LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

18 DICEMBRE - TARGATOCN

Cuneo e Tirana sempre più vicine lungo la via segnata dal "progetto Ferrero"

Più forti sinergie fra PMI cuneesi e Ambasciata italiana in vista del battesimo della nuova strada a Lezha, dall'educazione alimentare e finanziaria alla promozione

A seguito dell'iniziativa attuata dal Comune albanese di Lezha, di intitolazione di una propria centrale Via a Michele e Pietro Ferrero, e del successivo convegno del 28 ottobre in Italia, a Fossano, sostenuto dal Banchiere Beppe Ghisolfi e dal Presidente di Confapi Cuneo Pierantonio Invernizzi, si è svolto nei giorni scorsi, nella sede dell'Ambasciata italiana a Tirana, un conviviale incontro di aggiornamento fra il Dottor Serafino Stajano, responsabile dell'ufficio Commerciale, in rappresentanza di Sua Eccellenza Ambasciatore Alberto Cutillo, e una delegazione formata dai giornalisti Alessandro Zorgniotti, referente del progetto Ferrero in Albania, e Artur Nura e dal segretario generale di PMI Albania Paolo Capellino.

L'occasione è stata propizia per uno scambio di auguri e auspici in previsione di un proficuo 2018 e per la consegna di una serie di rappresentativi omaggi, simbolo di collaborazione e amicizia reciproche, da parte di Inalpi e Confapi a S.E. Cutillo e al Dottor Stajano: un gagliardetto associativo di Confapi Cuneo, un manuale di educazione alimentare Inalpi,

abbinato a quello di educazione finanziaria di Beppe Ghisolfi, e alcune maglie sportive dell'Azienda lattiero-casearia della famiglia Invernizzi.

Il Dottor Stajano, ringraziando a nome dell'Ambasciatore e proprio personale per gli omaggi ricevuti e per l'attestazione di stima di una parte importante del mondo economico-finanziario del Piemonte, ha evidenziato l'impegno e l'interesse dell'Ambasciata a collaborare a favore di progetti e iniziative in grado di aiutare la diffusione della cultura e dello stile italiano - di cui l'agroalimentare è un tassello specifico qualificante - in Albania.

18 DICEMBRE - LANGHEROEROMONFERRATO

CUNEO E TIRANA SEMPRE PIU' VICINE LUNGO LA VIA SEGNATA DAL "PROGETTO FERRERO"

Cuneo e Tirana sempre più vicine lungo la via segnata dal "progetto Ferrero" e anche dalle fondamentali relazioni diplomatiche fra Italia e Albania.
A seguito dell'iniziativa attuata dal Comune albanese di Lezha, di intitolazione di una propria centrale Via a Michele e Pietro Ferrero, e del successivo convegno del 28 ottobre in Italia, a Fossano, sostenuto dal Banchiere Beppe Ghisolfi e dal Presidente di Confapi Cuneo Pierantonio Invernizzi, si è svolto nei giorni scorsi, nella sede dell'Ambasciata italiana a Tirana, un conviviale incontro di aggiornamento fra il Dottor Serafino Stajano, responsabile dell'ufficio Commerciale, in rappresentanza di Sua Eccellenza Ambasciatore Alberto Cutillo, e una delegazione formata dai giornalisti Alessandro Zorgniotti, referente del progetto Ferrero in Albania, e Artur Nura e dal segretario generale di PMI Albania Paolo Capellino.
L'occasione è stata propizia per uno scambio di auguri e auspici in previsione di un proficuo 2018 e per la consegna di una serie di rappresentativi omaggi, simbolo di collaborazione e amicizia reciproche, da parte di inalpi e Confapi a S.E. Cutillo e al Dottor Stajano: un gagliardetto associativo di Confapi Cuneo, un manuale di educazione alimentare inalpi abbinato a quello di educazione finanziaria di Beppe Ghisolfi, e alcune maglie sportive dell'Azienda lattiero-casearia della famiglia Invernizzi.
Il Dottor Stajano, ringraziando a nome dell'Ambasciatore e proprio personale per gli omaggi ricevuti e per l'attestazione di stima di una parte importante del mondo economico-finanziario del Piemonte, ha evidenziato l'impegno e l'interesse dell'Ambasciata a collaborare a favore di progetti e iniziative in grado di aiutare la diffusione della cultura e dello stile italiano - di cui l'agroalimentare è un tassello specifico qualificante - in Albania.
L'Amministrazione comunale di Lezha, impegnata in un patto di Amicizia con la Città di Fossano, ha intanto proposto l'inaugurazione della nuova strada - e del collegato Noccioleto Scolastico - a inizio primavera 2018, per farla coincidere con una solenne cerimonia binazionale con l'intervento dei rappresentanti del Gruppo Ferrero e dei dirigenti istituzionali ed economici della Provincia Granda, dal Sindaco fossanese Davide Sordella al Banchiere Beppe Ghisolfi.

19 DICEMBRE - AGRONOTIZIE

Agroalimentare e innovazione, una questione di paradigmi

Per crescere e stare al passo coi tempi il settore deve innovare, ma da dove partire? La società di consulenza Deloitte ha pubblicato uno studio in cui suggerisce di iniziare dai paradigmi: l'intervista a Eugenio Puddu, partner di Deloitte

Il **settore agroalimentare** è una delle forze trainanti dell'economia italiana, secondo solo al settore della metalmeccanica. Eppure le aziende agricole e le imprese di trasformazione e di distribuzione devono affrontare sfide importanti. '**Bisogna innovare**' è il mantra che si sente ripetere spesso. Già, ma innovare cosa e come? La società di consulenza **Deloitte**, che sul settore food ha un focus specifico, ha provato a dare una risposta attraverso la pubblicazione di una **ricerca** dal titolo "**Il settore agroalimentare. L'innovazione dei paradigmi**".

"L'innovazione che noi proponiamo non è solo tecnologica o di prodotto, ma di più ***ampio respiro****, che mira a modificare le regole stesse di funzionamento del settore"*, spiega ad ***AgroNotizie*** **Eugenio Puddu**, partner di Deloitte e referente Italia per il gruppo di lavoro Emea (Europa, Medio oriente e Africa) dedicato al settore agroalimentare.
"Bisogna puntare l'attenzione sul ***consumatore*** *e comprendere le sue necessità di essere informato. Occorre cooperare tra attori di uno stesso comparto per raggiungere uno scopo condiviso. E infine sviluppare e rendere disponibili i prodotti ai consumatori"*.

