LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

18 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Cheese 2017: Tra grandi formaggi e birre d'eccellenza trionfa il gusto (FOTOGALLERY)

A Cheese 2017 c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una Conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un film e una degustazione, passeggiare per Bra durante l'evento internazionale dedicato alle forme del latte è un'esperienza unica e ricca di suggestioni.

Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il posto in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da UK, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia solo per citarne alcuni.

In piazza XX Settembre invece vi aspetta la Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con Inalpi.
Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina.

19 SETTEMBRE - ILNAZIONALE

"Saranno famosi 2017": il Veneto vince il contest di Inalpi a colpi di burro, fettine e formaggini (FOTO E VIDEO)

È stata una sfida Veneto contro Campania la finale del contest gastronomico "Saranno Famosi 2017" organizzato da Inalpi per lunedì 18 settembre. Un duello vinto dai veneti a colpi di burro, fettine di latte e formaggini.

Location d'eccezione l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo nell'ultimo giorno di Cheese, la manifestazione internazionale braidese dedicata al mondo del formaggio.

L'evento è partito a giugno con dieci tra i migliori Sous Chef selezionati dalla Guida Osterie d'Italia 2017 e trenta Blogger.

In finale per il Veneto: il sous chef **Alessio Loppoli** del locale "Al Segnavento" in provincia di Venezia con le food blogger **Elisa Di Rienzo, Anna Maria Pellegrino, Cristina Papini**. Il menù: Rocher di formaggio cremoso con granella di nocciole su dip di barbabietola, Ravioli con gallina padovana, fonduta di caciotta e salsa al cardamomo e Mini sbrisolone con fonduta dolce di formaggio e scorza d'arancia.

La squadra campana: **Gennaro Durante** del ristorante "Lo Stuzzichino" e i food blogger **Ramona Pizzano, Serena Oliva, Anna Luisa & Fabio**. Il menù: tortino di alici, spaghetti di Gragnano ai tre pomodorini con Caciotta Kremina, babà con confettura di pomodori e salsa alla clorofilla di basilico.

Nei menù è stata provata anche la nuova gamma Inalpi, prodotta solo con latte dello spazio Alpino Piemontese: il burro alpino piemontese, Fettalpine e formaggini alpini piemontesi bio.

"L'azienda Inalpi sta andando sempre più verso la valorizzazione del latte alpino piemontese e il radicamento nel territorio in cui opera: le comunità di Cuneo e Torino", ha dichiarato il presidente Inalpi **Ambrogio Invernizzi**.

"I prodotti Inalpi sono giusti, buoni e sicuri - ha spiegato **Matteo Torchio**, direttore Marketing Inalpi -: *valori molto coerenti con la filosofia di Slow Food. Il latte alpino piemontese è stato il protagonista di questo contest che ha legato tutte le regioni d'Italia portandoci oggi in finale a Pollenzo, ai piedi delle alpi e ai confini con la Langa"*.

19 SETTEMBRE

LA PIAZZA GRANDE

CONFAPI

Interviene Antonio Invernizzi

«Semplicità per le imprese è crescita»

Il recentissimo accordo quadro siglato fra sistema delle Camere di commercio e Ministero dello sviluppo economico (il cosiddetto Protocollo Unioncamere-MISE sull'export) viene giudicato con particolare ottimismo dalla galassia delle PMI anche cuneesi, «in quanto rappresenta, da parte del Governo, la presa d'atto di come sia necessario predisporre specifici strumenti di accompagnamento delle imprese medio-piccole sui mercati esteri. Nel contesto territoriale di nostra competenza, e che attraverso le sinergie da noi create si estende dalla provincia di Cuneo all'area Torinese, abbracciando anche il distretto di Parma per il capitolo Food, mettiamo le nostre esperienze associative e settoriali al servizio di strategie di internazionalizzazione in grado di semplificare i passaggi per l'approdo a destinazione, con successo, dei nostri esportatori». Così il Presidente della Confapi provinciale cuneese Pierantonio Invernizzi, che ribadisce tali concetti facendo riferimento anche alla più recente edizione della MilkFest di Inalpi organizzata a Moretta con il fratello Ambrogio.

«Oggi la distinzione non è più tra un settore e un altro, o tra grandi e piccoli, perché con il rilancio della cultura e del meccanismo delle filiere, nell'agroalimentare come anche nella metalmeccanica, abbiamo dimostrato come imprese di diversa dimensione possano coesistere e cooperare con profitto reciproco. La questione centrale è semmai quella di estendere la filiera o di replicarla adeguata ad altri territori, della provincia e della regione, per includere le PMI che ancora oggi non riescono a beneficiarne pur avendo tutte le potenzialità per ampliare la produzione e iniziare una stabile fase di export».

I dati al primo luglio scorso dicono che, sulle principali 20 province italiane «export-oriented», Cuneo si colloca - in sfida alla cabala - al 17esimo posto con una performance che, nei primi sei mesi dell'anno corrente, è stata di 3,6 miliardi di euro, in aumento del 10,7 per cento al confronto con il medesimo semestre del 2016, sostenendo l'industria e spalancando le porte in uscita dei magazzini aziendali.

19 SETTEMBRE - TARGATOCN

"Saranno famosi 2017": il Veneto vince il contest di Inalpi a colpi di burro, fettine e formaggini (FOTO E VIDEO)

In finale Veneto e Campania con squadre composte da sous chef e food blogger. Evento nella splendida location dell'Università degl Studi di Scienze Gastornomiche di Pollenzo, nell'ambito di Cheese 2017

È stata una sfida Veneto contro Campania la finale del contest gastronomico "Saranno Famosi 2017" organizzato da Inalpi per lunedì 18 settembre. Un duello vinto dai veneti a colpi di burro, fettine di latte e formaggini.

Location d'eccezione l'Università degli Studi di Scienze Gastornomiche di Pollenzo nell'ultimo giorno di Cheese, la manifestazione internazionale braidese dedicata al mondo del formaggio.

L'evento è partito a giugno con dieci tra i migliori Sous Chef selezionati dalla Guida Osterie d'Italia 2017 e trenta Blogger.

