "addetti ai lavori" dopo quello realizzato lo scorso anno sull'uso consapevole di antibiotici e durante la reassegna "Cheese". Il benessere degli animali diventa, quindi, sia un tema etico importante, di cui allevatori e produttori da anni si fanno promotori, sia un termine di ricaduta economica importante per il prodotto finale proveniente dalle stalle, sia un'ulteriore certificazione per la sicurezza alimentare.

Esempio di cui Inalpi e Ferrero si fanno portavoce a seguito dell'istituzione di un protocollo specifico al cui interno sono definiti i requisiti proprio sul benessere animale.

All'interno del convegno di oggi si sono intervenuti diversi specialisti del settore su differenti temi: dalla valutazione del benessere per migliorare la gestione delle bovine da latte, con l'intervento del docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Erminio Trevisi, alla gestione della rimonta e dei relativi costi, tema affrontato con l'agronomo Michele Campiotti. Si è passati poi a parlare di igiene, mungitura e qualità del latte con lo specialista Lucio Zanini, della novità relativa alla ricetta elettronica veterinaria con Raffaella Barbero dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte per concludersi con i requisiti e le raccomandazioni di filiera sul benessere animale dettate dalle Ferrero Spa.

19 APRILE – LA FEDELTA'

Benessere animale: un convegno per gli allevatori della filiera Inalpi

MORETTA. Mercoledì 18 aprile, alle 8,30, presso il Centro polifunzionale cascina San Giovanni (via Martiri della Libertà 12) si tiene un convegno dal titolo: "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché" promosso da Inalpi e Ferrero insieme a Compral latte e Piemonte latte. *"Si tratta di un cammino intrapreso, già da qualche anno, di informazione, formazione e consapevolezza sull'importanza del benessere animale all'interno di una filiera corta, controllata e garantita"* - dice il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi. Al termine del convegno è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione per gli allevatori della filiera che varrà come addestramento nell'ambito del protocollo sottoscritto con Inalpi.

19 APRILE - TARGATOCN

"Benessere animale" per un prodotto sicuro e di qualità, allevatori e produttori del latte in convegno a Moretta (VIDEO)

L'evento organizzato con il contributo di Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte. Moltissimi addetti ai lavori hanno preso parte all'evento presso il Centro Polifunzionale nella "Cascina San Giovanni"

"Benessere Animale - Cosa fare in allevamento e perché", è il titolo del convegno tenutosi questa mattina, mercoledì 18 aprile, presso il Centro Polifunzionale nella "Cascina San Giovanni" di Moretta, evento organizzato con il contributo di Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte.

Tantissimi allevatori e imprenditori della filiera lattiero-casearia hanno preso parte all'evento il cui tema centrale è - come da titolo -

l'importanza del welfare delle vacche per un prodotto finale di qualità. Inalpi torna ad ospitare un convegno per "addetti ai lavori" dopo quello realizzato lo scorso anno sull'uso consapevole di antibiotici e durante la reassegna "Cheese". Il benessere degli animali diventa, quindi, sia un tema etico importante, di cui allevatori e produttori da anni si fanno promotori, sia un termine di ricaduta economica importante per il prodotto finale proveniente dalle stalle, sia un'ulteriore certificazione per la sicurezza alimentare.

Esempio di cui Inalpi e Ferrero si fanno portavoce a seguito dell'istituzione di un protocollo specifico al cui interno sono definiti i requisiti proprio sul benessere animale.

All'interno del convegno di oggi si sono intervenuti diversi specialisti del settore su differenti temi: dalla valutazione del benessere per migliorare la gestione delle bovine da latte, con l'intervento del docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Erminio Trevisi, alla gestione della rimonta e dei relativi costi, tema affrontato con l'agronomo Michele Campiotti. Si è passati poi a parlare di igiene, mungitura e qualità del latte con lo specialista Lucio Zanini, della novità relativa alla ricetta elettronica veterinaria con Raffaella Barbero dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte per concludersi con i requisiti e le raccomandazioni di filiera sul benessere animale dettate dalle Ferrero Spa.