Queste sono le tre innovazioni dei paradigmi, partiamo dalla prima.
"Si tratta della consapevolezza del consumatore che oggi è molto più informato e vuole sapere come un cibo viene prodotto, da dove viene, quali sono le sue caratteristiche e così via. Dobbiamo ispirarci a quel rapporto, quasi di vicinato, che il lattaio aveva con la massaia quando al mattino le portava il latte".

In quale modo l'innovazione interviene in questo rapporto?
"Grazie alla rete, alle tecnologie come blockchain, e agli strumenti tecnologici che noi ogni giorno usiamo, come gli smartphone, è possibile instaurare una comunicazione vera con il consumatore".

Trasparenza e tracciabilità sono però costosi per una azienda, come si rientra dell'investimento?
*"Perché il consumatore è disposto a pagare un prezzo più alto per avere accesso alle informazioni e premia le imprese trasparenti. Il nostro agroalimentare non deve puntare sui prezzi bassi, ma sull'****eccellenza*** *delle* ***produzioni****"*.

Nella vostra pubblicazione mettete come secondo punto la sinergia tra gli operatori. In quale modo si dovrebbe esplicare questa collaborazione?
"Nel settore food una delle difficoltà maggiori è vivere la sfida imprenditoriale in modo partecipativo. Per alcuni imprenditori, come quelli francesi o tedeschi, promuovere alcuni territori e alcune specificità agroalimentari è un lavoro corale consolidato da anni".

E in Italia?
"Si fa più fatica. Lo vediamo alle fiere di settore. Nella maggior parte dei casi le aziende si muovo singolarmente, ma quando si presentano unite l'impatto, anche a livello di grandezza degli stand, è ben visibile".

La cooperazione deve avvenire anche all'interno dell'azienda e in maniera verticale nella filiera?
"Certamente sì, i primi partner dell'imprenditore sono i dipendenti con i quali si deve collaborare per raggiungere un obiettivo comune. E al di fuori dell'azienda le nostre imprese contano moltissimo sul rapporto con il settore primario, con gli agricoltori che producono quelle materie prime senza le quali il made in Italy non esisterebbe".

Il terzo paradigma riguarda la disponibilità dei prodotti. Dove interviene l'innovazione?
*"Le aziende devono raggiungere il consumatore attraverso tutti i canali disponibili, compreso l'****e-commerce****. Spesso il successo dell'italian sounding è dovuto ad una mancanza di prodotti genuini sugli scaffali dei supermercati esteri"*.

Le nostre imprese non presidiano abbastanza i mercati internazionali?
"Non è solo una questione di presenza, sulla quale comunque si potrebbe fare meglio. Ma soprattutto è la capacità di comprendere un mercato e rendere disponibili prodotti innovativi fatti per quei consumatori".

Ci può fare un esempio?
"In Giappone non mangiano molti dei nostri formaggi perché non li digeriscono, ma vanno matti per la mozzarella fresca. Un'azienda italiana ha trovato il modo di congelarla con l'azoto per preservarne le caratteristiche organolettiche e consegnarla ai clienti nipponici in brevissimo tempo".

Nel vostro rapporto raccontate molti casi di aziende che hanno avuto successo. Ci può fare un esempio?
*"****Inalpi*** *è l'unica azienda italiana che prende il latte fresco e lo trasforma in latte in polvere, latte concentrato e burro chiarificato. E' una azienda piemontese che ha capito di avere in mano un'ottima materia prima e di poterla valorizzare. Il loro spirito innovativo è stato premiato dal mercato e* ***Ferrero*** *ha stretto con loro un importante contratto di fornitura di cui beneficiano anche i produttori di latte"*.

Quali sono gli ostacoli all'innovazione che le imprese devono superare?
"Il cambiamento parte all'interno dell'azienda. Ci deve essere la consapevolezza che il mondo sta cambiando molto velocemente e bisogna adattarsi con rapidità. Il traguardo è far comprendere alle aziende la ***necessità di cambiare impostazione****. Bisogna poi ispirare gli imprenditori raccontando l'innovazione e i casi di successo"*.

© AgroNotizie - riproduzione riservata

19 DICEMBRE - LA STAMPA ALESSANDRIA

Il latte d'Inalpi e Borsa Italiana

La società Inalpi, gruppo italiano leader nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte ed entra a far parte delle oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto Elite, il programma internazionale del London Stock Exchange Group in collaborazione con Confindustria dedicato alle aziende più ambiziose, con un modello di business solido e una chiara strategia di crescita. «Siamo convinti che ci siano le opportunità per una ulteriore fase espansiva della società, passando anche attraverso ricerca di partners, quotazione ed emissione di minibond»,, ha spiegato ilpresidente Ambrogio Invernizzi.

19 DICEMBRE LA STAMPA TORINO

Il latte d'Inalpi e Borsa Italiana

La società Inalpi, gruppo italiano leader nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte ed entra a far parte delle oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto Elite, il programma internazionale del London Stock Exchange Group in collaborazione con Confindustria dedicato alle aziende più ambiziose, con un modello di business solido e una chiara strategia di crescita. «Siamo convinti che ci siano le opportunità per una ulteriore fase espansiva della società, passando anche attraverso ricerca di partners, quotazione ed emissione di minibond»,, ha spiegato ilpresidente Ambrogio Invernizzi.

19 DICEMBRE - TARGATOCN

Compral latte, a Cussanio l'assemblea del sorriso

La crescita del fattore qualità spinge lo sviluppo della filiera piemontese e garantisce prezzi migliori

Un'assemblea all'insegna di grandi sorrisi e ottimi numeri ha sigillato nel migliore dei modi l'annata della Compral latte. Tutto esaurito nel salone dal Giardino dei Tigli di Cussanio dove gli oltre 250 soci, chiamati dal presidente Raffaele Tortalla, si sono scambiati gli auguri natalizi e di buon 2018 nella consapevolezza di essere sempre più protagonisti all'interno di una filiera piemontese del latte che - grazie alla partnership industriale dell'Inalpi di Moretta e commerciale della Ferrero di Alba - rappresenta un "unicum" a livello nazionale ed europeo.