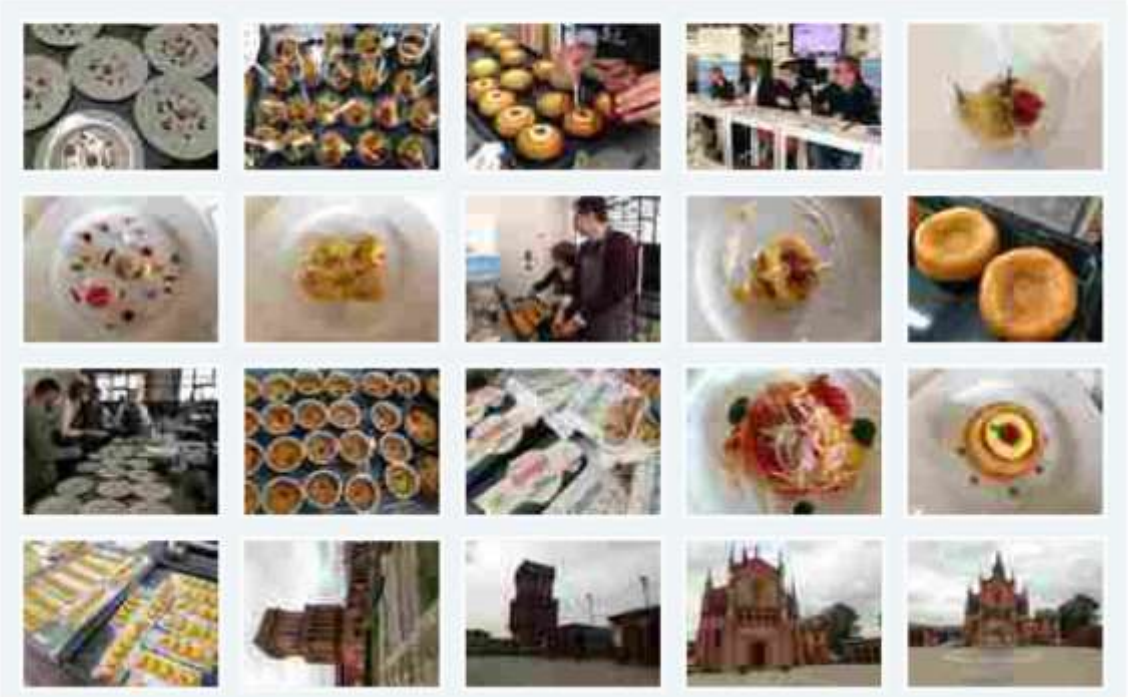
In finale per il Veneto: il sous chef **Alessio Loppoli** del locale "Al Segnavento" in provincia di Venezia con le food blogger **Elisa Di Rienzo, Anna Maria Pellegrino, Cristina Papini**. Il menù: Rocher di formaggio cremoso con granella di nocciole su dip di barbabietola, Ravioli con gallina padovana, fonduta di caciotta e salsa al cardamomo e Mini sbrisolone con fonduta dolce di formaggio e scorza d'arancia.

La squadra campana: **Gennaro Durante** del ristorante "Lo Stuzzichino" e i food blogger **Ramona Pizzano, Serena Oliva, Anna Luisa & Fabio**. Il menù: tortino di alici, spaghetti di Gragnano ai tre pomodorini con Caciotta Kremina, babà con confettura di pomodori e salsa alla clorofilla di basilico.

Nei menù è stata provata anche la nuova gamma Inalpi, prodotta solo con latte dello spazio Alpino Piemontese: il burro alpino piemontese, Fettalpine e formaggini alpini piemontesi bio.

"L'azienda Inalpi sta andando sempre più verso la valorizzazione del latte alpino piemontese e il radicamento nel territorio in cui opera: le comunità di Cuneo e Torino", ha dichiarato il presidente Inalpi **Ambrogio Invernizzi.**

"I prodotti Inalpi sono giusti, buoni e sicuri - ha spiegato **Matteo Torchio**, direttore Marketing Inalpi -: *valori molto coerenti con la filosofia di Slow Food. Il latte alpino piemontese è stato il protagonista di questo contest che ha legato tutte le regioni d'Italia portandoci oggi in finale a Pollenzo, ai piedi delle alpi e ai confini con la Langa".*



20 SETTEMBRE – RIVISTA IDEA

A Moretta la "Milk fest" di "Inalpi"

Agli oltre mille ospiti Ambrogio Invernizzi ha ricordato 5 capisaldi dell'azienda: la forza, il coraggio, l'impegno, il patto e il cuore

«Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare». Il presidente di "Inalpi" Ambrogio Invernizzi, ha preso in prestito una frase di Seneca per "svelare" uno dei segreti del successo dell'azienda di Moretta, che la rosita da percorrere la conosce molto bene, e che sa anche navigare magnificamente.

E che, su quella barca, vuole portare tutti i suoi amici: produttori, cooperative, fornitori, dipendenti, azionisti, clienti e consumatori. Nella serata di giovedì 31 agosto erano oltre mille, seduti ai tavoli sistemati nella struttura allestita presso lo stabilimento per l'evento. Hanno gustato la sontuosa cena preparata dallo chef stellato Giampiero Vivalda e dal suo staff nell'ormai tradizionale "Milk fest" con cui "Inalpi" vuole ringraziare e radunare attorno a sé tutte le persone che contribuiscono, giorno per giorno, al successo aziendale.

Un appuntamento informale, ma anche l'occasione per raccontare l'evoluzione dell'azienda, tracciare un bilancio di quanto fatto e rilanciare gli obiettivi per il futuro. Così, tra un antipasto e l'altro, ad aprire la serata è stato il sentito discorso del presidente Ambrogio Invernizzi, il quale ha riassunto il credo aziendale in cinque punti: la forza, il coraggio, l'impegno, il patto e il cuore. La forza di "Inalpi" siete voi», ha detto. «Fate parte della nostra grande famiglia unita dalla filiera alpina piemontese e da obiet-

Sopra: la squadra piemontese impegnata in "Saranno famosi con "Inalpi"". Con il sous-chef novarese Fabio Perna, da sinistra sono ritratte Valentina Masullo, Valentina Barone e Germana Brusca. A sinistra: la Vespa griffata "Inalpi" realizzata dal maestro Ugo Nespolo, presente all'evento, il quale aveva realizzato anche l'opera celebrativa per i 50 anni dell'azienda. Tra gli altri ospiti intervenuti alla "Milk fest" citiamo Edoardo Raspelli e Paolo Massobrio

chilo e 500 grammi di latte in polvere, nuovi magazzini e uffici ampliati».

Il terzo "segreto" del successo è l'impegno per una maggiore valorizzazione della filiera alpina piemontese che ha portato e porterà "Inalpi" in giro per il mondo per partecipare a manifestazioni nazionali e internazionali: Bologna, Parma, Londra, Parigi, Amsterdam, con in agenda Bra (per "Cheese", ovviamente), Dubai e Montecarlo.

Né vanno dimenticate le tante iniziative legate alla comunicazione e, nei prossimo giorni, l'apertura ufficiale della prima succursale estera, la "Inalpi France". «Sono operazioni che hanno l'obiettivo di portare in tutto il mondo i prodotti buoni, giusti e sicuri fabbricati con il buon latte della filiera alpina piemontese», ha spiegato Ambrogio Invernizzi prima di soffermarsi sul quarto messaggio, il patto "Inalpi" ciò che l'azienda restituisce al territorio: l'accordo sindacale con i dipendenti che pone particolare attenzione alle problematiche familiari, ai corsi di formazione, al prezzo indicizzato per il latte applicato da sette anni, alle tante iniziative avviate in campo sociale.