Nel video le interviste ai protagonisti dell'evento di oggi.

20 APRILE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Grande partecipazione al convegno "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché", che si è svolto il 18 aprile a Moretta (Cn). Organizzato da Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte, l'evento, che si è tenuto presso il Centro Polifunzionale 'Cascina San Giovanni' ha visto, tra l'altro, una massiccia partecipazione degli allevatori, circa 200, a conferma del grande interesse per la tematica. Tra i relatori, che hanno espresso in modo chiaro l'importanza del benessere animale negli allevamenti, erano presenti il padrone di casa Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi; Erminio Trevisi, docente della facoltà di scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica S. Cuore di Piacenza; Michele Campiotti, Agronomo; Lucio Zanini di Aral, Raffaella Barbero, dell'Izsplva, e, infine, Hanna Gullsrand e Matteo Guerci di Ferrero.

20 APRILE – GAZZETTA D'ALBA

Grazie agli accordi di filiera si dà più valore alle produzioni

COLDIRETTI

Pratiche economiche sleali e squilibri di mercato che penalizzano gli agricoltori e "avvelenano" la filiera sono all'ordine del giorno. A sostenerlo è la Coldiretti di Cuneo. «È un dato di fatto che, per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti, meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo, mentre il resto viene diviso tra l'industria di trasformazione e la distribuzione, ma questa è soltanto la punta dell'iceberg», sottolinea l'associazione agricola.

Un aiuto dovrebbe arrivare presto da una direttiva Ue che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione all'ultimo momento o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi.

Il Piemonte, però, si è già attivato: «Abbiamo dato vita ad accordi di filiera che danno valore alle produzioni agricole, stroncando comportamenti scorretti a danno degli agricoltori», affermano Bruno Rivarossa e Tino Arosio, di Coldiretti Cuneo.

Nella Granda sono diversi gli esempi virtuosi. Uno dei primi riguarda il progetto sulla polvere di latte in collaborazione con Compral, Inalpi e Ferrero. Un modello avviato nel 2009, che può contare su una produzione di 1,8 milioni di quintali di latte all'anno (il 20% della produzione piemontese).

Per il settore cerealicolo esiste, invece, la sinergia con il Cap Nord Ovest che sostiene le maggiori produzioni della provincia: mais, frumento tenero, orzo e soia. Tra i progetti spicca anche la filiera del biologico, che collabora con i mulini del territorio: quella del farro monococco, avviata in alta Langa, dà una produzione di duemila quintali certificati biologici.

Daniele Vaira

20 APRILE – RIVISTA IDEA

"FERRERO" LANCIA IL SUO PROGETTO "NOCCIOLA ITALIA"

HCo FERRERO Hazelnut Company

Per un prodotto corilicolo di elevata e costante qualità e una filiera sostenibile, tutta italiana, a supporto dell'intero comparto dell'agricoltura

Claudio Puppione

Lo scopo di aumentare del 30 per cento la produzione di nocciole di qualità certificata entro il 2025 secondo il progetto di "Ferrero Hazelnut Company", la divisione interna del gruppo dolciario con salde radici ad Alba che si occupa di nocciole, è concretizzabile attraverso la creazione di un sistema di sviluppo territoriale, condiviso con gli attori della filiera, attraverso un concreto sostegno, non solo tecnico, agli imprenditori agricoli italiani, ai quali sarà proposta la garanzia dell'acquisto del prodotto nel tempo

Il progetto "Nocciola Italia", promosso da "Ferrero Hazelnut Company", la divisione interna del gruppo "Ferrero" interamente focalizzata sulla nocciola, mira a sviluppare una produzione corilicola 100% italiana, attraverso la creazione di un sistema di sviluppo territoriale, condiviso con gli attori della filiera, a sostegno degli imprenditori agricoli del nostro Paese.

L'Italia costituisce il secondo produttore a livello mondiale con una quota di mercato di circa il 12% della produzione globale di nocciola e segue a distanza la Turchia, la quale rappresenta il 70% del mercato complessivo.

