LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

18 APRILE – GIORNALE DI OLGIATE

Una nuova filiera per la produzione di latte in polvere

COMO (pia) Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi. Presenti all'incontro il presidente e il direttore di Coldiretti Lombardia, **Ettore Prandini** e **Giovanni Benedetti**, la presidente di Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli**, il delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e l'amministratore delegato **Ambrogio Invernizzi** di Inalpi.

18 APRILE – SIVEMPVENETO

Latte in polvere certificato made in Italy con l'accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte. Progetto per ridurre gli acquisti all'estero

RASSEGNA STAMPA 17/04/2017 - 2 VISUALIZZAZIONI -

Maurizio Tropeano. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera per sostenere il consumo di latte in polvere certificato made in Italy, spiega Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte. Dal 2010 è operativo un accordo tra Inalpi un consorzio di allevatori e l'azienda dolciaria Ferrero che utilizza il latte in polvere prodotto a Moretta in provincia di Cuneo, 100% made in Piemonte. Il progetto coinvolge anche la Lombardia con l'obiettivo di gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom delle importazioni dall'estero», spiega Ettore Prandini presidente dell'organizzazione il Lombardia. La collaborazione con Inalpi, storica azienda del cuneese guidata da Ambrogio Invernizzi, dovrebbe permettere di aprire il comparto lattiero caseario italiano all'utilizzo di polvere di latte 100% italiana anche per quelle industrie alimentari e dolciarie che fino a oggi non avevano l'opportunità di farlo. La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati…) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e secondo Bruno Rivarossa, delegato confederale di Coldiretti, anche la «nascita di una filiera tra Piemonte e Lombardia che assicuri la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare un nuovo impulso al comparto a livello nazionale». Da questo punto di vista il ruolo dei consumatori diventa centrale perchè possono scegliere di acquistare prodotti generati da «questa filiera con la certezza dell'origine della polvere di latte, della sua qualità e della sua salubrità».

La Stampa – 17 aprile 2017

19 APRILE – ALIMENTANDO

18 APRILE 2017 - 15.24

Accordo tra Inalpi e Coldiretti Piemonte e Lombardia per la valorizzazione del latte in polvere italiano

FORMAGGI
LATTE

Moretta (Cn) – Siglata un'importante intesa tra Latterie Inalpi e Coldiretti Piemonte e Lombardia, per un progetto di incremento di produzione e consumo di polvere di latte italiana. Nel nostro Paese, ogni anno, si utilizzano circa 100mila tonnellate di polvere di latte, di cui oltre il 90% importato da altri mercati, soprattutto Francia, Germania e Nuova Zelanda. Per questa ragione, spiega una nota di Inalpi, "E' necessario implementare la produzione italiana, per consentire ai consumatori di scegliere prodotti che riportino in etichetta la dicitura 'Latte in polvere italiano', indice di sicurezza, qualità, genuinità e soprattutto tracciabilità". Inalpi, forte dell'esperienza con l'industria dolciaria Ferrero, che assorbe l'intera produzione del latte in polvere 100% piemontese realizzato a Moretta (Cn), ha intrapreso una fase di valutazione, con l'obiettivo di realizzare una filiera virtuosa e stabile, composta di allevatori in grado di contribuire in modo continuativo alla fornitura di latte, secondo gli elevati standard che Inalpi indicherà, in accordo con Coldiretti, e che porteranno all'esclusione di forniture spot di difficile tracciabilità. Si legge ancora nella nota: "Inalpi e Coldiretti Piemonte/Lombardia, anche tramite Fai (Filiera agricola italiana), metteranno in campo tutte le loro forze per promuovere il consumo del latte in polvere italiano attraverso le principali agroindustrie presenti sul territorio nazionale, la promozione istituzionale e la registrazione di marchi che attestino l'appartenenza dei prodotti alla filiera agricola italiana".

19 APRILE – ECO DEL CHISONE

Inalpi: «Progettiamo raddoppio impianto»

MORETTA - L'Inalpi, azienda casearia morettese specializzata in produzione di formaggio fuso, burro e latte in polvere, ha siglato un accordo con la Coldiretti Piemonte e Lombardia per la promozione del latte in polvere italiano.

In Italia si consumano circa 100mila tonnellate di latte in polvere e oltre il 90% è importato dall'estero, soprattutto da Francia, Germania e Nuova Zelanda. L'obiettivo dell'accordo è dare maggiore risalto all'origine della materia prima, in modo che i consumatori possano scegliere prodotti con etichetta "latte in polvere in Italiano". Al progetto ha anche aderito la Fai (Filiera agricola italiana). La materia per produzione di latte in polvere oggi è al 100% di provenienza piemontese.

«Noi attualmente abbiamo una torre per la produzione di latte in polvere che funziona a pieno regime per rifornire la Ferrero - spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi -. *Il nostro obiettivo sarebbe aumentare la produzione con una nuova torre, si tratta di un investimento consistente per cui abbiamo bisogno di acquisire alcuni clienti che possano garantire l'acquisto per un periodo ragionevole».*

L'Inalpi da alcuni mesi sta procedendo a vari lavori di allargamento nella zona retrostante al caseificio. È stato realizzato un nuovo magazzino, poiché parte del vecchio è stato utilizzato per la creazione di una nuova linea per la produzione di un burro particolare destinato ad industrie dolciarie. Alcuni clienti come la Albertengo di Torre S. Giorgio avevano bisogno di un prodotto particolare, in cui i cristalli fossero più piccoli ottenibili portando il prodotto a temperature molto basse.

Ubertino Battisti

19 APRILE – GIORNALE DI ERBA

Una nuova filiera per la produzione di latte in polvere

COMO (pia) Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi. Presenti all'incontro il presidente e il direttore di Coldiretti Lombardia, **Ettore Prandini** e **Giovanni Benedetti**, la presidente di Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli**, il delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e l'amministratore delegato **Ambrogio Invernizzi** di Inalpi.

20 APRILE – ECO DI BERGAMO

Latte in polvere Bergamo accarezza l'idea di filiera

Il progetto. Piemonte e Lombardia alleati in un'iniziativa che darebbe maggiori certezze agli allevatori

GLORIA BELOTTI

Una nuova filiera del latte in polvere è il progetto, ancora tutto da costruire, che già sta interessando gli allevatori bergamaschi di capi da latte.