L'ultimo punto è quello meno razionale: il cuore.

«Quello che i fondatori dell'azienda hanno saputo trasmettere. L'attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei nostri prodotti, giusti, buoni e sicuri, curati e seguiti in ogni fase. Nel credo aziendale, siamo tutti su un'unica barca: produttori, cooperative di raccolta, fornitori, dipendenti, azionisti, comunità nelle quali operiamo, clienti e consumatori».

Durante la serata hanno portato i loro saluti il presidente della cooperativa "Compral latte", Raffaele Tortalla, il presidente della cooperativa "Piemonte latte", Roberto Morello, la presidente regionale e provinciale di Coldiretti, Delia Revelli, il presidente di Confcooperative Piemonte, Domenico Paschetta, il neopresidente nazionale di UnionAlimentari, Antonio Casalini, con l'albese Giuseppe Rossetto, presidente vicario e anche vicepresidente provinciale di Confapi.

Erano presenti anche numerosi politici, locali e non solo: oltre al sindaco di Moretta, Sergio Bar-

chio, sono intervenuti l'assessore regionale allo sport, Giovanni Maria Ferraris, il parlamentare Mino Taricco («Questa azienda ha scommesso sulla qualità») e il viceministro alle politiche agricole, Andrea Olivero («Grazie a una famiglia che è andata oltre il solo interesse aziendale, guardando anche all'interesse del territorio»).

E siccome "Milk fest" è anche la festa dei dipendenti, "Inalpi" ha voluto premiarne due che da 25 anni lavorano nell'azienda di Moretta, Gabriella Vignolo e Fabio Michelis.

20 SETTEMBRE – RIVISTA IDEA

CRB CASSA DI RISPARMIO DI BRA
BPER: Gruppo

TUTTO NEL SEGNO DEL FORMAGGIO MA NON SOLO...

Attilio Casetta

Non mancano le proposte utili a impegnare una giornata sotto la Zizzola nel migliore dei modi

A "Cheese" 2017 c'è solo l'imbarazzo della scelta su come impegnare il tempo che si deciderà di trascorrere sotto la Zizzola. Tra una conferenza e un laboratorio del gusto, la proiezione di un film e una degustazione, passeggiare per Bra durante l'evento internazionale dedicato alle "forme del latte" sarà, come sempre, un'esperienza unica e ricca di suggestioni per grandi e piccini.

Il consiglio per cominciare bene la visita di "Cheese" è partire da via Mendicità istruita, sede dell'associazione creata da Carlo Petrini da oltre trent'anni e indirizzo noto in tutto il mondo agli appassionati della chiocciola. Proprio qui è allestita "Casa Slow Food", con attività riservate ai soci e agli aspiranti tali.

Tra queste gli incontri "Slow... con il latte crudo", un assaggio dei "master of food", ovvero i corsi educativi che Slow Food propone ai soci in tutta Italia. Per partecipare agli appuntamenti in programma basta verificare la disponibilità in "Casa Slow Food". Per le scolaresche e i visitatori desiderosi di mettersi alla prova, niente di meglio che incontrare i produttori e scoprire i segreti del loro mestiere attraverso giochi e laboratori. Il team di Slow Food organizza lungo via Vittorio Emanuele II la Via lattea di Slow Food con quiz e momenti di intrattenimento a cura di "Circowow". Tra le aree dedicate ai soci Slow Food si trova il "Baby pit stop", per le neomamme e i bimbi che hanno bisogno di un momento di relax.

La prosecuzione della passeggiata non può che contemplare il Mercato dei formaggi che per la prima volta presenterà solo formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospiterà una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il luogo in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da Regno Unito, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia, solo per citarne alcuni. Mentre chi ha apprezzato i formaggi spagnoli nel 2015, Paese ospite due anni

L'INAUGURAZIONE IN PIAZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ

L'inaugurazione di "Cheese" è in programma per venerdì 15 settembre, alle 10,30, in piazza Caduti per la libertà (in caso di maltempo l'appuntamento si terrà presso il teatro "Politeama"). Interverranno i padroni di casa, il sindaco di Bra, Bruna Sibille, e il presidente di Slow Food, Carlo Petrini, alla presenza di rappresentanti della Regione Piemonte, nella persona del presidente della Giunta, Sergio Chiamparino, e del Governo, con tutta probabilità rappresentato da Maurizio Martina (*foto sopra*), ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali. Durante la cerimonia saranno consegnati i premi di resistenza casearia. A seguire, avverrà il taglio del nastro, in piazza XX settembre, di fronte allo stand della Regione Piemonte.

fa, sarà contento di dedicarsi alla più ampia esposizione mai registrata in undici edizioni della manifestazione: dodici bancarelle che ben descrivono la vivacità del movimento casaro iberico, tra cui anche l'Associazione dei casari e formaggiai del cammino di Santiago de Compostela, per ripercorrere aromi e consistenze della famosa via cristiana.

Nella vicina piazza Roma ci saranno gli artigiani dell'ormai storica Via degli "affineur" e dei selezionatori. Tra questi anche quattro stand dedicati agli Stati Uniti, ospite d'onore del 2017.

Il sabato e la domenica ci sarà anche il Mercato della terra di Bra, dove si potranno trovare prodotti agricoli, freschi e di stagione venduti da chi effettivamente li produce. Per un bicchiere di bollicine tra una degustazione e un acquisto, l'appuntamento è presso il Mercato di piazza Carlo Alberto con il consorzio "Alta Langa", "official sparkling wine" della manifestazione.

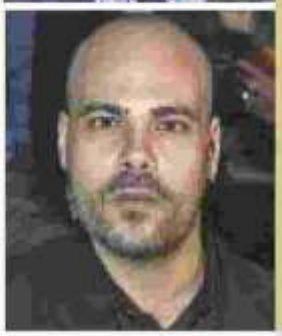
Il Mercato aprirà i battenti tutti i giorni alle 10 e fino a sera sarà possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo, ma anche aceti, mieli, mostarde, pani, confetture e tanto altro ancora.

Un mercato particolare sarà quello delle vie Guglielmo Marconi e Principi di Piemonte, dove si potranno incontrare i presidi (in tutto 48 italiani e 11 internazionali), il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali. Sarà un'occasione unica per conoscere questi prodotti, compresi gli ultimi arrivati: il Trentingrana di alpeggio, il Çuç di mont dal Friuli Venezia Giulia, il pecorino a latte crudo della Maremma, l'abruzzese pecorino di Farindola, il pecorino del Monte Poro dalla Calabria e il Boeren Leyden tradizionale olandese.

Chi fosse interessato a saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food potrà partecipare agli appuntamenti della Casa della biodiversità tra piazzetta Valfrè di Bonzo e via Marconi, dove, tra un aperitivo e l'altro, "Cheese" consentirà di intraprendere un viaggio alla scoperta dei presidi e dei prodotti dell'Arca del gusto di tutto il mondo.