Presente lo stato maggiore della Coldiretti regionale, con il delegato confederale **Bruno Rivarossa** e i presidenti e direttori di Cuneo **(Delia Revelli e Tino Arosio) e** Torino (Fabrizio Galliati e Michele Mellano), Tortalla ha ripercorso le ultime vicende della cooperativa, che parlano ancora di crescita della base sociale e di un progressivo aumento della

raccolta di latte. Ma soprattutto - ha sottolineato il presidente - a dare soddisfazione è il miglioramento diffuso della qualità, fattore decisivo per ottenere prezzi ancora maggiori dei pur già importanti 42 centesimi spuntati negli ultimi dodici mesi. "Questo perchè - ha detto Tortalla - le buone pratiche che ci siamo dati, nelle modalità di allevamento, nella cura del benessere animale, nel seguire i protocolli dei capitolati, sono oggi la bibbia quotidiana dei nostri produttori. In pochi anni abbiamo fatti passi da gigante e costituito un bel gruppo, perché ci abbiamo creduto, supportati dal sistema Arap che ci offre assistenza di alto livello e aggiornamento continuo".

Il tecnico Enrico Dellaferrera ha illustrato l'andamento dei conferimenti sia sotto l'aspetto quantitativo sia sotto il profilo quantitativo evidenziando i costanti progressi realizzati nel corso degli anni grazie al sempre più convinto coinvolgimento degli allevatori.

Per Bartolomeo Bovetti, direttore Compral, è la conferma che il lavoro fatto bene paga sempre. "Qualcuno ci aveva definito come visionari. Invece siamo qui a testimoniare che la strada della vera cooperazione è essenziale per costruire una filiera dove l'allevatore-produttore ha pari dignità con l'industra che trasforma e con una multinazionale prestigiosa qual è la Ferrero che ha fortemente creduto nell'operazione. Oggi siamo più forti e apprezzati perché siamo credibili: ci abbiamo messo la faccia e tanto impegno".

Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi che sta progettando il potenziamento delle torri del latte nello stabilimento di Moretta, condividendo l'analisi di Tortalla e Bovetti ha voluto evidenziare un ulteriore aspetto: "Ora dobbiamo imparare a dare valore a quello che facciamo. Con una filiera così strutturata e quotata possiamo coinvolgere nuovi soggetti, in primis i consumatori, creando nuove occasioni di sviluppo".

E se Delia Revelli, presidente di Coldiretti Cuneo, ha rimarcato il concetto di "asssemblea del sorriso dopo anni di fatiche e sacrifici", il direttore Tino Arosio, da milanese pragmatico, ha scattato la fotografia del successo Compral: "Voi sapete fare la qualità che il mercato vuole, e molte altre cose che i consumatori chiedono: rispetto dell'ambiente, del benessere animale e della sicurezza alimentare. Non fermatevi: il vostro è un sistema che può solo crescere".

Siccome il lavoro è sempre in progress, la veterinaria Alessandria Tropini, responsabile dell'Ufficio consulenze Arap e Compral, ha spiegato alla platea le nuove iniziative in materia di aggiornamento che si terranno nei prossimi mesi. "Vi ringrazio per la collaborazione e la consapevolezza di proseguire sul percorso avviato insieme in materia tecnica e sanitaria. Abbiamo a disposizione specialisti e laboratori sempre più attrezzati".

Un'ultima annotazione: tra i progetti Compral figura la realizzazione di una sede propria della cooperativa, che andrebbe ad affiancare quella di Compral Carni al Miac di Cuneo.

20 DICEMBRE - IDEAWEBTV

Compral latte, a Cussanio l'assemblea del sorriso

La crescita del fattore qualità spinge lo sviluppo della filiera piemontese

Un'assemblea all'insegna di grandi sorrisi e ottimi numeri ha sigillato nel migliore dei modi l'annata della Compral latte. Tutto esaurito nel salone dal Giardino dei Tigli di Cussanio dove gli oltre 250 soci, chiamati dal presidente Raffaele Tortalla, si sono scambiati gli auguri natalizi e di buon 2018 nella consapevolezza di essere sempre più protagonisti all'interno di una filiera piemontese del latte che - grazie alla partnership industriale dell'Inalpi di Moretta e commerciale della Ferrero di Alba - rappresenta un "unicum" a livello nazionale ed europeo.

Presente lo stato maggiore della Coldiretti regionale, con il delegato confederale Bruno Rivarossa e i presidenti e direttori di Cuneo (Delia Revelli e Tino Arosio) e Torino (Fabrizio Galliati e Michele Mellano), Tortalla ha ripercorso le ultime vicende della cooperativa, che parlano ancora di crescita della base sociale e di un progressivo aumento della raccolta di latte. Ma soprattutto - ha sottolineato il presidente - a dare soddisfazione è il miglioramento diffuso della qualità, fattore decisivo per ottenere prezzi ancora maggiori dei pur già importanti 42 centesimi spuntati negli ultimi dodici mesi. *"Questo perchè* - ha detto Tortalla - *le buone pratiche che ci siamo dati, nelle modalità di allevamento, nella cura del benessere animale, nel seguire i protocolli dei capitolati, sono oggi la bibbia quotidiana dei nostri produttori. In pochi anni abbiamo fatti passi da gigante e costituito un bel gruppo, perché ci abbiamo creduto, supportati dal sistema Arap che ci offre assistenza di alto livello e aggiornamento continuo"*.

Il tecnico Enrico Dellaferrera ha illustrato l'andamento dei conferimenti sia sotto l'aspetto quantitativo sia sotto il profilo quantitativo evidenziando i costanti progressi realizzati nel corso degli anni grazie al sempre più convinto coinvolgimento degli allevatori. Per Bartolomeo Bovetti, direttore Compral, è la conferma che il lavoro fatto bene paga sempre. *"Qualcuno ci aveva definito come visionari. Invece siamo qui a testimoniare che la strada della vera cooperazione è essenziale per costruire una filiera dove l'allevatore-produttore ha pari dignità con l'industra che trasforma e con una multinazionale prestigiosa qual è la Ferrero che ha fortemente creduto nell'operazione. Oggi siamo più forti e apprezzati perché siamo credibili: ci abbiamo messo la faccia e tanto impegno"*.

Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi che sta progettando il potenziamento delle torri del latte nello stabilimento di Moretta, condividendo l'analisi di Tortalla e Bovetti ha voluto evidenziare un ulteriore aspetto: *"Ora dobbiamo imparare a dare valore a quello che facciamo. Con una filiera così strutturata e quotata possiamo coinvolgere nuovi soggetti, in primis i consumatori, creando nuove occasioni di sviluppo"*.