Tale progetto vige, ad oggi, nella forma di impegno sottoscritto una settimana fa da tre attori: Coldiretti Lombardia (dal presidente Ettore Prandini e dal direttore Giovanni Benedetti), Coldiretti Piemonte, rappresentata dalla presidente Delia Revelli e dal delegato confederale Bruno Rivarossa, ed Inalpi rappresentata dall'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi.

La «regia» di Coldiretti

«La realizzazione di questo progetto - sottolinea il presidente di Coldiretti Bergamo, Alberto Brivio – consentirebbe agli allevatori di acquisire una posizione di maggiore stabilità e di affrontare con più forza gli effetti che derivano dalle speculazioni sul prezzo del latte alla stalla, quando aumentano in modo considerevole le importazioni di prodotto dai mercati esteri». Un'eventualità, per Coldiretti, che creerebbe uno sbocco interessante per i produttori, visto che in Italia si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte, proveniente per oltre il 90% dall'estero. È proprio di ieri l'obbligo di vendere prodotti lattiero-caseari con l'indicazione, in etichetta, del luogo di mungitura e di trasformazione del latte; quindi, la realizzazione di un nuovo progetto di filiera del latte in polvere 100% italiano darebbe, secondo i soggetti coinvolti nell'accordo, una risposta significativa anche ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione.

La Bergamasca, con circa 800 aziende produttrici di latte, circa 80 mila bovine da latte e 3,5 milioni di quintali di latte prodotti annualmente, così come è stata una delle province che più ha atteso l'etichettatura, guarda oggi con interesse l'evolversi di quest'altro progetto: la produzione italiana deve disputarsela, ogni anno, con gli oltre 86 milioni di quintali di latte equivalente importati, di cui 10 rappresentati solo dalle cagliate e poi da polveri, semilavorati, concentrati.

«L'idea che si sta mettendo in campo – spiega Brivio – prevede la gestione delle eventuali eccedenze sul mercato, in modo da calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom di importazioni estere. Vogliamo valorizzare la filiera italiana e potenziare il sistema di protezione e promozione del prodotto dei nostri allevamenti, a tutela del lavoro e della qualità made in Italy».

«Airbag» a difesa delle stalle

In tal senso, il progetto è stato battezzato «Airbag» a difesa di stalle, lavoro e consumatori. Cruciale per la sopravvivenza delle imprese produttrici di latte orobiche rimane, per Coldiretti, il problema del prezzo: «Tante le nostre realtà che, dislocate in pianura, collina e montagna – prosegue Brivio -, garantiscono anche il fondamentale presidio del territorio. La remunerazione alla stalla negli ultimi anni è sempre stata molto bassa, mediamente tra i 36 centesimi al litro del 2015 e i 34 del 2016, prezzi al di sotto dei costi di produzione. Vista l'estrema fragilità in cui si trovano costantemente gli allevamenti – afferma Brivio – stiamo lavorando a soluzioni alternative. Ci siamo mossi in questa direzione anche sulla base dell'esempio per la valorizzazione del latte piemontese con l'accordo che, nel 2010, è stato sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero, la quale assorbe il latte in polvere prodotto a Moretta, in provincia di Cuneo, 100% made in Piemonte».

Riuscire a fornire latte in polvere italiano anche a quelle industrie alimentari e dolciarie che non ne dispongono, è l'obiettivo dell'iniziativa: «Così si garantirà – conclude Brivio – al mercato della trasformazione italiano, che realizza prodotti da forno, biscotti, gelati e tanto altro, circa 11.000 tonnellate di polvere di latte e, congiuntamente, la nascita di una filiera congiunta, cosiddetta "polverizzatore del latte", in grado di dare nuova energia al comparto, rendendolo indipendente dalle forniture estere. Il consumatore avrà quindi la certezza di consumare prodotti con latte made in Italy».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

20 APRILE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Siglato un accordo "Made in Italy"

Inalpi e Coldiretti insieme per il latte

I vertici di Coldiretti Piemonte e Lombardia con patron Invernizzi (al centro)

di **Elio Cogno**

MORETTA A Moretta è stata sottoscritta una convenzione tra Latterie Inalpi e Coldiretti Piemonte e Lombardia, relativa a un progetto di incremento di produzione e consumo di "polvere di latte italiano".

Spiegano dall'azienda morettese: «In Italia, ogni anno, si consumano circa 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento è importato da altri stati, soprattutto Francia, Germania e Nuova Zelanda. E' necessario quindi implementare la produzione italiana per concedere ai consumatori di scegliere i prodotti che riportino in etichetta: "Latte in polvere italiano", indice di sicurezza, qualità, genuinità e soprattutto tracciabilità».

E' interesse di Coldiretti Piemonte e Lombardia, così come di Inalpi, forte dell'esperienza con l'industria dolciaria Ferrero che assorbe l'intera produzione del latte in polvere prodotto a Moretta, sviluppare una filiera sul territorio italiano per produrre e commercializzare latte in polvere made in Italy. Da un lato è necessario ridurre la dipendenza delle industrie italiane dalle forniture provenienti da altri paesi, ma soprattutto favorire maggiore stabilità al mercato nazionale del latte.

Negli scorsi giorni è partita la fase di valutazione per realizzare una filiera virtuosa e stabile, fatta di allevatori in grado di contribuire in modo continuativo alla fornitura di latte di qualità, secondo gli standard che Inalpi indicherà in accordo con Coldiretti e che porterà all'esclusione di forniture spot di difficile tracciabilità.

Inalpi e Coldiretti Piemonte e Lombardia, anche tramite Fai (Filiera agricola italiana), metteranno in campo tutte le loro forze per promuovere il consumo del latte in polvere italiano attraverso le principali agroindustrie presenti sul territorio nazionale, la promozione istituzionale e la registrazione di marchi che attestino l'appartenenza dei prodotti alla filiera agricola italiana.