Tra le novità ci sarà lo Spazio

CHEESE 2017



IN CANTIERE INTERESSANTI INCONTRI E "MERENDE SONORE"

A "Cheese" 2017 non mancheranno le conferenze, utili per diventare consumatori più consapevoli. Merita una visita il programma della "Cheese box" nel cortile di palazzo "Garrone": al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con il quotidiano "La stampa", a cui parteciperanno, tra gli altri, il direttore Maurizio Molinari (*foto a sinistra, sopra*), in una chiacchierata con Carlo Petrini, e Marco D'Amore (*foto a lato*), protagonista della fiction "Gomorra" e appassionato di cibo; dalle 16 con le "Merende sonore" del progetto "180 gr" e le "performance" di dj italiani e internazionali.

La "Libreria del gusto" nello stand di "Slow Food editore" in piazza XX settembre, venerdì 15, alle 17,30 ospiterà Petrini e Gigi Padovani che presenteranno il libro "Slow Food-Storia di un'utopia possibile".

Tutti i dettagli riguardo al programma della fiera, e non solo, oltre che sul sito www.cheese.slowfood.it, sono a portata di "touch" grazie alla app "Cheese 2017" scaricabile gratuitamente sia per iOS che per Android

CRB CASSA DI RISPARMIO DI BRA
BPER: Gruppo

IL "PRESIDIO DEL RIFIUTO", PER UNA CITTÀ SEMPRE PULITA

Durante "Cheese" 2015 la raccolta differenziata superò il 90% delle 56 tonnellate di rifiuti prodotte. Un risultato record raggiunto grazie a "Il presidio del rifiuto", progetto che, anche quest'anno, contribuirà a rendere sempre più sostenibile la grande kermesse. A "presidiare" le ecoisole guidando i visitatori al corretto smaltimento dei rifiuti, saranno realtà cittadine attive sul territorio che, adottando ciascuna uno spazio, potranno anche presentare le proprie attività a un largo pubblico.

libero, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi senza nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra "Lambic" a fermentazione spontanea.

Tornerà nel cortile delle scuole maschili la Piazza della pizza: un viaggio dal nord al sud dell'Italia con quattro maestri che combineranno gusti e ingredienti della propria terra. Per conoscere loro e gli altri protagonisti dell'area (e anche le loro creazioni) basterà partecipare alle Storie di pizza e ai Pizza talk.

Ecco il programma di laboratori in vendita "on-line" e, durante "Cheese", presso la "reception" eventi di vicolo Chiaffrini, insieme agli altri appuntamenti su prenotazione ancora disponibili: laboratori del gusto, scuola di cucina e lo spettacolo di Luca Mercalli e Banda Osiris "Non ci sono più le quattro stagioni" (di cui parliamo nelle pagine iniziali di questo speciale).

Sempre nelle scuole maschili, ci saranno i chioschi regionali, dove degustare realtà gastronomiche di Lazio, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. Se tutto questo vi avrà stuzzicato l'appetito, sarà ora di dedicarsi alle "cucine di strada" che animeranno anche piazza Spreitenbach, insieme ai "food truck" e alla Piazza della birra che presenterà decine di realtà brassicole artigianali italiane. A chi fosse intollerante al glu-

L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE PRESENTE!

"Cheese" come di consueto vedrà la presenza anche dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, con uno spazio dedicato in piazza XX settembre e diverse iniziative organizzate da studenti e docenti, oltre a "Get into the future of food" ossia le visite all'ateneo (*foto sotto*) nei giorni della manifestazione. Dal 14 al 18 settembre le visite saranno alle 10 e alle 15, con prenotazione obbligatoria; dureranno un'ora circa e saranno in italiano e in inglese. Per contatti e prenotazioni: info_student@unisg.it, oppure tel. 0172-458574.

tine o semplicemente volesse assaggiare piatti speciali e alternativi, il consiglio è di recarsi in piazza XX settembre dove "Cheese" allestirà l'area "Risotto & pasta", in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, "Aurora naturale" e l'associazione di volontariato "Braidesi uniti per la celiachia" Onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia "No glu" (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran sala dei formaggi, oltre che in tutti i laboratori del gusto.

Arrivati a questo punto sarà più che ragionevole pensare di concedersi un dolce: in piazza XX settembre l'appuntamento sarà con la Piazza del gelato, curata dalla Compagnia dei gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con Inalpi. Diversi "showcooking", su prenotazione, ma gratuiti, affiancheranno lo Spazio gourmet dove, grazie al ristorante due stelle Michelin "Antica Corona reale" di Cervere, si imparerà ad accostare il gelato all'alta cucina.

Anche l'undicesima edizione di "Cheese" avrà il suo salotto buono: nella Gran sala dei formaggi, sotto l'ala di corso Garibaldi, si troveranno centinaia di specialità di tutto il mondo abbinabili a una delle 600 etichette italiane dell'Enoteca, abilmente selezionate dalla Banca del vino di Pollenzo e dalla guida "Slow

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

CHEESE 2017

TANTI FORMAGGI IN ESPOSIZIONE, MOLTO BUONI, ALCUNI DEI QUALI DAVVERO CURIOSI

Formaggi a forma di spirale, ricoperti di muffa naturale o avvolti da foglie di vite imbevute di brandy alla pera. A "Cheese" 2017 c'è solo l'imbarazzo della scelta tra oltre 150 espositori italiani e internazionali del Mercato, "affineur" e selezionatori, presidi Slow Food e prodotti dell'Arca del gusto. Slow Food ha segnalato otto formaggi particolarmente curiosi: il "Rogue river blue" (*foto sotto, a sinistra*) dagli Stati Uniti, il "Caco" dal Portogallo, il "Bodega" dalle isole Canarie, la "Toma del lait bruse" dalle valli piemontesi di Susa, Sangone e Lanzo, la "Vastedda" dalla valle del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata italiano, il "Parenica" dalla Slovacchia, il formaggio verde di "Tcherni Vit" dalla Bulgaria e il "Cheddar", del Somerset, nel sud-ovest dell'Inghilterra.

Debutterà la "Business area" presso il Movicentro, uno spazio per favorire l'incontro tra "buyer" internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, "start-up" e i produttori di piccole e medie dimensioni sia italiani che internazionali

wine" e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Per l'acquisto di cibo e vino debutterà la moneta pulita che sostituirà i "ticket" di carta nei punti cassa gestiti da Slow Food: di legno certificato Pefc, è realizzata da "Palm design", impresa artigianale impegnata nella filiera del legno sostenibile.

Se siete interessati alle attività formative, oltre a visitare il campus a Pollenzo, si potrà approfittare dell'occasione per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del vino. Se invece l'intenzione è di imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le proprie abilità culinarie, ci si potrà iscrivere ("on-line" o alla "reception" eventi) alle scuole di cucina, con due chef d'eccezione come insegnanti, Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de "Le colline ciociare" di Acuto (Frosinone).