La penisola però ha un grande potenziale di sviluppo grazie a un territorio che, da nord a sud, è particolarmente vocato alla coltivazione di eccellenti varietà di nocciola.

In Italia oggi vengono dedicati oltre 70.0000 ettari di terreno alla coltura della nocciola, con una produzione media di nocciola in guscio di circa 110 mila tonnellate all'anno (è il dato medio/anno degli ultimi due lustri).

L'obiettivo auspicato dal piano "Nocciola Italia" è che, entro il 2025, possano essere sviluppati 20.000 ettari di nuove piantagioni di noccioleto (+30% rispetto all'attuale superficie coltivata).

Sebbene "Ferrero Hazelnut Company" soddisfi i propri bisogni di nocciole fornendosi da aree produttive localizzate in varie parti del mondo, mediante il progetto "Nocciola Italia" una specifica attenzione sarà rivolta alla produzione corilicola nazionale.

Attraverso il modello di crescita contenuto nel progetto

UNA REALTÀ PREVIDENTE CHE DA TEMPO PENSA ALLA COLTIVAZIONE OTTIMALE NEI DUE EMISFERI

La cartina a destra mostra i luoghi del pianeta dove, fin dal 1991, il gruppo "Ferrero" ha provveduto alla realizzazione di piantagioni di nocciole, seguendo una strategia oculata e previdente che, oltre a garantire una significativa quota di approvvigionamento in proprio della materia prima, dà la possibilità di avere prodotto fresco in tutte le stagioni dell'anno. Le aziende agricole "Ferrero" sono ubicate in aree vocate per la coltivazione del nocciolo e rappresentano i "laboratori di ricerca" agronomica della "Hazelnut Company". Essendo tra i maggiori utilizzatori di nocciole al mondo, il gruppo "Ferrero" si è impegnato a promuovere cambiamenti sostenibili nel settore della produzione corilicola attraverso progetti specifici che mirano a incrementare la qualità e l'efficienza, ma anche l'innovazione. Un team di agronomi si occupa della ricerca in campo e delle sperimentazioni, con strumenti altamente tecnologici, tecniche e progetti sul cambiamento climatico a lungo termine e sul modello previsionale stagionale, sullo sviluppo della zona agroecologica delle nocciole e sull'uso efficiente dell'acqua.

FERRERO FARMING VALUES

"Nocciola Italia" si intendono creare le condizioni per una concreta opportunità di riconversione e di valorizzazione di ampie superfici del territorio.
Il progetto si articola sui seguenti principi cardine.

• ***Valorizzazione vivaistica***, fondamentale per costituire nuovi frutteti che diano le opportune garanzie fitosanitarie e di lunga redditività.

• ***Qualificazione dei terreni***, al fine di produrre mappe di vocazionalità in accordo con le Regioni proprietarie dei dati di base e individuare così i migliori areali da destinare a questa nuova filiera.

• ***Tracciabilità e sostenibilità***, caratteristiche fondamentali per la valorizzazione delle produzioni di una agricoltura che guardi al futuro.

• ***Accordo di filiera***, per sostenere il progetto mediante un impegno all'acquisto delle produzioni nel lungo periodo.

"Ferrero Hazelnut Company" mette, quindi, a disposizione dell'intera filiera il proprio "know how", basato su una lunga tradizione e conoscenza del settore corilicolo.
Come è nella tradizione del gruppo "Ferrero", vengono posti in essere attività concrete, a beneficio di tutti gli attori coinvolti. Esse sono le seguenti.

• Garantire ai produttori, in ottica di lungo periodo, un impegno all'acquisto.

• Mettere a disposizione gratuita strumenti tecnologici per la gestione integrata e moderna delle piantagioni, per favorire il monitoraggio dello stato di salute dei noccioleti, con l'obiettivo di generare un flusso di gestione delle piantagioni sostenibile e consapevole.

• Impegno nel creare una nuova filiera corilicola italiana seguendo i principi della tracciabilità e della sostenibilità delle produzioni.

• Mettere a disposizione le proprie competenze nella scelta delle varietà più adatte e fornire consulenza, avvalendosi anche di importanti istituti di ricerca, in analisi "pedoclimatiche" per facilitare l'individuazione di aree idonee alla coltivazione del nocciolo.