20 APRILE – LA FEDELTA'

Venerdì i 250 soci Compral latte in assemblea a Cussanio

Sedici nuovi soci (400 quintali di latte) entrati a far parte della cooperativa. Mentre in Piemonte gli industriali non firmano il contratto per il prezzo del latte, chi conferisce il latte alla filiera Compral-Inalpi-Ferrero ha un prezzo indicizzato

Parole chiave: tortalla raffaele (1), compral latte (6), inalpi (8)

20/04/2017 di Luigina Ambrogio

Venerdì 21 aprile la cooperativa Compral latte chiama a raccolta gli oltre 250 soci. L'assemblea per l'approvazione del bilancio è convocata dalle 9,30 al Giardino dei Tigli di Cussanio. Saranno presenti, come sempre, i rappresentanti del sistema degli allevatori e del mondo agricolo regionale, che l'anno scorso avevano sottolineato i positivi risultati raggiunti dal progetto di filiera realizzato da Compral Inalpi di Moretta e la Ferrero di Alba (destinatario del prodotto finale).

Il presidente Compral latte, Raffaele Tortalla, che non farà mancare le sue schiette osservazioni e le sue efficaci battute in piemontese, osserva: "In questi anni siamo cresciuti come numeri ma soprattutto come «testa». Oggi la stragrande maggioranza dei soci sa che bisogna tenere tutto in

regola, che i registri da compilare ogni giorno sono importanti come la scelta del foraggio e la cura del benessere animale".

Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato Inalpi, aggiunge: "La nostra filiera rappresenta un punto di riferimento riconosciuto e sempre più apprezzato, in quanto garantiamo qualità elevata, garantita e certificata piemontese. Con i 4 mila quintali lavorati al giorno siamo una bandiera all'interno del made in Italy. Dò una notizia - aggiunge il contitolare Inalpi -: ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto che ci stanno seguendo con attenzione manifestando interesse a diventare nostri clienti. Vuol dire che abbiamo lavorato bene. Sono stati fatti enormi progressi e di questo va dato merito pubblico a Compral latte, con cui è nato ed è maturato uno splendido rapporto di reciproca fiducia".

Per il futuro prossimo,si tratterà di potenziare la capacità produttiva, tutto questo - nota ancora Invernizzi – in un contesto in cui il prezzo non è più il «problema». Sette anni fa promuovendo l'indice del prezzo i partner della filiera hanno messo a punto un ottimo regolatore che assicura la remunerazione dei produttori, stabilizza i rapporti economici e dà valore a tutta la catena. Un modello che fa scuola a livello nazionale".

Parlando di numeri, l'ultima campagna ha portato 16 nuovi soci, per 400 quintali in più, a fronte delle 4-5 aziende che hanno cessato l'attività. E il fatturato sta superando i 40 milioni di euro, puntando al tetto dei 50. Puntualizza Tortalla: "Per essere una cooperativa agricola sono cifre importanti, quasi un miracolo. E in questo miracolo è compreso il fatto che presidente e consiglio di amministrazione sono a costo zero".

20 APRILE – LA GUIDA

Gli allevatori di Compral Latte in assemblea venerdì a Cussanio

Cuneo - *(fb)*. Oggi viene riconosciuto quasi come un "miracolo" e obiettivi che sembravano impossibili sono ora a portata di mano: per la cooperativa Compral Latte l'appuntamento con l'assemblea dei soci, venerdì 21 a Cussanio, rappresenta un momento forte per il bilancio e in vista del prossimo futuro.

Accanto agli oltre 250 soci (16 nuovi nel 2016, a fronte di 4-5 aziende che hanno cessato l'attività) ci saranno i rappresentanti di Inalpi e di Ferrero, per sottolineare l'unità di questa filiera, ai vertici del "made in Italy" e della qualità garantita su grandi volumi produttivi, a vantaggio dell'industria di trasformazione e del consumatore finale.

Un "miracolo" dei grandi numeri e dell'organizzazione all'interno del comparto primario: il fatturato sta superando i 40 milioni di euro e punta a quota 50 milioni.

"Siamo cresciuti come numeri ma soprattutto mentalmente - sottolinea il presidente Raffaele Tortalla -. Oggi i soci sanno che bisogna tenere tutto in regola, che i registri da compilare ogni giorno sono importanti come la scelta del foraggio e la cura del benessere animale. L'allevatore Compral sente di avere un dovere in più e lo porta avanti con consapevolezza".

"I soci della cooperativa - aggiunge il direttore Bartolomeo Bovetti - sono seguiti dal personale dell'associazione regionale degli allevatori Arap, attraverso il team tecnico coordinato da Alessandra Tropini, che fornisce tutto il supporto per gli adempimenti relativi alla filiera. Si tratta di un lavoro prezioso che Arap, come organizzazione terza, svolge a favore di tutti gli allevatori, indipendentemente dal tipo di filiera a cui il sistema produttivo è collegato".

20 APRILE –

LA STAMPA CUNEO

Domani assemblea della Compral

Domani mattina, alle 9,30 a Cussanio di Fossano, i 250 soci della cooperativa Compral Latte approveranno il bilancio 2016. Il presidente Raffaele Tortalla: «Siamo cresciuti come numero e come mentalità: ogni socio sa che bisogna tenere tutto in regola, che i registri da compilare sono importanti come la scelta del foraggio e la cura del benessere animale». Punto di forza della cooperativa è l'accordo di filiera con la Inalpi di Moretta che produce polvere di latte per la Ferrero di Alba. Ambrogio Invernizzi, titolare Inalpi: «Altri maestri cioccolatieri e artigiani del gusto sembrano interessati ad acquistare il nostro latte in polvere, indispensabile per aziende dolciarie, gelaterie, trasformatori». Se l'Inalpi aumentasse i 4 mila quintali lavorati al giorno, i 40 milioni di euro di fatturato attuale della Compral latte potrebbero diventare cinquanta. [A. P.]