E se Delia Revelli, presidente di Coldiretti Cuneo, ha rimarcato il concetto di *"assemblea del sorriso dopo anni di fatiche e sacrifici"*, *il direttore Tino Arosio, da milanese pragmatico, ha scattato la fotografia del successo Compral: "Voi sapete fare la qualità che il mercato vuole, e molte altre cose che i consumatori chiedono: rispetto*

dell'ambiente, del benessere animale e della sicurezza alimentare. Non fermatevi: il vostro è un sistema che può solo crescere".

Siccome il lavoro è sempre in progress, la veterinaria Alessandria Tropini, responsabile dell'Ufficio consulenze Arap e Compral, ha spiegato alla platea le nuove iniziative in materia di aggiornamento che si terranno nei prossimi mesi. *"Vi ringrazio per la collaborazione e la consapevolezza di proseguire sul percorso avviato insieme in materia tecnica e sanitaria. Abbiamo a disposizione specialisti e laboratori sempre più attrezzati"*. Un'ultima annotazione: tra i progetti Compral figura la realizzazione di una sede propria della cooperativa, che andrebbe ad affiancare quella di Compral Carni al Miac di Cuneo.

20 DICEMBRE – LASTAMPA.IT

"Sinergia di Compral con l'industria modello per tutta la cooperazione"

«Un'esperienza unica a livello nazionale». Così, nell'assemblea natalizia della cooperativa Compral Latte, il presidente Raffaele Tortalla ha definito la partnership industriale con l'Inalpi di Moretta e commerciale con la Ferrero di Alba. Una filiera in cui i 250 allevatori associati forniscono il latte alla torre di sprayatura di Moretta, dove viene prodotta la polvere che alimenta le linee produttive dello stabilimento dolciario albese.«Il numero di soci è ancora cresciuto, così come la racco...continua

20 DICEMBRE – LA STAMPA CUNEO

Fossano, assemblea con i 250 soci delle imprese agricole del settore latte

"Sinergia di Compral con l'industria modello per tutta la cooperazione"

ALBERTO PRIERI
FOSSANO

«Un'esperienza unica a livello nazionale». Così, nell'assemblea natalizia della cooperativa Compral Latte, il presidente Raffaele Tortalla ha definito la partnership industriale con l'Inalpi di Moretta e commerciale con la Ferrero di Alba. Una filiera in cui i 250 allevatori associati forniscono il latte alla torre di sprayatura di Moretta, dove viene prodotta la polvere che alimenta le linee produttive dello stabilimento dolciario albese.

«Il numero di soci è ancora cresciuto, così come la raccolta di latte – ha detto Tortalla -. A dare soddisfazione è stato, soprattutto, il miglioramento diffuso della qualità della materia prima prodotta dai nostri soci che consentirà di spuntare prezzi ancora maggiori dei pur già consistenti 42 centesimi al litro ottenuti negli ultimi dodici mesi: seguire buone pratiche e garantire il benessere animale sono la "bibbia" quotidiana dei nostri produttori, supportati dall'Associazione regionale allevatori».

Volume giornaliero

Il volume giornaliero di latte ritirato dalla Compral oscilla tra i 3.600 e i 4.100 quintali in base alla stagione. «Qualcuno ci aveva definito visionari – ha sottolineato Bartolomeo Bovetti, direttore della cooperativa -, invece abbiamo mostrato che la vera cooperazione è essenziale per una filiera dove l'allevatore-produttore ha pari dignità con l'industra che trasforma e con una multinazionale prestigiosa come la Ferrero che ha creduto nell'operazione».

«A dare soddisfazione - ha detto il presidente Raffaele Tortalla in assemblea - soprattutto il miglioramento della qualità»

«Se altre multinazionali facessero altrettanto, potremmo anche ipotizzare un potenziamento dell'impianto di sprayatura da cui, attualmente, escono 18 mila tonnellate di polvere di latte l'anno – è intervenuto Ambrogio Invernizzi, patron di Inalpi -. Abbiamo già avuto contatti, ma ancora non ci sono stati risultati concreti e scommettere sul libero mercato senza contratti firmati è troppo rischioso».

42 centesimi
Il prezzo al litro pagato ai soci della Compral nel 2017

Nuova sede al Miac

Delia Revelli, presidente di Coldiretti Cuneo e Piemonte, ha sottolineato i risultati positivi dopo anni di forte lavoro, mentre Tino Arosio, direttore Coldiretti Cuneo, ha evidenziato come Compral sappia «fare la qualità che il mercato vuole, rispettare l'ambiente, gli animale e la sicurezza alimentare che i consumatori chiedono: un sistema che può solo crescere». Nel 2018 Compral costruirà una nuova sede al Miac di Cuneo.

20 DICEMBRE - TARGATOCN

Inalpi scelta da Borsa Italiana e Deloitte: tra le oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto ELITE (VIDEO)

Intervista video a Eugenio Puddi di Deloitte e al presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi

Inalpi - gruppo italiano leader nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna - è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte ed è entrata a far parte delle oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto ELITE. È l'unica azienda italiana presentata come case history nel corso del **Forum del settore agroalimentare** tenutosi a **Bruxelles** il giorno 22 novembre 2017. Si parla di Inalpi nella quarta pubblicazione di Deloitte **"Il settore agroalimentare: l'innovazione nei paradigmi"**, documento bilingue dedicata allo studio del settore agroalimentare e delle sue eccellenze. L'azienda è stata scelta per tre fattori fondanti: consapevolezza dei consumatori, sinergia tra operatori di settore e disponibilità di prodotti buoni e di qualità.