"Cheese" non si ferma mai, mettendo il programma un cartellone di spettacoli, film e concerti. Oltre a quelli già citati, va ricordato che "Cheese" è anche musica grazie a "Cheese on stage" con quattro concerti gratuiti: l'electric swing di "The sweet life society" nell'anteprima di giovedì 14; la fusione tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea dei "Magasin du café" accompagnati dalle "Madamè", lo scottish e irish punk rock dei "The rumjacks" e il folk occitano dei "Lou pitakass".

21 SETTEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

NUOVO PROGETTO

Inalpi e Biraghi alleati a Cheese per il burro Dop

MORETTA Domenica scorsa, nello spazio della Regione Piemonte di Cheese a Bra si è tenuto il convegno: "Creazione di valore attraverso i formaggi Dop ed il progetto Burro Dop".

L'incontro ha analizzato il tema della filiera come valore, mostrando in che modo la qualità, il rispetto degli accordi commerciali tra le parti e l'espressione massima di un territorio assumano importanti accezioni positive all'interno del proprio business di riferimento. Ha affrontato inoltre il tema di come il valore di una catena renda appetibile e fruibile un ingrediente.

Un nuovo progetto che sancisce l'inizio di una collaborazione tra due importanti realtà del mondo lattiero-caseario piemontese: Inalpi e Biraghi. Due eccellenze che danno vita, supportati e accompagnati nel cammino da Assopiemonte, a un'attività di valorizzazione della tradizione del territorio: il progetto "Burro Dop".

Il burro, quello prodotto da panna fresca di centrifuga, composto solo da latte alpino piemontese al 100%: un elemento della tradizione piemontese, non un semplice ingrediente ma un "alimento" vero e proprio della nostra cultura culinaria.

21 SETTEMBRE - RIVISTA IDEA (ARTICOLO DEL 9 SETTEMBRE)

"SARANNO FAMOSI": LUNEDÌ 18 SETTEMBRE PRESSO L'UNIVERSITÀ DI POLLENZO LA FINALE CHE INCORONERÀ IL MIGLIOR "SOUS-CHEF" D'ITALIA

Per il terzo anno si è svolta, a giugno e luglio, la fase preliminare di "Saranno famosi con 'Inalpi'", di cui l'azienda di Moretta è ispiratrice e attore principale. La sfida ha visto coinvolti dieci sous-chef, identificati fra quelli presenti nella "Guida alle osterie" di Slow Food d'Italia, che hanno gareggiato per conquistare il titolo di miglior sous-chef d'Italia. Ognuno dei giovani protagonisti si è impegnato nell'ideazione di dieci "menu" completi, dall'antipasto al dolce. Ciascun sous-chef, ideale capitano della squadra, ha avuto al fianco tre rinomate "food blogger", con compiti ben divisi e chiari: alle promesse della cucina di domani spettava la creazione del primo, alle "food blogger" la realizzazione di antipasto, secondo e dessert. L'accoppiata è risultata vincente e ha contribuito alla crescita della manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse .

Il caseificio di Moretta è ancora una volta "partner" e protagonista di una manifestazione, che unisce tradizione e fantasia. I prodotti "Inalpi" sono infatti stati utilizzati per la preparazione delle innovative e invitanti ricette: "Fettine di latte", formaggini, burro tradizionale, caciotta "Kremina" l'hanno fatta da padroni, regalando a ogni piatto il gusto del buon latte alpino piemontese.

Ma l'impegno di "inalpi" non si è fermato qui e così un'apposita sezione del sito web aziendale è stata dedicata alla manifestazione. Collegandosi a http://saranno-famosi.inalpi.it/ si possono scoprire le ricette, visitare i profili di sous-chef e "blogger" e svelare moltissime curiosità: non ultima l'identità delle due finaliste che si sfideranno, presso l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, il 18 settembre.

La finale, un momento importante che si svolgerà in una cornice prestigiosa, vedrà impegnati non solo sous-chef e "blogger", ma anche una giuria di esperti composta da Matteo Torchio, responsabile "marketing" e comunicazione di "Inalpi", Claudio Sacco, fondatore e "owner" di "AltissimoCeto-Viaggiatore gourmet", Paola Sucato, nota "food blogger", e Gigi Piumatti, presidente di Slow Food Promozione: saranno loro a decretare il miglior sous-chef d'Italia e, quindi, la migliore squadra. Durante l'evento saranno realizzate ricette eseguite con la nuova linea "Inalpi" di prodotti "premium", ovvero "Fettalpine", formaggini, burro alpino piemontese e i formaggi Dop.

"Saranno famosi con 'Inalpi'" 2017 è una manifestazione da non perdere che permetterà di scoprire, e conoscere in modo approfondito, talenti ancora nascosti. "Inalpi" crede in questo progetto anche per le idee innovative dei partecipanti, abbinate all'indubbia professionalità, che mettono in evidenza la qualità, il gusto e la tradizione dei suoi prodotti.

22 SETTEMBRE - ILNAZIONALE

Inalpi a Cheese: un vero successo

Vivace e molto attiva è stata la partecipazione di Latterie Inalpi a Cheese, la manifestazione braidese dedicata al formaggio e al latte, in tutte le sue declinazioni, appena conclusa.

Una presenza che, anche questa volta, ha voluto sottolineare il legame tra l'industria casearia di Moretta e il territorio dove opera.

Convegni, manifestazioni, offerta di prodotto, ma anche spazi di convivialità che hanno visto radunarsi, nel corso dei giorni, tutte le componenti del mondo Inalpi, ma anche una buona vetrina per far conoscere l'operato aziendale a chi non è addetto ai lavori.

Massiccia la presenza del latte in polvere Inalpi, ricavato da solo latte 100% alpino e piemontese, nella Piazza del Gelato. Dove, l'ingrediente principe è stato gustato e apprezzato da migliaia di persone,testimone le infinite code davanti al banco del mastro gelatiere **Alberto Marchetti** e la grande partecipazione ai seminari organizzati dalla Compagnia dei Gelatieri con degustazione finale.

Non meno rilevanti sono stati i convegni indetti e gestiti da Inalpi. Grande riscontro ha ricevuto l'incontro dal titolo "L'importanza del Benessere animale nell'allevamento". Argomento a cui Inalpi è molto sensibile da sempre, tanto da averlo inserito nel protocollo sottoscritto con i suoi conferitori latte, come principio imprescindibile.

Inalpi ha promosso quest'anno alcuni incontri con gli allevatori su argomenti riguardanti il benessere delle vacche in stalla, come quello sull'uso consapevole degli antibiotici. Un impegno informativo e formativo costante, che l'azienda intende proseguire perché convinta che il benessere delle vacche sia il primo obbligato passo per ottenere, e poter garantire, latte sano e di qualità eccellente.