20 APRILE – LASTAMPA.IT

Domani assemblea della Compral

Domani mattina, alle 9,30 a Cussanio di Fossano, i 250 soci della cooperativa Compral Latte approveranno il bilancio 2016. Il presidente Raffaele Tortalla: «Siamo cresciuti come numero e come mentalità: ogni socio sa che bisogna tenere tutto in regola, che i registri da compilare sono importanti come la scelta del foraggio e la cura del benessere animale». Punto di forza della cooperativa è l'accordo di filiera con la Inalpi di Moretta che produce polvere di latte per la Ferrero di Alba. Ambrogi...continua

20 APRILE – LA VOCE DI REGGIO EMILIA

Vegan, bio salutistici, certificati Kosher o Halal: "Made in Italy" al Cubus

Vegan, bio, salutistici, con certificazione Halal e Kosher. Sono le novità principali appena lanciate o in corso di lancio da parte delle aziende italiane sui mercati nazionale ed estero. I nuovi prodotti sono stati presentati mercoledì e giovedì scorso a Parma a Cibus Connect, la manifestazione fieristica che si alternerà a Cibus negli anni dispari, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare.

Il nuovo format prevede la presentazione di nuovi prodotti food and beverage, negli stand e nell'apposita vasta area degli show cooking, una serie di workshop tematici e un Forum internazionale. Le 400 aziende espositrici, tutte italiane, sono state selezionate tra le più vocate all'export. Presenti anche 45 produttori selezionati da Slow Food.

Molti dei nuovi prodotti in mostra a Cibus Connect strizzano l'occhio alla maggior leggerezza del cibo e parimenti al maggior valore nutrizionale degli ingredienti, perché queste sono le richiesto del mercato. Si va dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per spuntini veloci (Le Naturelle-Eurovo). Poi, ancora, dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company). Non mancano nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde), le nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) e le vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo). Poi, ancora, monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser), latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) e sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius). A partire da questo mese Barilla lancia, anche in Italia, la Pasta Bio, dopo le positive performance sui mercati esteri.

Le nuove tendenze hanno spinto anche alla ricerca del gusto: sono state presentate patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra), la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna), la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano), solo per portare qualche esempio.

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente). La scelta di queste aziende con sede nei paesi terremotati dell'Abruzzo è parte di un progetto firmato Slow Food volto alla valorizzazione dei prodotti delle imprese che hanno mantenuto in funzione i processi produttivi.

L'iniziativa di valorizzare i prodotti Made in Italy con certificazione Halal (conformi alla dottrina islamica) e/o Kosher (conforme alle regole alimentari ebraiche) si è inserita nell'ambito del progetto di "Promozione delle certificazioni agroalimentari del Made in Italy" promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico, in collaborazione con Federalimentare, UCEI ed il Centro Islamico Culturale d'Italia e con la competenza tecnica di Fiere di Parma.

E' firmata Bertinelli la creazione nel 2015 del primo Parmigiano Reggiano al mondo autenticamente Kosher. L'azienda, guidata dal neopresidente eletto del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli, ha appena ottenuto anche la certificazione Halal per lo stesso formaggio Dop. Le prime forme saranno commercializzate a fine anno.

Centinaia di show cooking hanno permesso di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

www.facebook.com/AntologiaGastronomica.official/

20 APRILE – LA NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

A Cibus nasce il Formaggino Bio

MORETTA A Cibus Connect di Parma, nello spazio Good food Made in Piemonte, Inalpi ha presentato il "Formaggino Bio".

Spiegano dall'azienda morettese: «I nuovi prodotti non sono tentativi di imitazione, ma introducono un nuovo concetto: portare in tavola il sapore di un territorio. Le Fettalpine nascono da latte al 100% alpino e piemontese, e di quel latte racchiudono tutto il sapore. Il burro, prodotto da panna fresca di centrifuga da latte al 100% alpino e piemontese, rappresenta il top di gamma, e la nuova grammatura da 125 grammi ne garantisce la freschezza».

Un discorso a parte per il Formaggino Bio: il primo in commercio e il primo al 100% alpino e piemontese. Prodotto unicamente con latte, panna e formaggio bio, di cui è possibile tracciare la provenienza, è un prodotto di alta gamma che, per le sue caratteristiche, sarà collocato nel banco frigo e non sugli scaffali. Anche il sapore si differenzia dai gusti, a volte decisi, dei formaggini esistenti in commercio, in quanto sa unicamente di latte.

«La nuova linea Inalpi – spiegano dall'azienda -, rappresenta una scelta voluta, un nuovo corso verso sapori meno intensi e più naturali, una ricerca continua per garantire al consumatore un prodotto sano, piacevole al palato e controllato in tutti i passaggi di produzione».

I nuovi prodotti entreranno in commercio a breve: a fine luglio burro e Fettalpine, ed entro fine settembre i Formaggini Bio.

20 APRILE – LA NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

CUSSANIO Venerdì l'assemblea Compral, presente il patron Inalpi

Cresce la filiera del latte piemontese

Venerdì 21 aprile la cooperativa Compral latte chiama a raccolta gli oltre 250 soci. L'assemblea per l'approvazione del bilancio è convocata dalle 9,30 al Giardino dei Tigli di Cussanio. Positivi i risultati raggiunti dalla filiera piemontese del latte di cui Compral è il perno produttivo, l'Inalpi di Moretta il partner industriale per la trasformazione (torri di sprayatura del latte) e il colosso Ferrero di Alba il destinatario del prodotto finale.

Il presidente Compral latte, Raffaele Tortalla (**nella foto con Ambrogio Invernizzi**), non farà mancare le sue schiette battute in dialetto, e intanto osserva: «Siamo cresciuti come numeri ma soprattutto mentalmente. Oggi la stragrande maggioranza dei soci sa che bisogna tenere tutto in regola, che i registri da compilare ogni giorno sono importanti come la scelta del foraggio e la cura del benessere animale. E' vero che sono adempimenti richiesti anche per la Pac, tuttavia l'allevatore Compral sente di avere un dovere in più».

I temi della giornata sono commentati anche dal dr. Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi. C'è una situazione da cui partire, sottolinea Invernizzi: «Il latte in polvere è indispensabile per le aziende dolciarie, i produttori di gelato e per i trasformatori di alta gamma. La nostra filiera rappresenta un punto di riferimento riconosciuto e sempre più apprezzato, in quanto garantiamo qualità elevata, garantita e certificata piemontese. Con i 4 mila quintali lavorati al giorno siamo una bandiera all'interno del made in Italy. Dò una notizia - aggiunge il contitolare Inalpi -: ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto che ci stanno seguendo con attenzione manifestando interesse a diventare nostri clienti. Vuol dire che abbiamo lavorato bene. Sono stati fatti enormi progressi e di questo va dato merito pubblico a Compral latte, con cui è nato ed è maturato uno splendido rapporto di reciproca fiducia».