• Fornire attività di consulenza e di assistenza tecnica per i tecnici coinvolti nel progetto "Nocciola Italia", istituendo seminari di formazione per la corretta gestione dei noccioleti.

"Ferrero Hazelnut Company" si rivolge a tutte le associazioni di categoria del comparto agricolo per il lancio del progetto "Nocciola Italiana", sull'intero territorio nazionale.
Verrà, a questo proposito, lanciato un programma di incontri e di eventi che prevede incontri con i principali protagonisti dell'intero settore agricolo italiano (istituzioni, associazioni di categoria, aggregazioni di produttori) per far conoscere e promuovere i principi ispiratori e il valore sociale ed economico, racchiusi nel progetto "Nocciola Italia".
"Ferrero" non è nuova a iniziative virtuose capaci di far crescere un intero comparto: la testa, al riguardo, l'accordo per il latte in polvere di cui sono coprotagonisti "Inalpi" e la cooperativa "Compral latte".

INNOVAZIONE, ATTENZIONE ALL'AMBIENTE E BUONE PRATICHE ANCHE A LIVELLO GLOBALE

Il gruppo "Ferrero" opera nella filiera della nocciola con la finalità di garantirsi un approvvigionamento costante di nocciole di qualità, durante tutto l'anno. Oggi "Ferrero" agisce lungo tutta la filiera: dal campo, con le aziende agricole "Ferrero" e attraverso un intenso programma di ricerca e innovazione, alle fasi del processo industriale, fino alla vendita ad aziende di semilavorati, realizzando, di fatto, un modello di filiera agroalimentare totalmente integrata.
"Ferrero Hazelnut Company", divisione interna del gruppo "Ferrero", è nata alla fine del 2014 con la missione di sviluppare su scala globale il settore corilicolo e si pone come attore di riferimento per l'innovazione, le buone pratiche agricole e la sostenibilità territoriale.
Raggruppa sotto un'unica struttura tutti gli attori "Ferrero" operanti nella filiera della nocciola: la coltivazione delle aziende agricole "Ferrero", lo sviluppo della coltivazione del nocciolo presso gli agricoltori, la ricerca e sviluppo agronomico, l'approvvigionamento, la trasformazione industriale e la vendita di prodotti e semilavorati a base nocciola.

21 APRILE – LA FEDELTA'

Domenica scorsa la 3ª edizione della Camminata

Fitwalking, in tanti al Memorial Lidia Alberti

FOSSANO. Dopo una settimana di pioggia, il meteo domenica scorsa ha graziato gli organizzatori del 3° Memorial Lidia Alberti, la Camminata promossa dall'«Authorized Fitwalking center» per ricordare la dedizione di Lidia al gruppo Diabetici di Fossano di cui era presidente.

Alla Camminata hanno partecipato circa 200 persone, tra cui un buon numero di diabetici, fitwalkers e comuni cittadini appassionati di cammino. *"Abbiamo avuto il piacere di avere con noi anche il sindaco Davide Sordella che ringraziamo per la presenza* - dicono gli organizzatori -. *Siamo soddisfatti di aver coinvolto tanti cittadini nella camminata; è questo l'obiettivo della manifestazione: promuovere l'attività fisica per far sperimentare al maggior numero di persone il beneficio che si può ottenere sotto forma di benessere fisico. Un benessere che consente di prevenire eventuali malattie metaboliche e, per chi ne soffre, di trarne giovamento".*

Parte dell'incasso verrà devoluto all'associazione Diabetici Savigliano-Fossano-Saluzzo per promuovere attività sociali per i malati di diabete e momenti di formazione e informazione per migliorare gli stili di vita dei cittadini.

Gli organizzatori ringraziano per la collaborazione e il sostegno alla manifestazione: il Comune di Fossano, la Cassa di risparmio di Fossano, l' Avis, l'associazione Diabetici sezione Fossano, Pasta Agnesi, Latterie Inalpi, Slow food Fossano, la Protezione civile.

l.a.