La presentazione del Bilancio Sociale è stata la punta di diamante che ha visto la partecipazione di un pubblico numeroso e attento, segno che l'interesse nei confronti delle ricadute sul territorio dell'operato di un'azienda suscita interesse. Il Bilancio Sociale è proprio lo strumento che consente di comunicare tutto ciò che riguarda la politica sociale e societaria; Inalpi, azienda attenta e innovativa, fa certificare e rende pubblico il Bilancio Sociale già da quattro anni.

Oltre a rimarcare la continua ricerca della valorizzazione e della qualità dei prodotti, Inalpi ha come obiettivi la sostenibilità aziendale che evidenzia l'attenzione per l'ambiente e per le generazioni future, sono infatti in corso grossi investimenti per il coogeneratore e per la purificazione delle acque di scarto delle lavorazioni. Da sempre attenti al sociale, sono davvero tanti gli interventi di Inalpi a favore di bambini e società sportive.

Ma l'impegno di Inalpi continua anche con la presenza in importanti eventi e manifestazioni nazionali e internazionali. Altro convegno molto partecipato è stato quello dal titolo: "La filiera Alpino Piemontese come valore nella distribuzione" che ha fatto risaltare quanto i legami creati nella filiera rappresentino oramai un valore aggiunto alla qualità del prodotto. Nel corso del convegno sono emersi alcuni interessanti concetti: La recente legge sulla tracciabilità nazionale del latte, dei latticini e dei prodotti contenenti latte, ha messo in evidenza quanto ci sia bisogno di chiarezza e quanto i consumatori siano passati dalla richiesta di qualità a quella di autenticità. Autenticità che può essere garantita solo da una filiera controllata dalla stalla allo scaffale. Inalpi ha il compito di industrializzare l'autenticità. La richiesta dei consumatori è passata in pochi anni, da "voglio essere gratificato" a "voglio essere rassicurato", la filiera, se ben sostenuta, è motivo di rassicurazione, è evidente che nella filiera ciascuno ha un compito, e ciascuno può fare di più, per passare dalla qualità all'eccellenza.

La giornata di lunedì è stata dedicata alla finale del Contest "Saranno Famosi Inalpi 2017" che ha eletto il Miglior Souschef d'Italia. Nelle cucine dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, le due squadre finaliste, Campania e Veneto, hanno preparato i loro menù contenenti prodotti Inalpi. Con un solo punto di scarto è risultata vincitrice la squadra Veneta capitanata dal Souscef Alessio Loppoli e dalle Food Blogger Elisa Di Rienzo e Cristina Papini. L'esigua differenza di punteggio mette in evidenza quale sia stato l'impegno profuso anche dalla squadra Campana, capitanata dal Souschef Gennaro Durante affiancato da Fabio D'Amore, Anna Luisa Vingiani e Ramona Pizzano. I menù, le ricette, fotografie e ulteriori informazioni sul Contest sono disponibili sul sito www.inalpi.it , nella sezione dedicata.

Cheese è stato quindi un successo, per presenze e iniziative. Lo sforzo organizzativo delle Latterie Inalpi è stato intenso e continuo. Lo stesso che viene profuso ogni giorno per salvaguardare e diffondere la bontà e la genuinità del Latte Alpino Piemontese.

22 SETTEMBRE - TARGATOCN

Inalpi a Cheese: un vero successo

Convegni, manifestazioni, offerta di prodotto, ma anche spazi di convivialità per sottolineare il legame tra l'industria casearia di Moretta e il territorio dove opera

Vivace e molto attiva è stata la partecipazione di Latterie Inalpi a Cheese, la manifestazione braidese dedicata al formaggio e al latte, in tutte le sue declinazioni, appena conclusa.

Una presenza che, anche questa volta, ha voluto sottolineare il legame tra l'industria casearia di Moretta e il territorio dove opera.

Convegni, manifestazioni, offerta di prodotto, ma anche spazi di

convivialità che hanno visto radunarsi, nel corso dei giorni, tutte le componenti del mondo Inalpi, ma anche una buona vetrina per far conoscere l'operato aziendale a chi non è addetto ai lavori.

Massiccia la presenza del latte in polvere Inalpi, ricavato da solo latte 100% alpino e piemontese, nella Piazza del Gelato. Dove, l'ingrediente principe è stato gustato e apprezzato da migliaia di persone,testimone le infinite code davanti al banco del mastro gelatiere **Alberto Marchetti** e la grande partecipazione ai seminari organizzati dalla Compagnia dei Gelatieri con degustazione finale.

Non meno rilevanti sono stati i convegni indetti e gestiti da Inalpi. Grande riscontro ha ricevuto l'incontro dal titolo "L'importanza del Benessere animale nell'allevamento". Argomento a cui Inalpi è molto sensibile da sempre, tanto da averlo inserito nel protocollo sottoscritto con i suoi conferitori latte, come principio imprescindibile.

Inalpi ha promosso quest'anno alcuni incontri con gli allevatori su argomenti riguardanti il benessere delle vacche in stalla, come quello sull'uso consapevole degli antibiotici. Un impegno informativo e formativo costante, che l'azienda intende proseguire perché convinta che il benessere delle vacche sia il primo obbligato passo per ottenere, e poter garantire, latte sano e di qualità eccellente.

La presentazione del Bilancio Sociale è stata la punta di diamante che ha visto la partecipazione di un pubblico numeroso e attento, segno che l'interesse nei confronti delle ricadute sul territorio dell'operato di un'azienda suscita interesse. Il Bilancio Sociale è proprio lo strumento che consente di comunicare tutto ciò che riguarda la politica sociale e societaria; Inalpi, azienda attenta e innovativa, fa certificare e rende pubblico il Bilancio Sociale già da quattro anni.

Oltre a rimarcare la continua ricerca della valorizzazione e della qualità dei prodotti, Inalpi ha come obiettivi la sostenibilità aziendale che evidenzia l'attenzione per l'ambiente e per le generazioni future, sono infatti in corso grossi investimenti per il coogeneratore e per la purificazione delle acque di scarto delle lavorazioni. Da sempre attenti al sociale, sono davvero tanti gli interventi di Inalpi a favore di bambini e società sportive.

Ma l'impegno di Inalpi continua anche con la presenza in importanti eventi e manifestazioni nazionali e internazionali. Altro convegno molto partecipato è stato quello dal titolo: "La filiera Alpino Piemontese come valore nella distribuzione" che ha fatto risaltare quanto i legami creati nella filiera rappresentino oramai un valore aggiunto alla qualità del prodotto. Nel corso del convegno sono emersi alcuni interessanti concetti: La recente legge sulla tracciabilità nazionale del latte, dei latticini e dei prodotti contenenti latte, ha messo in evidenza quanto ci sia bisogno di chiarezza e quanto i consumatori siano passati dalla richiesta di qualità a quella di autenticità. Autenticità che può essere garantita solo da una filiera controllata dalla stalla allo scaffale, Inalpi ha il compito di industrializzare l'autenticità. La richiesta dei consumatori è passata in pochi anni, da "voglio essere gratificato" a "voglio essere rassicurato", la filiera, se ben sostenuta, è motivo di rassicurazione, è evidente che nella filiera ciascuno ha un compito, e ciascuno può fare di più, per passare dalla qualità all'eccellenza.