Per il futuro prossimo, si tratterà di potenziare la capacità produttiva, tutto questo - nota ancora Invernizzi - in un contesto in cui il prezzo non è più il "problema". «Sette anni fa promuovendo l'indice del prezzo i partner della filiera hanno messo a punto un ottimo regolatore che assicura la remunerazione dei produttori, stabilizza i rapporti economici e dà valore a tutta la catena. Un modello che fa scuola a livello nazionale».

Parlando di numeri, l'ultima campagna ha portato 16 nuovi soci, per 400 quintali in più, a fronte delle 4-5 aziende che hanno cessato l'attività. E il fatturato sta superando i 40 milioni di euro, puntando al tetto dei 50. Puntualizza Tortalla: «Per essere una cooperativa agricola sono cifre importanti, quasi un miracolo. E in questo miracolo è compreso il fatto che presidente e consiglio di amministrazione sono a costo zero».

Il direttore della cooperativa Bartolomeo Bovetti, che a Cussanio illustrerà i passaggi del bilancio, mette in evidenza un dato qualificante: «I soci della Cooperativa sono seguiti dal personale dell'associazione regionale Arap, attraverso il team tecnico coordinato dalla dr.ssa Alessandra Tropini che fornisce tutto il supporto per gli adempimenti relativi alla filiera».

20 APRILE – TARGATOCN

Cussanio: allevatori Compral latte in assemblea

250 soci a raccolta venerdì 21 aprile

Raffaele Tortalla

Venerdì 21 aprile la cooperativa Compral latte chiama a raccolta gli oltre 250 soci. L'assemblea per l'approvazione del bilancio è convocata dalle 9,30 al Giardino dei Tigli di Cussanio. Saranno presenti i big del sistema allevatoriale e del mondo agricolo regionale, che l'anno scorso avevano sottolineato i positivi risultati raggiunti dalla filiera piemontese del latte di cui Compral è il perno produttivo, l'Inalpi di Moretta il partner industriale per la trasformazione (torri di sprayatura del latte) e il colosso Ferrero di Alba il destinatario del prodotto finale.

Il presidente Compral latte, **Raffaele Tortalla**, non farà mancare le sue schiette osservazioni e le sue efficaci battute in piemontese ai lavori dell'assemblea, e intanto osserva: *"Siamo cresciuti come numeri ma soprattutto mentalmente. Oggi la stragrande maggioranza dei soci sa che bisogna tenere tutto in regola, che i registri da compilare ogni giorno sono importanti come la scelta del foraggio e la cura del benessere animale. E' vero che sono adempimenti richiesti anche per la Pac, tuttavia l'allevatore Compral sente di avere un dovere in più"*.

I temi della giornata sono commentati anche dal Dr. Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi. C'è una situazione da cui partire, sottolinea Invernizzi: *"Il latte in polvere è indispensabile per le aziende dolciarie, i produttori di gelato e per i trasformatori di alta gamma. La nostra filiera rappresenta un punto di riferimento riconosciuto e sempre più apprezzato, in quanto garantiamo qualità elevata, garantita e certificata piemontese. Con i 4 mila quintali lavorati al giorno siamo una bandiera all'interno del made in Italy. Dò una notizia* - aggiunge il contitolare Inalpi -: *ci sono mastri cioccolatieri e artigiani del gusto che ci stanno seguendo con attenzione manifestando interesse a diventare nostri clienti. Vuol dire che abbiamo lavorato bene. Sono stati fatti enormi progressi e di questo va dato merito pubblico a Compral latte, con cui è nato ed è maturato uno splendido rapporto di reciproca fiducia"*.

Per il futuro prossimo, si tratterà di potenziare la capacità produttiva, tutto questo - nota ancora Invernizzi - in un contesto in cui il prezzo non è più il "problema". *"Sette anni fa promuovendo l'indice del prezzo i partner della filiera hanno messo a punto un ottimo regolatore che assicura la remunerazione dei produttori, stabilizza i rapporti economici e dà valore a tutta la catena. Un modello che fa scuola a livello nazionale"*.

Parlando di numeri, l'ultima campagna ha portato 16 nuovi soci, per 400 quintali in più, a fronte delle 4-5 aziende che hanno cessato l'attività. E il fatturato sta superando i 40 milioni di euro, puntando al tetto dei 50. Puntualizza Tortalla: *"Per essere una cooperativa agricola sono cifre importanti, quasi un miracolo. E in questo miracolo è compreso il fatto che presidente e consiglio di amministrazione sono a costo zero"*.

Il direttore della cooperativa Bartolomeo Bovetti, che a Cussanio illustrerà i passaggi del bilancio, confermano che i conti sono di segno positivo, mette in evidenza un dato qualificante: *"I soci della Cooperativa sono seguiti dal personale dell'associazione regionale Arap, attraverso il team tecnico coordinato dalla dr.ssa Alessandra Tropini che fornisce tutto il supporto per gli adempimenti relativi alla filiera. E' un lavoro prezioso che Arap, come organizzazione terza, svolge a favore di tutti gli allevatori, indipendentemente dal tipo di filiera a cui il sistema produttivo è collegato"*.

21 APRILE – ALIMENTANDO

20 APRILE 2017 - 17.04

Inalpi presenta il nuovo formaggino bio

FORMAGGI

Moretta (Cn) – Presentate le ultime novità firmate Latterie Inalpi: il formaggino bio e un'innovativa linea di prodotti, che racchiude un nuovo concetto di qualità e onestà nel rapporto con il consumatore. "La nuova linea di fettine, burro e formaggini bio, si differenziano per l'elevata qualità. I nuovi prodotti non sono tentativi di imitazione, ma introducono un nuovo concetto: portare in tavola il sapore di un territorio", spiega una nota dell'azienda. Nel dettaglio, la nuova gamma si compone delle Fettalpine, del burro da panna fresca di centrifuga, ottenuta da latte al 100% alpino e piemontese, che rappresenta il top di gamma ed è disponibile in una nuova grammatura da 125 grammi, che ne garantisce la freschezza, e del formaggino bio, sempre con latte 100% alpino e piemontese. "Prodotto unicamente con latte, panna e formaggio bio, di cui è possibile tracciare la provenienza, è un prodotto di alta gamma che, per le sue caratteristiche, sarà collocato nel banco frigo e non sugli scaffali. La nuova linea Inalpi", spiega ancora la nota, "rappresenta una scelta voluta, un nuovo corso verso sapori meno intensi e più naturali, una ricerca continua per garantire al consumatore un prodotto sano, piacevole al palato e controllato in tutti i passaggi di produzione". I nuovi prodotti saranno in commercio a breve: burro e Fettalpine entro fine luglio e i formaggini bio entro fine settembre.