"Inalpi non è un'azienda qualsiasi - dichiara **Eugenio Puddu**, referente per l'Italia del gruppo di lavoro Deloitte EMEA dedicato all'agroalimentare -: *nasce dal territorio, ha vissuto il ricambio generazionale e abbina la tradizione con l'innovazione rilanciando le produzioni tipiche e stabilendo rapporti molto forti con la filiera. Insomma, Inalpi arriva ad Elite per meriti".*

"L'adesione al programma ELITE di Borsa Italiana costituisce un importante traguardo per Inalpi - ha commentato **Ambrogio Invernizzi**, presidente di Inalpi -. *Siamo convinti che ci siano le opportunità per una ulteriore fase espansiva della società. L'unica vera strada è la creazione di valori. Creare valore del latte alpino piemontese nelle sue declinazioni e prodotti: polvere di latte, formaggio fuso, formaggi dop locali, panna e burro. Inalpi oggi termina con un fatturato di circa 145milioni di euro con il 14% in più rispetto all'anno scorso".*

Inalpi, nata nel 1966, ha registrato nel 2016 un fatturato di 127 milioni Euro, con una significativa crescita prevista per l'esercizio in corso (nell'ordine di un + 20%). Il gruppo impiega 130 addetti, per un complessivo di 1.500 persone incluso indotto e allevatori che conferiscono la produzione di latte da oltre 500 stalle piemontesi. Proprio il forte radicamento territoriale è un elemento di distinzione di Inalpi, 14° gruppo in Italia per produzione di latte, la cui produzione è realizzata interamente con latte alpino piemontese di cui il 56% proveniente da allevamenti della provincia di Cuneo, il 41% da quella di Torino ed il 3% dalla provincia di Asti. Inalpi è fornitore di Ferrero per il latte in polvere di alta qualità certificata piemontese.

20 DICEMBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

Le eccellenze alimentari al Grimaldi Forum

■ La fine del 2017 in Principato è stata scandita da un evento ancora giovane ma che dopo due edizioni già si conferma una vero successo, destinato a ripetersi e rientrare nel calendario permanente dei grandi business event monegaschi. Si tratta del rendez vous internazionale di gastronomia «Chefs World Summit» che riunisce i grandi chef, i grandi produttori, ristoratori e i tutti i protagonisti del mondo culinario. Il summit anche quest'anno si è svolto su tre giornate nel Grimaldi Forum di Monaco e già sono state stabilite le date per partecipare all'incontro internazionale del prossimo anno che si svolgerà, sempre nel Grimaldi Forum, dal 25 al 27 novembre 2018. Soddisfazione è stata espressa subito da Catherine Decuyper, presidente di Informa Parigi, società che organizza l'evento. I numeri di questa edizione sono stati importanti con 2200 partecipanti, 57 paesi rappresentati, 40 conferenza animate da 130 diversi oratori, oltre cento espositori per 200 produttori e marchi di alta qualità, per un totale di "150 stelle Michelin" presenti. Gli eventi e le dimostrazioni si sono svolte sotto l'attenta direzione dello Chef Philippe Joannes (chef del Fairmont Monte-Carlo), che ha accolto in qualità di madrine e padrini della manifestazione Règis Marcon (Regis & Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid), Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri, Florence, Italie) e Bent Stiansen (Statholdergaarden, Oslo, Norvegia). In occasione dell'appena trascorsa edizione dello Chefs Word Summit, abbiamo raccolto alcune testimonianze dei protagonisti che hanno esposto, come quella dello chef patissier Bruno Laffargue celebre in Francia e all'estero per i suoi Macaron. Lo chef pasticcere ha lavorato all'estero per poi rientrare in Francia nel 2008 quando ha deciso di creare la sua impresa . «Volevo fare lo chef patissier/chocolatier – spiega Laffargue - Studiando il mercato ho scoperto che una produzione di "Macaron" sarebbe stata perfetta. Abbiamo lanciato i nostri macaron in Costa Azzurra a Nizza, lavorando prima con alberghi e ristoranti e oggi facciamo 12/15mila macaron al giorno e distribuiamo in tutta Francia dagli hotel alle panetterie. Distribuiamo anche in Italia a Milano e Bologna. Ho scelto di partecipare allo WCS anche se non è un evento affollatissimo, ma di grande qualità ed è più interessante per noi: Monaco è sinonimo di prestigio e attira persone sempre interessanti. L'80% di persone che ho incontrato in questa occasione sono ottimi contatti. Il nostro è un prodotto francese ma alcuni ingredienti sono italiani: come la farina di mandorle o lo zucchero e per tutto quello che è pistacchio e cioccolato nero lavoriamo con Agrimontana: per la sua grande qualità ed è uno dei nostri storici fornitori». Presente a Monaco per il secondo anno l'azienda olearia dell'imperiese Ardoino. «È stato un grande successo - ha detto Claudia Giannone dell'ufficio estero - Abbiamo raddoppiato il nostro stand, allestendolo con le nostre fotografie più rappresentative come l'ulivo e il frantoio. Protagonista è il nostro olio nell'iconica bottiglia, famosa anche qui in Francia e Costa Azzurra». Dalla vicina Imperia per la prima volta hanno partecipato A.M. / "Eat Voilà" . «Ci hanno chiesto di partecipare perché vendiamo eccellenze – spiega Marco Lanteri che assieme ad Angela Fanciulli sono soci titolari dell'azienda imperiese A.M. (Angela e Marco) nata dieci anni fa e che esporta eccellenze italiane e dell'imperiese in tutta la Francia – abbiamo sempre privilegiato il prodotto rispetto al prezzo». Fra le aziende che hanno partecipato anche Inalpi, leader nel prodotto lattiero caseario e in Italia nella produzione di latte in polvere, scremato ed intero ed Agrimontana, leader nella pasticceria haut de gamme in Italia e all'estero.

DECUYPER, LO CHEF JOANNES E BARDINI

TORCHIO, INVERNIZZI E BOLLINO e nella foto a destra LANTERI, FANCIULLI E PAOLINO

RAFFAELLA ARNALDI per l'olio Ardoino e a destra BRUNO LAFFARGUE

21 DICEMBRE – GAZZETTA DI SALUZZO

INVERNIZZI: FILIERA IN CRESCITA

Annata del sorriso per la Compral latte

CUSSANIO (rg) Un'assemblea all'insegna di grandi sorrisi e ottimi numeri ha sigillato nel migliore dei modi l'annata della Compral latte.

Ambrogio Invernizzi, patron Inalpi

Tutto esaurito nel salone dal Giardino dei Tigli di Cussanio dove gli oltre 250 soci, chiamati dal presidente Raffaele Tortalla, si sono scambiati gli auguri natalizi e di buon 2018 nella consapevolezza di essere sempre più protagonisti all'interno di una filiera piemontese del latte che - grazie alla partnership industriale dell'Inalpi di Moretta e commerciale della Ferrero di Alba - rappresenta un "unicum" a livello nazionale ed europeo.