La giornata di lunedì è stata dedicata alla finale del Contest "Saranno Famosi Inalpi 2017" che ha eletto il Miglior Souschef d'Italia. Nelle cucine dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, le due squadre finaliste, Campania e Veneto, hanno preparato i loro menù contenenti prodotti Inalpi. Con un solo punto di scarto è risultata vincitrice la squadra Veneta capitanata dal Souscef Alessio Loppoli e dalle Food Blogger Elisa Di Rienzo e Cristina Papini. L'esigua differenza di punteggio mette in evidenza quale sia stato l'impegno profuso anche dalla squadra Campana, capitanata dal Souschef Gennaro Durante affiancato da Fabio D'Amore, Anna Luisa Vingiani e Ramona Pizzano. I menù, le ricette,

fotografie e ulteriori informazioni sul Contest sono disponibili sul sito www.inalpi.it., nella sezione dedicata.

Cheese è stato quindi un successo, per presenze e iniziative. Lo sforzo organizzativo delle Latterie Inalpi è stato intenso e continuo. Lo stesso che viene profuso ogni giorno per salvaguardare e diffondere la bontà e la genuinità del Latte Alpino Piemontese.

23 SETTEMBRE - CIBVS

Cartoline dalla Milk Fest 2017 – Moretta (CN)

da 2 ore su www.altissimoceto.it

Si è svolta a Moretta l'oramai tradizionale **Milk Fest**, organizzata da **Inalpi**, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che **contribuiscono**, quotidianamente e con impegno, al successo aziendale. Un **appuntamento** importante oramai fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per **raccontare** l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di **partenza**. Una festa che aiuta a **conoscere** e **analizzare** gli o [...leggi]

23 SETTEMBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DALLA MILK FEST 2017 MORETTA (CN)

Si è svolta a Moretta l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno, al successo aziendale. Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti, ma anche a dare carica e rinnovare l'entusiasmo per quelli futuri. In una struttura allestita appositamente per l'evento, si sono radunate 1124 persone, che hanno potuto degustare le portate preparate dallo chef stellato Gian Piero Vivalda e della sua brigata. Tra i partecipanti erano presenti anche i rappresentanti del mondo politico locale, regionale e nazionale, militare e religioso. Invitati sul palco, hanno espresso grande soddisfazione per l' operato di inalpi e hanno incoraggiato tutti i presenti a proseguire nel percorso intrapreso, vero esempio virtuoso di industria piemontese che realizza utili, ma ne fa beneficiare il territorio e la comunità a cui appartiene. Archivio storico reportage: Eccoci arrivati a Moretta Accoglienza con il red carpet! Il point accrediti Gli ospiti vengono accolti con un bicchiere di latte alpino piemontese La riproduzione in scala dello Stabilimento inalpi realizzato in mattoncini Lego dall'architetto Bovetti Marco La Vespa inalpi La vespa con la serigrafia del Maestro Ugo Nespolo, realizzata in occasione dei 50 anni dell'azienda. Il mezzo è stato protagonista del Giro d'Italia in Vespa. L'obiettivo della manifestazione, oltre a celebrare il 70° anniversario della nascita della Vespa, è quello di raccogliere fondi e sensibilizzare l'opinione pubblica sul grave problema dell'Autismo, che attualmente coinvolge 500 mila famiglie italiane, ma con percentuali in preoccupante aumento. La sala è prontissima ad accogliere 1124 ospiti Mise en place Il menù della serata I partner della serata Dimostrazione delle squadre di fioretto sponsorizzate dalla inalpi È la volta degli uomini In cucina intanto procedono i preparativi per la cena Lo staff di sala è pronto ad accogliere gli ospiti La banda di Moretta suona l'inno italiano... ... con tutti gli ospiti in piedi La benedizione dei frati accolta in religioso silenzio La serata è stata aperta dal discorso del Presidente inalpi Ambrogio Invernizzi, che ha evidenziato quanto l'impegno di tutti i partecipanti – dipendenti, allevatori, clienti, fornitori, ma anche autorità e amici – contribuisca alla produzione e diffusione di prodotti giusti buoni e sicuri che salvaguardano e valorizzano il buon latte alpino piemontese. La forza, il coraggio, l' impegno, il patto e il cuore di inalpi sono stati analizzati punto per punto. La forza di inalpi è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi. Il coraggio di inalpi si riassume in 18 milioni di euro di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l' impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati. I lavori sono già in corso e la ricaduta positiva sul territorio è scontata. Coraggiosa è stata però anche la costituzione di Latterie Alpine, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di Peveragno che produce i DOP piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese. Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea inalpi, sono già in distribuzione le Fettealpine prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il burro alpino piemontese con panna di centrifuga e il latte in polvere scremato e intero in confezioni da 1 kg, primo

e unico derivante unicamente da latte alpino piemontese. Nel mese di settembre sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie inalpi: i Formaggini prodotti con latte Bio alpino piemontese che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio, ma anche alla qualità e all'eticità. L' impegno di inalpi per una maggiore diffusione del latte della filiera alpina piemontese, quest'anno è stato notevole, ha infatti partecipato a numerose fiere di settore nazionali e internazionali: Bologna, Parma, ma anche Londra, Parigi e Amsterdam. Entro fine anno, i prodotti inalpi saranno presenti a Cheese a Bra e voleranno a Dubai e Monte Carlo. A settembre sarà inoltre creata la prima succursale estera: la " inalpi France " che avrà l'obiettivo di far apprezzare ai cugini d'oltralpe i prodotti della filiera del latte alpino piemontese. Moltissime sono state anche le iniziative legate alla comunicazione. Il patto inalpi è ciò che l'azienda restituisce al territorio. Con i dipendenti è stato reso effettivo l' accordo sindacale siglato lo scorso anno che ha una particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi. Con i produttori latte inalpi applica da 7 anni un prezzo indicizzato per il latte, frutto di un protocollo trasparente e studiato dall'Università di Piacenza e sottoscritto dalle parti che ha creato un rapporto di fiducia, oltre all'applicazione di regole precise e distintive. Da quest'anno inalpi si è impegnata in una nuova importante iniziativa, quella dei corsi di formazione dedicati proprio al mondo dell'allevamento. Intenso è stato anche l'impegno aziendale in iniziative sociali sfociato in 94 importanti interventi. Ultimo punto, ma non meno importante è il cuore inalpi, rappresentato dai fondatori dell'azienda che hanno saputo trametterе, alla generazione attuale, l' attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche quello per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei prodotti inalpi, prodotti giusti, buoni e sicuri, curati e seguiti in ogni fase della loro produzione con serietà e dedizione non così scontate. La risposta data dalla clientela ne è la conferma: Ferrero, Fugar, Guido Gobino, "Antica Corona Reale", Di Stefano, sono solo alcuni dei prestigiosi nomi che scelgono quotidianamente la qualità inalpi. " Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare". Nel credo aziendale si è tutti su un'unica barca: produttori latte, cooperative di raccolta, fornitori, dipendenti, azionisti, comunità nelle quali inalpi opera, clienti e consumatori. Tutti desiderano una filiera buona, giusta e sicura, ma l'azienda di Moretta vuole realizzare questa missione con un forte senso pratico, convinti che "l'ottimo è nemico del meglio" e quindi è necessario migliorarsi ogni giorno. Roero Arneis 2016 – Musso Piatto!!! Formaggini di latte inalpi in delicata frittura Tra una portata e l'altra Matteo Torchio, responsabile marketing di inalpi, chiama sul palco i conferitori del latte e i responsabili di aziende che collaborano con inalpi