21 APRILE – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 648MO MEETING VG @ RISTRORANTE LIDO 84 GARDONE RIVIERA (BS) CHEF RICCARDO CAMANINI

Prendi il tepore di una giornata di sole, di quelle giornate terse e limpide regalate dalla primavera in arrivo, prendi lo spettacolare panorama del lago di Garda, la superficie calma e piatta dell'acqua in cui si riflettono i colli circostanti. A questo piccolo paradiso aggiungi il Lido 84, l'atmosfera calda ed elegante degli interni, l'accoglienza cordiale di Giancarlo Camanini in sala e la cucina del fratello e chef Riccardo : una combinazione perfetta che trasforma quella che poteva essere un' esperienza piacevole in un giorno da ricordare. Al Lido 84 gli Amici Gourmet si sentono ormai di casa, la tappa dai fratelli Camanini e dalla loro brigata, giovane e affiatata, è diventata infatti una delle più attese nel nostro Roadshow annuale. Del resto non poteva essere altrimenti: anche in questa occasione la cucina di Riccardo è stata capace di sorprenderci e superare il ricordo delle visite passate con un menù in cui a farla a padrone sono stati i primi piatti, vera anima della tradizione gastronomica italiana, che lo chef padroneggia in modo magistrale, con eleganza ed equilibrio. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef Patron: Riccardo Camanini Manager Patron: Giancarlo Camanini Sous Chef: Marco Tacchetto Capo Partita Secondi Piatti: Gilles Foroni Assistente: Martina Sguerso Capo Partita Primi Piatti: Antonino Scirè Commis Primi Piatti: Andrea Capasso Pasticcera: Federica D'Alpaos Stagista Cucina: Vasil Sotirov Stagista Cucina: Luca Pedersoli Plonger: Shakel Ahmed Lo staff di sala Sommelier: Manuele Menghini Commis Sommelier: Andrea Puliga Chef de Rang: Aliguettu Billa Commis de Rang: Babar Shazad Commis de Rang: Nicholas Berardi Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Lo chef Riccardo Camanini ci dà il suo personale benvenuto Aperitivo servito dal sommelier Manuele Menghini Metodo classico Blanc de Blancs – Villa Parens Brindisi! Cin cin! Il benvenuto della cucina Tipologie di stuzzichini: s foglie di pane al nero di seppia e fegatini, peperoncino, capperi; cereali soffiati all'aceto; rape di Chioggia marinate e limone. VG brinda con nostro presidente Enzo Fulginiti Torniamo al tavolo, dove comincia la degustazione Piattooo!! Mandorla e Gin Brodo di pesce azzurro, zenzero, olio di funghi secchi Pane Tipologie di pane: baguette integrale a lievito madre, grissini all'olio Extra-Vergine d'oliva del Lago di Garda. Tapioca, pomodori verdi Marinda, uova di salmerino, olio agrumato Seppia, rafano, foglie di limone Manuele presenta la prossima etichetta Bianco Dall'Isola Campania 2013 – Joaquin Semini in minestra di pistacchi, pomodori Marinda, cedro libanese Lumachine, patate, olio Extra Vergine, anemoni di Mare Riso, salvia, burro inalpi affumicato VG e Manuele presentano il prossimo calice della degustazione Pinéro Igt 2008 Magnum – Ca' del Bosco In cucina fervono i preparativi per la prossima portata Et voilà! Prossima portata servita in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Langhe Chardonnay Vigneto Morino 2011 – Beni di Batasiolo Animelle di cuore di vitello fritte, zucca Butternut cruda e fredda in "Saor", anesone Un brindisi al nostro splendido pranzo! Pesce di scoglio al vapore, la sua zuppetta all'anesone, foglie aromatiche e balsamiche Prossima portata accolta con un applauso La Serra Moscato d'Asti Docg 2016 – Marchesi di Grésy Per addolcire i nostri palati dalla cucina arriva una fresca sorpresa Gelato al latte di montagna mantecato al momento Dessert in arrivo!... ... tra gli applausi dei nostri Amici Gourmet! Dessert Tipologie di dessert: crosta tostata al cioccolato fondente; banana caramellata, frutto della passione, mandorle, capperi, limone sfusato, spezie; c annoncino "King Size", crema all'arancia candita e vaniglia crosta; t orta di rose cotta al momento, zabaione al Vov, limoni del Garda. Torrone, miele,

cioccolato fondente, frutta secca e frutta candita Pongo di burro d'arachidi, arancia e zucchero Fragole defaticanti servite dalla commis Shazad Babar Caffè Caffè Arabica 100% – Costa D'Oro Lo chef autografa i nostri menù Bollicina finale Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2004 Magnum – Ca' del Bosco Brindisi finale con lo chef! Prima di salutarci vengono distribuiti i cadeau inalpi Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della seicentoquarantottesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Lido 84 25083 Gardone Riviera (BS) Corso Zanardelli, 196 Tel. (+39) 0365 20019 Chiuso martedì tutto il giorno, mercoledì a pranzo E-mail: info@ristorantelido84.com Sito internet: www.ristorantelido84.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