Presente lo stato maggiore della Coldiretti regionale, con il delegato confederale Bruno Rivarossa e i presidenti e direttori di Cuneo (Delia Revelli e Tino Arosio) e Torino (Fabrizio Galliati e Michele Mellano), Tortalla ha ripercorso le ultime vicende della cooperativa, che parlano ancora di crescita della base sociale e di un progressivo aumento della raccolta di latte. Ma soprattutto - ha sottolineato il presidente - «a dare soddisfazione è il miglioramento diffuso della qualità, fattore decisivo per ottenere prezzi ancora maggiori dei pur già importanti 42 centesimi spuntati negli ultimi dodici mesi».

Il tecnico Enrico Dellaferrera ha illustrato l'andamento dei conferimenti sia sotto l'aspetto quantitativo sia sotto il profilo quantitativo evidenziando i costanti progressi realizzati nel corso degli anni grazie al sempre più convinto coinvolgimento degli allevatori.

Per Bartolomeo Bovetti, direttore Compral, è la conferma che il lavoro fatto bene paga sempre. «Qualcuno ci aveva definito come visionari. Invece siamo qui a testimoniare che la strada della vera cooperazione è essenziale per costruire una filiera dove l'allevatore-produttore ha pari dignità con l'industra che trasforma e con una multinazionale prestigiosa qual è la Ferrero che ha fortemente creduto nell'operazione. Oggi siamo più forti e apprezzati perché siamo credibili: ci abbiamo messo la faccia e tanto impegno».

Ambrogio Invernizzi, patron dell'Inalpi che sta progettando il potenziamento delle torri del latte nello stabilimento di Moretta, condividendo l'analisi di Tortalla e Bovetti ha voluto evidenziare un ulteriore aspetto: «Ora dobbiamo imparare a dare valore a quello che facciamo. Con una filiera così strutturata e quotata possiamo coinvolgere nuovi soggetti, in primis i consumatori, creando nuove occasioni di sviluppo».

Un'ultima annotazione: tra i progetti Compral figura la realizzazione di una sede propria della cooperativa, che andrebbe ad affiancare quella di Compral Carni al Miac di Cuneo.

21 DICEMBRE - TARGATOCN

"La Via Ferrero sarà vetrina dell'eccellenza Piemontese e Cuneese nei Balcani". La Città di Lezha fa gli auguri alla Granda

Via Michele e Pietro Ferrero, che sarà inaugurata nella primavera del 2018, metterà in vetrina l'eccellenza Piemontese e Cuneese nei Balcani

La Città di Lezha, nella persona del suo rappresentante Petrit Marku, responsabile dei Progetti strategici ed europei dell'Amministrazione municipale, coglie l'occasione degli auguri festivi per rivolgerli anche, e in maniera speciale, alla provincia Granda, che dalla prossima primavera sarà presente nella cartina toponomastica di questo Comune di Albania attraverso i nomi dei due grandi industriali albesi, padre e figlio.

"Attraverso l'inaugurazione, che prevediamo tra marzo e aprile con una cerimonia ufficiale e solenne binazionale, anche se opportunamente concorderemo la data migliore con i rappresentanti del Gruppo e della Famiglia Ferrero per rendere pieno omaggio, vogliamo mettere in vetrina l'eccellenza e la tradizione del Piemonte nei settori industriali dell'alimentare e della tecnologia e nel campo della cultura intesa come formazione civica e sociale. In questo senso ringraziamo realtà importanti come Confapi Cuneo, Latterie Inalpi Invernizzi, Gruppo Merlo, V2 Elettronica e Banca Cassa di Risparmio di Fossano che hanno sostenuto concretamente, nel

corso del 2017, tutte le iniziative di avvicinamento fra la Città di Lezha e la Comunità piemontese e cuneese dove da due decenni risiedono e lavorano molti nostri Connazionali. La nostra gratitudine va al Vicepresidente Confapi Giuseppe Rossetto, per avere facilitato i contatti diretti con la Famiglia Ferrero, al Sindaco Davide Sordella e al Banchiere Beppe Ghisolfi il cui senso di ospitalità ha creato le condizioni per un patto di Amicizia con la Città di Fossano destinato a evolversi nei prossimi mesi nel contesto della stessa cerimonia inaugurale di primavera. Grazie infine all'Ambasciata italiana, a Sua Eccellenza Alberto Cutillo e al Dottor Serafino Stajano per la sensibilità e l'interesse manifestati nei confronti della nostra iniziativa urbanistica e con i quali i contatti proseguiranno costanti".

Quali auspici augurali e collaborativi per il nuovo Anno, l'assessore Petrit Marku ha ricevuto in dono, per il tramite dell'inviato Alessandro Zorgniotti, uno stemma gagliardetto associativo di Confapi Cuneo, da parte del Presidente Pierantonio Invernizzi, e una versione di pregio Aragno del Manuale finanziario di Beppe Ghisolfi.

21 DICEMBRE - IDEAWEBTV

"La Via Ferrero sarà vetrina dell'eccellenza Piemontese e Cuneese nei Balcani"

La Città di Lezha, nella persona del suo rappresentante Petrit Marku, responsabile dei Progetti strategici ed europei dell'Amministrazione municipale, coglie l'occasione degli auguri festivi per rivolgerli anche, e in maniera speciale, alla provincia Granda, che dalla prossima primavera sarà presente nella cartina toponomastica di questo Comune di Albania attraverso i nomi dei due grandi industriali albesi, padre e figlio.

"Attraverso l'inaugurazione, che prevediamo tra marzo e aprile con una cerimonia ufficiale e solenne binazionale, anche se opportunamente concorderemo la data migliore con i rappresentanti del Gruppo e della Famiglia Ferrero per rendere pieno omaggio, vogliamo mettere in vetrina l'eccellenza e la tradizione del Piemonte nei settori industriali dell'alimentare e della tecnologia e nel campo della cultura intesa come formazione civica e sociale. In questo senso ringraziamo realtà importanti come Confapi Cuneo, Latterie Inalpi Invernizzi, Gruppo Merlo, V2 Elettronica e Banca Cassa di Risparmio di Fossano che hanno sostenuto concretamente, nel corso del 2017, tutte le iniziative di avvicinamento fra la Città di Lezha e la Comunità piemontese e cuneese dove da due decenni risiedono e lavorano molti nostri Connazionali. La nostra gratitudine va al Vicepresidente Confapi Giuseppe Rossetto, per avere facilitato i contatti diretti con la Famiglia Ferrero, al Sindaco Davide Sordella e al Banchiere Beppe Ghisolfi il cui senso di ospitalità ha creato le condizioni per un patto di Amicizia con la Città di Fossano destinato a evolversi nei prossimi mesi nel contesto della stessa cerimonia inaugurale di primavera. Grazie infine all'Ambasciata italiana, a Sua Eccellenza Alberto Cutillo e al Dottor Serafino Stajano per la sensibilità e l'interesse manifestati nei confronti della nostra iniziativa urbanistica e con i quali i contatti proseguiranno costanti".