23 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Educazione finanziaria e Progetto Ferrero: summit da Manuale nella Capitale Tirana

In vista del convegno del 28/10 in Crf

Educazione finanziaria sempre più (in) Capitale nei Balcani.

Nella prospettiva del convegno internazionale che sarà ospitato sabato 28 ottobre da Banca CRF a Fossano, per la presentazione del punto sulle strategie binazionali su agroindustria e formazione economica, si è svolto a Tirana l'incontro in Municipio con i responsabili della direzione per i progetti strategici.

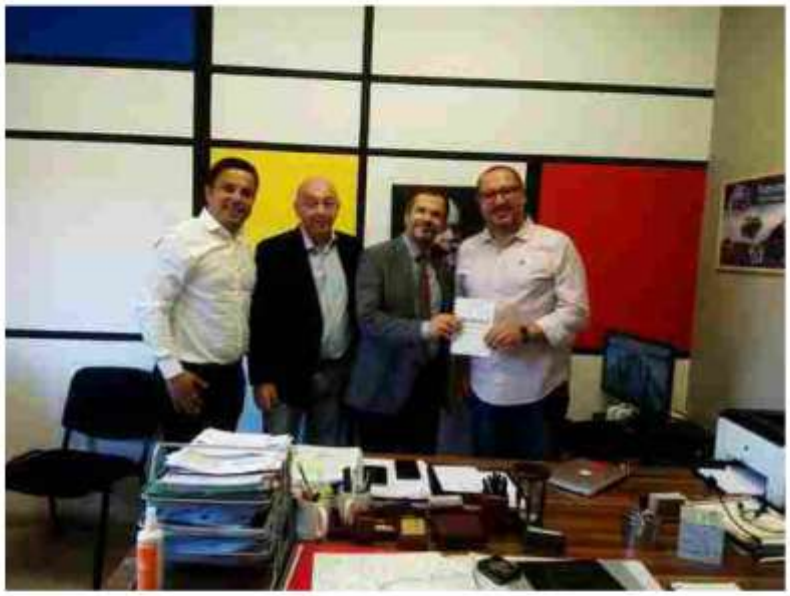
Al centro dei colloqui, la partecipazione alla missione in Fossano e in Alba e la valutazione di una serie di ipotesi per la dedica di una rilevante area pubblica, nella Capitale di Albania, alla memoria di Michele e Pietro Ferrero.

"Educazione economica e sviluppo agroindustriale vanno di pari passo e sanciscono il successo di una iniziativa economica sul mercato, da iniziare già quando si è studenti - ha dichiarato il direttore generale dei progetti strategici, Genci Kojdheli - Siamo pertanto grati al Presidente Beppe Ghisolfi e agli amici di Confapi Cuneo e Latterie Inalpi per avere creato le condizioni operative della missione di ottobre. La formazione manageriale non può prescindere dalla conoscenza finanziaria di base, così come uno sviluppo su larga base dell'industria alimentare non può che tenere conto del contributo che un meritorio gruppo mondiale come Ferrero ha apportato alla cultura dei Paesi emergenti". A conclusione del colloquio, l'inviato Alessandro Zorgniotti ha donato alla direzione progetti strategici del Comune di Tirana copie del Manuale del Banchiere fossanese Beppe Ghisolfi, che ospiterà e coordinerà i lavori del 28 ottobre mattina nel salone d'onore di banca Crf a Fossano. Ai colloqui nella sede municipale, nel cuore della storica piazza italiana dedicata a Skenderbej e sede di Comune e ministeri di Albania, hanno preso parte anche Artur Cuko, assistente della direzione progetti, e il consulente torinese Paolo Capellino.

24 SETTEMBRE - TARGATOCN

Educazione finanziaria e Progetto Ferrero: summit da Manuale nella Capitale Tirana in vista del convegno in Crf

Si svolgerà il prossimo 28 ottobre



Educazione finanziaria sempre più (in) Capitale nei Balcani. Nella prospettiva del convegno internazionale che sarà ospitato sabato 28 ottobre da Banca CRF a Fossano, per la presentazione del punto sulle strategie binazionali su agroindustria e formazione economica, si è svolto a Tirana l'incontro in Municipio con i responsabili della direzione per i progetti strategici. Al centro dei colloqui, la partecipazione alla missione in Fossano e in Alba e la valutazione di una serie di ipotesi per la dedica di una rilevante area pubblica, nella Capitale di Albania, alla memoria di Michele e Pietro Ferrero.

"Educazione economica e sviluppo agroindustriale vanno di pari passo e sanciscono il successo di una iniziativa economica sul mercato, da iniziare già quando si è studenti - ha dichiarato il direttore generale dei progetti strategici, **Genci Kojdheli** - *Siamo pertanto grati al Presidente Beppe Ghisolfi e agli amici di Confapi Cuneo e Latterie Inalpi per avere creato le condizioni operative della missione di ottobre. La formazione manageriale non può prescindere dalla conoscenza finanziaria di base,*

così come uno sviluppo su larga base dell'industria alimentare non può che tenere conto del contributo che un meritorio gruppo mondiale come Ferrero ha apportato alla cultura dei Paesi emergenti".

A conclusione del colloquio, l'inviato Alessandro Zorgniotti ha donato alla direzione progetti strategici del Comune di Tirana copie del Manuale del Banchiere fossanese Beppe Ghisolfi, che ospiterà e coordinerà i lavori del 28 ottobre mattina nel salone d'onore di banca Crf a Fossano. Ai colloqui nella sede municipale, nel cuore della storica piazza italiana dedicata a Skenderbej e sede di Comune e ministeri di Albania, hanno preso parte anche Artur Cuko, assistente della direzione progetti, e il consulente torinese Paolo Capellino.