21 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

In 1.200 alla grande festa a Colle don Bosco

RAGAZZI DELLA DIOCESI

Giovedì 20, Aprile 2017
in Saluzzo

SALUZZO– Alla fine si sono contate oltre 1.200 presenze, tra ragazzi, animatori e qualche catechista, oltre ad una quindicina di sacerdoti.
E' stata un grande successo la Festa diocesana dei ragazzi, il ritiro dei cresimandi e la giornata dei chierichetti, tenutasi martedì 18 aprile a Colle Don Bosco.
Una giornata ricca di incontri: per i cresimandi si è trattato di un ritiro, per gli altri di una visita ai luoghi di Don Bosco e San Domenico Savio. Durante la S.Messa il Vescovo mons. Cristiano Bodo, che ha ricevuto un mattone autentico della casa di Don Bosco, ha rivelato che all'età di 3 anni aveva iniziato a fare il chierichetto.
Nel pomeriggio spazio al giocone, dove i ragazzi hanno recuperato tutti i bottoni della veste di Don Bosco, scoprendo, passo dopo passo, la vita di molti personaggi biblici e la storia delle loro chiamate.
C'è stato spazio anche per la premiazione degli striscioni migliori, realizzati dai ragazzi: hanno prevalso San Chiaffredo di Busca e Verzuolo.
«Ringrazio gli animatori del CPR, i preti che hanno collaborato alla buona riuscita della giornata e tutti i ragazzi e animatori delle parrocchie e chierichetti per essere venuti. Grazie anche alle ditte Ferrero e Inalpi per aver offerto la merenda» ha sottolineato a fine giornata don Marco Casalis, responsabile diocesano della Pastorale Ragazzi.

21 APRILE – RIVISTA IDEA

Agroalimentaristi alleati per "Cibus"

Confapi Cuneo ha collaborato alla costituzione di una "cordata" presente alla Fiera di Parma per promuovere un distretto dalle grandi potenzialità

Il binomio tra agricoltura e industria alimentare ha offerto nella Granda, nel 2016, duemila avviamenti lavorativi in più dell'anno precedente.

Però con un "paradosso apparente": il saldo positivo è la risultante di 2.400 assunzioni in più nell'agricoltura in senso stretto a fronte di 400 in meno nella manifattura "food".

A mettere in evidenza questo dato articolato è la rielaborazione congiunturale del mercato del lavoro provinciale, realizzata da Confapi Cuneo in cui si conferma, ancora una volta, la bontà reale delle scelte, di "marketing" industriale e di investimento manifatturiero diretto, in atto da parte dell'associazione provinciale di categoria delle piccole e medie imprese presieduta dal direttore commerciale di "Inalpi" Pierantonio Invernizzi.

«L'intesa che abbiamo perfezionato con la Fiera di Parma, e che porta un'alleanza di imprese cuneesi della filiera agroalimentare in trasferta a "Cibus" il 12 e 13 aprile, con il marchio "Good food-Made in Piemonte Confapi", è finalizzata ad avvicinare l'agricoltura della Granda al mondo della trasformazione finale, attraverso un innovativo distretto alimentare ampio e diffuso dalle Alpi al cuore della Pianura padana», spiega Invernizzi. «In esso saranno esaltate le buone prassi nei settori della ricerca, della produzione agricola e industriale e della promozione e questo creerà importanti condizioni per far conoscere il territorio provinciale e farne una sede di investimenti manifatturieri direttamente collegati alla tradizione e alla vocazione agricola locale».

In pratica, una «re-industrializzazione che assegni a questa nuova funzione i siti produttivi purtroppo a oggi dismessi esistenti nella Granda», prosegue il Presidente di Confapi Cuneo. «Ciò permetterà di riportare nel territorio di nostra competenza quote importanti di capacità produttiva nella manifattura e con essa occupazione e reddito per aziende e famiglie. Perché, va ricordato, il triste fenomeno della delocalizzazione non si verifica solo fra Italia e Paesi esteri, ma anche fra

Mario Rosa

Pierantonio Invernizzi (foto), presidente di Confapi Cuneo, conta sulla collaborazione dei due vice, Giuseppe Rossetto e Luciano Piovano. La trasferta a "Cibus" sotto l'insegna "Good food-Made in Piemonte Confapi" mira in particolare ad avvicinare l'agricoltura della Granda alle aziende della trasformazione

21 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

latte in polvere made in Italy

Impegno Inalpi e Coldiretti

MORETTA - E' stato siglato martedì 11 aprile l'accordo tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi per avviare lo studio di un progetto per realizzare una nuova filiera finalizzata a produrre latte in polvere made in Italy. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini e Giovanni Benedetti, la presidente di Coldiretti Piemonte, Delia Revelli, il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi dell'azienda Inalpi. Già nel 2010 Coldiretti Piemonte aveva sottoscritto un'intesa con Inalpi e con l'azienda dolciaria Ferrero per la valorizzazione del latte in polvere di origine piemontese e prodotto nello stabilimento di Moretta. L'obiettivo sarebbe quello di gestire eventuali eccedenze sul mercato e ridurre le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di incremento delle importazioni dall'estero, oltre ad aprire il comparto lattiero caseario italiano all'utilizzo di polvere di latte 100% italiano, anche per quelle industrie alimentari e dolciarie che fino a oggi non avevano l'opportunità di farlo.

22 APRILE –

LA STAMPA DI CUNEO

Fossano, ok al bilancio

Cooperativa Compral Latte ha un fatturato di 40 milioni

Un fatturato che sfiora i 40 milioni e un utile di 112 mila euro: sono i numeri della Compral Latte, la cooperativa cui aderiscono 250 allevatori piemontesi che ieri a Fossano hanno approvato il bilancio 2016. La cooperativa è la prima fornitrice della Inalpi di Moretta, dove viene prodotta polvere di latte per la Ferrero di Alba. Una filiera tutta piemontese, dalla mungitura alla trasformazione, promossa da Coldiretti e nata nel 2010.

Spiega il direttore Compral Latte, Bartolomeo Bovetti: «Per il futuro vogliamo puntare sul mercato della polvere di latte, molto richiesto dall'industria alimentare, perché Inalpi potrebbe realizzare una seconda torre di sprayatura se, come pare, arriveranno nuovi importanti clienti». Così, per aumentare i quattromila quintali polverizzati al giorno, a Moretta potrebbe essere utilizzato anche il latte proveniente dalle stalle della Lombardia.