Quali auspici augurali e collaborativi per il nuovo Anno, l'assessore Petrit Marku ha ricevuto in dono, per il tramite dell'inviato Alessandro Zorgniotti, uno stemma gagliardetto associativo di Confapi Cuneo, da parte del Presidente Pierantonio Invernizzi, e una versione di pregio Aragno del Manuale finanziario di Beppe Ghisolfi.

22 DICEMBRE – LA GUIDA

BREVI

Compral Latte cresce

CUNEO - *(fb)*. L'assemblea di Compral Latte (oltre 250 soci produttori) ha registrato una crescita di fiducia nella filiera, grazie al lavoro sulla qualità e al rafforzamento del sistema di trasformazione, che ha il suo punto di riferimento nell'impianto di "polverizzazione" di Inalpi a Moretta per la Ferrero, esperienza unica in Europa.

22 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

THE AGRI-FOOD SECTOR THE INNOVATION IN PARADIGMS

The main innovations in the paradigms in the agri-food industry are:

- **awareness**: the consumer is aware and wants to be informed, often choosing products carefully and favouring companies that are best at meeting these needs
- **synergy**: this is about rediscovering the rules that have always governed the industry, as building cooperative relationships inside and outside a company is a rewarding approach for the future
- **availability**: even in the agri-food industry, choosing a product increasingly has an emotional side, as new ways of purchasing are changing traditional retail channels.

Simona Borsalino

"INALPI" CAMBIA MARCIA E PUNTA ALLA CRESCITA

L'azienda di Moretta è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte per il progetto "Elite" e il 1° gennaio inaugurerà la filiale francese

Inalpi di Moretta, "leader" nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte ed entra a far parte delle oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto "Elite".

Inalpi, nata nel 1966, ha registrato nel 2016 un fatturato di 127 milioni euro, con una significativa crescita prevista per l'esercizio in corso nell'ordine di un +20%. Il gruppo impiega 130 addetti, per un complessivo di 1.500 persone, inclusi indotto e allevatori che conferiscono la produzione di latte da oltre cinquecento stalle piemontesi.

Proprio il forte radicamento territoriale è un elemento di distinzione di Inalpi, quattordicesimo gruppo in Italia per produzione di latte, la cui produzione è realizzata interamente con latte alpino piemontese di cui circa il 60% proveniente da allevamenti della provincia di Cuneo, il 40% da quella di Torino.

Inalpi è fornitore di "Ferrero" per il latte in polvere di alta qualità certificata piemontese.

A raccontare a "IDEA" questa nuova avventura sono, Eugenio Puddu, "deputy leader" settore agroalimentare di Deloitte, e Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi, recatisi insieme a Bruxelles per presentare in anteprima al Parlamento europeo, e in particolare ai rappresentanti della Commissione agricoltura, il libro "Il settore agroalimentare-L'innovazione nei paradigmi". Si tratta di un'opera che pone l'accento sull'aumentata consapevolezza del cibo buono e di qualità, oltre al desiderio di tracciabilità e di conoscenza da parte del consumatore che oggi sceglie prodotti unici e rispettosi dell'ambiente.

«Sono tutti elementi che partono da nuove consapevolezze e che inevitabilmente si ripercuotono con speculari orientamenti anche in ambito produttivo e distributivo», sottolinea Eugenio Puddu, «in un contesto di mercato che sfida e seleziona le aziende che sanno cogliere queste potenzialità. Attraverso questa pubblicazione, in particolare Deloitte che ha anche un "team" con conoscenze specifiche nel settore agroalimentare, con collaborazioni nel mondo accademico, specificatamente dedicate al territorio della Granda con sede a Cuneo e "capitanate" da Franco Chiavazza, focalizza l'attenzione sull'innovazione dei paradigmi che ne governano l'operatività e ne generano l'eccellenza. Senza mai dimenticare che i paradigmi sono un naturale anello di collegamento tra le regole d'oro del settore e gli scenari di sviluppo».

Quali sono queste innovazioni nel settore agroalimentare?

«Innanzitutto la consapevolezza. Oggi più che mai il consumatore è attento, desidera essere informato, tende a selezionare

con attenzione i prodotti e premia le aziende che sanno interpretare questi bisogni. La seconda qualità ormai indispensabile è la sinergia, o meglio la riscoperta delle regole che da sempre governano la costruzione di rapporti collaborativi all'interno e all'esterno dell'azienda. È un atteggiamento premiante per costruire positive prospettive future. E poi non deve mancare la disponibilità: la scelta di un prodotto, anche in ambito agroalimentare, segue sempre di più componenti emozionali. Le nuove possibilità di acquisti stanno modificando i tradizionali canali distributivi. Tutte queste qualità le abbiamo riscontrate in INALPI, azienda che trasversalmente ben si sposa a questi tre paradigmi: la consapevolezza è la chiave del suo rapporto diretto con il consumatore anche attraverso strumenti innovativi come "Inalpi traccia"; la sinergia è il senso del suo rapporto con oltre 500 allevatori e produttori del territorio piemontese, ma anche con grandi multinazionali come "Ferrero", e poi la disponibilità di prodotti buoni che per INALPI è consuetudine».

Innovare i paradigmi significa, dunque, trovare anche una correlazione sinottica con quelle che, nel libro, vengono definite "regole d'oro", per scenari di sviluppo che sono ormai requisito primario soprattutto nel settore agroalimentare...