«E sarà Compral latte a organizzare l'ampliamento della filiera, gestendo raccolta e disciplinare di produzione» aggiunge Bovetti. Nell'ultimo anno sono entrati in cooperativa sedici nuovi soci ma, con l'arrivo di quelli lombardi, il fatturato potrebbe salire ben oltre i quaranta milioni. «Numeri che sono davvero importanti per una cooperativa agricola – dice Raffaele Tortalla, presidente della Compral latte -. Il merito è dell'impegno di tutti, compreso il Consiglio di amministrazione e il presidente, che sono a costo zero». Gli adempimenti tecnici e burocratici della filiera sono coordinati dall'Associazione regionale allevatori e produttori. [A. P.]

22 APRILE – LASTAMPA.IT

Cooperativa Compral Latte ha un fatturato di 40 milioni

Un fatturato che sfiora i 40 milioni e un utile di 112 mila euro: sono i numeri della Compral Latte, la cooperativa cui aderiscono 250 allevatori piemontesi che ieri a Fossano hanno approvato il bilancio 2016. La cooperativa è la prima fornitrice della Inalpi di Moretta, dove viene prodotta polvere di latte per la Ferrero di Alba. Una filiera tutta piemontese, dalla mungitura alla trasformazione, promossa da Coldiretti e nata nel 2010. Spiega il direttore Compral Latte, Bartolomeo Bovetti: «Per ...continua

22 APRILE - FOODWEB

Latterie Inalpi lancia sul mercato i Formaggini Bio

Prodotti con latte da allevamenti biologici, saranno disponibili a scaffale a partire dal prossimo mese di settembre.

20 Aprile 2017 1 min.

In occasione dell'ultimo Cibus Connect **Latterie Inalpi** ha presentato l'ultimo nato della casa: il **Formaggino delle Alpi Bio**. Si tratta di un prodotto d'alta gamma, con caratteritiche uniche e innovative. Il latte di questi formaggini, infatti, proviene solo da **allevamenti biologici e tutti gli ingredienti sono certificati e tracciabili**. Dalla prossima estate la gamma dei prodotti Latterie Inalpi si arricchirà di altre due referenze: il nuovo **Burro delle Alpi piemontesi** e le **Fettalpine** (sottilissime fettine al formaggio delle Alpi), entrambe ottenute da panna fresca di centrifuga.

In merito all'entrata in vigore della nuova norma sull'etichettatura d'origine per latte e derivati, i prodotti di **Latterie Inalpi** sono già provvisti di un codice che permette di tracciare la materia prima impiegata nelle varie preparazioni. L'azienda, in questo modo, certifica che le nuove referenze sono prodotte da **latte proveniente al 100% dalla zona alpina piemontese**.

22 APRILE – NEWSFOOD

CAPETTA - DUCHESSALIA A VINITALY 2017: CHIARA DEL TUFO

aprile 21, 2017
Inserisci un commento
Vedi altri articoli e video Vinitaly 2017: clicca qui
Verona, 9-12 aprile 2017, 51° Vinitaly
Chiara Del Tufo - Azienda Capetta - DuchessaLia
Intervista di Giuseppe Danielli, Direttore e Fondatore Newsfood.com
Qui il comunicato stampa:
FRANCESCO CAPETTA IL FONDATORE Moscato d'Asti DOCGIl Moscato dAsti DOCG Francesco Capetta 2016 ha vinto la Medaglia dOro al concorso Berliner Wein Trophy 2017.
Si tratta di un prestigioso riconoscimento internazionale per questo DOCG dal caratteristico profumo aromatico, perfetto per accompagnare frutta fresca e dolci.
Dalla sua prima edizione nel 2004, il Berliner Wein Trophy è oggi la più importante e più grande degustazione di vini internazionali della Germania e si distingue per la professionalità dellorganizzazione e della realizzazione.
Medaglia dOro per il Moscato dAsti DOCG Francesco Capetta 2016 al Berliner Wein Trophy 2017
Il Moscato dAsti DOCG Francesco Capetta ha vinto la Medaglia dOro al concorso internazionale Berliner Wein Trophy 2017.
Si tratta di un prestigioso riconoscimento per questo vino prodotto da Capetta, un DOCG dal caratteristico e aromatico profumo di moscato che si contraddistingue per il suo sapore dolce e vivace, perfetto per accompagnare frutta fresca, torte e crostate.
Dalla sua prima edizione nel 2004, il concorso della capitale tedesca è cresciuto fino a diventare la più importante e più grande degustazione di vini internazionali della Germania. A porte chiuse, la giuria di esperti assaggia, valuta e classifica oltre 5.000 vini pregiati. Il quarto giorno sono assegnate le ambite medaglie.
La manifestazione, che si distingue per la professionalità dellorganizzazione e della realizzazione, si svolge sotto il patrocinio dellOrganizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV).
Brachetto d'Acqui DOCG - Duchessa Lia
Le Cantine Capetta nascono a Santo Stefano Belbo nel 1953. Francesco Capetta, il cui nome ritorna nelle tre linee, inizia a vendere vino sfuso in una vecchia cascina, non lontano dalle colline dovè nato. La piccola azienda fa il suo primo significativo salto a cavallo del 1960, quando Francesco Capetta introduce la prima linea manuale di imbottigliamento vini e inizia la costruzione di un capannone per ospitare lintero ciclo di lavorazione e imbottigliamento degli spumanti. Nei primi anni Settanta viene introdotta la linea completamente automatizzata per la produzione degli spumanti. Nuovi ampliamenti e ammodernamenti costanti accompagnano lAzienda ai giorni nostri. Con dedizione e passione le nuove generazioni della famiglia hanno permesso al Marchio Capetta di diventare uno dei protagonisti dellenologia piemontese, apprezzato nel mondo per la qualità dei prodotti e linnovazione dimpresa.
Aprile 2017
Duchessa Lia S.r.l.
Corso Piave, 140
12058 Santo Stefano Belbo (Cn) Italia
CF/P.Iva 02535960047
www.duchessalia.it
Redazione Newsfood.com
Articoli che ti potrebbero interessarePiero Mastroberardino - intervista Biwa 2016 (Video)

Riso Zaccaria, un signor riso a Identità Golose 2017 (Video)Matteo Torchio, Direttore Marketing INALPI (Video)Laceto Giusti entra ad Alma con i suoi quattrocento anni di storiaAnnibale Rossi di Medelana - Castello del Terriccio: BIWA 2015 (Video)Antonio Moretti Cuseri - Tenuta Setteponti: BIWA 2015 (Video)