«Esatto. Le "regole d'oro" sono semplici: capacità di affiancare tradizione e innovazione; saper gestire i passaggi generazionali e le trasformazioni organizzative; attuare strategie di valorizzazione dei prodotti e internazionalizzazione; possedere efficienza nei processi produttivi e ampliamento di gamma; programmare la gestione degli aspetti finanziari connessi allo sviluppo. Sono aspetti in cui INALPI si ritrova, così come negli ambiti legati a scenari e prospettive future: la collaborazione tra grandi gruppi industriali e le piccole, medie imprese; la rilevanza delle manifatture sul territorio; la comunicazione dei valori e le evoluzioni dei gusti».

Una seconda novità riguarda l'ingresso di INALPI nel programma internazionale del London Stock Exchange Group, attraverso il modello delle Lounge... Di cosa si tratta?

«L'adesione al programma "Elite" di Borsa Italiana costituisce un importante traguardo per INALPI», spiega Ambrogio Invernizzi, presidente del Gruppo con sede a Moretta. «Siamo convinti che ci siano le opportunità per un'ulteriore fase espansiva della società, passando anche attraverso ricerca di "partner", quotazione ed emissione di minibond. In questo percorso la collaborazione con Borsa Italiana ci potrà facilitare nel comprendere e valutare le diverse opzioni esistenti.

È per noi un onore essere tra le seicento aziende eccellenti che hanno aderito al programma e accettato la sfida di rappresentare la vetrina delle migliori aziende del proprio Paese. "Elite" è dedicato alle aziende ambiziose, con un modello di "business" solido, una chiara strategia di crescita e interessate a comprendere tutti gli strumenti disponibili per finanziare la propria crescita».

Ambrogio Invernizzi continua: «Il nostro settore ha bisogno di crescere. Sfoggiamo eccellenze, come i formaggi bio e il latte in polvere di qualità, ma l'estero ci confrontano con i colossi delle multinazionali. Il progetto "Elite" ci aiuterà a fare un salto dimensionale, percorrendo nuove strade che ci porteranno a crescere anche nell'ottica di trovare "partner" strategici».

Il primo gennaio 2018 INALPI varcherà le montagne per inaugurare una filiale francese per fornire burro ai cugini transalpini, in preda da mesi a una carenza del prodotto principe del "croissant", a causa di carenza del formaggio a disposizione.

Se INALPI riuscirà a salvare la colazione preferita da francesi?

È presto per dirlo.

Certo è che l'avvicinamento a piazza Affari attraverso il progetto "Elite" è un passo nella direzione di una forte crescita dimensionale.

Nelle foto: Eugenio Puddu, "deputy leader" settore agroalimentare di Deloitte, e Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi", presso lo stabilimento di Moretta dell'azienda e al Parlamento europeo di Bruxelles, dove si sono recati per presentare il libro "Il settore agroalimentare- L'innovazione nei paradigmi". In alto, a destra: gli impianti produttivi addobbati per Natale

INALPI ENTERS THE EXCELLENCE OF THE ELITE PROJECT OF THE ITALIAN STOCKMARKET AND DELOITTE

Elite is the international programme of the London Stock Exchange Group in collaboration with Confindustria dedicated to the most ambitious companies, with a solid business model and a clear growth strategy. Elite allows numerous financing opportunities, to increase and improve the visibility and attractiveness of companies, crediting them to potential investors. The new Italian realities that are the result of the collaboration between Elite and Deloitte through the now consolidated model of the Lounges.

The innovative goal of Elite Lounge is to create a dedicated environment that puts the bank's customer at the centre of a network of opportunities and value.

In fact, the agreement signed between Elite and Deloitte foresees the company's commitment in order to identify and support the companies entering today Elite through a jointly designed path to support their growth path.

26 DICEMBRE - TARGATOCN

Granda-Albania, amicizia più forte sulla "via" degli auguri

A Ghisolfi il ringraziamento di S.E. Cutillo Ambasciatore italiano in Albania. Il Banchiere fossanese con il Sindaco Sordella in primavera a Lezha per inaugurare la Via a Michele e Pietro Ferrero

Non va in ferie l'amicizia fra Granda e Albania, anzi si rafforza sulla "via" anche degli auguri al vertice fra l'Ambasciatore d'Italia a Tirana, Sua Eccellenza Alberto Cutillo, e il Presidente della Cassa di Risparmio di Fossano, Beppe Ghisolfi. L'occasione è venuta dalla consegna, da parte dell'inviato Alessandro Zorgniotti nella Sede dell'Ambasciata, di una serie di omaggi simbolici delle realtà cuneesi (Banca Crf, Inalpi, Confapi) e albanesi (Comune di Lezha) che più hanno collaborato al successo del convegno del 28 ottobre scorso a Fossano, quale auspicio dei progetti destinati a trovare attuazione già fin dalla prima parte del prossimo anno.

L'Ambasciatore Cutillo ha inteso ringraziare il Presidente Ghisolfi per il contributo apportato allo sviluppo delle relazioni fra Italia e Albania e che "ha condotto al gemellaggio fra le Città di Fossano e di Lezha e alla intitolazione di una Via a Michele e Pietro Ferrero, la cui cerimonia inaugurale dovrebbe avvenire nella prossima primavera".

Il massimo rappresentante delle Istituzioni italiane in Albania ha elogiato il

metodo della collaborazione fra settore pubblico e privato come strategico per cogliere occasioni di investimento in Albania e per sostenere uno sviluppo che sia anche sociale e culturale attraverso azioni a livello di "Sistema Paese". L'Ambasciatore Cutillo ha quindi formulato i migliori auguri per un 2018 nel segno dell'aggiornamento e dell'evoluzione dei progetti in atto.

"*Dopo la splendida lettera di ringraziamento da parte della Signora Maria Franca Ferrero, in occasione del convegno del 28 ottobre scorso a Fossano, sono grato del bellissimo messaggio di Sua Eccellenza Ambasciatore Cutillo*", dichiara il Presidente Ghisolfi, unendo ai ringraziamenti il "proficuo lavoro" svolto in questi mesi dall'inviato Zorgniotti e annunciando che, assieme al Sindaco di Fossano Davide Sordella, nella primavera del 2018 sarà presente a Lezha per la solenne inaugurazione della Via dedicata a Michele e a Pietro Ferrero.

Sempre nel mese di dicembre, un altro illustre diplomatico, l'Ambasciatore Nunzio Alfredo D'Angieri, ha espresso parole di alto elogio al Presidente della Cassa di Risparmio di Fossano durante la recente consegna, a quest'ultimo, del Premio Consumatori a Cuneo.