LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

19 GIUGNO – BRA OGGI

NON CI SARANNO deroghe, il "Paschiero" verrà adeguato alla Serie C. In chiusura un importante accordo con la Inalpi di Moretta

Sponsor e stadio: il Cuneo al lavoro su più fronti

CUNEO

Non è mancato, durante la conferenza stampa di presentazione di Massimo Gardano, il solito appello rivolto da Marco Rosso agli imprenditori del territorio. "Ora che siamo in Serie C la nostra visibilità aumenta, mi aspetto un apporto diverso da parte delle realtà economiche della provincia". E qualcosa, in questo senso, sembra muoversi, anche grazie al grande "lavoro oscuro" di Valter Vercellone, lavoro che potrebbe aver prodotto un importante risultato: "In settimana speriamo di chiudere un importante accordo di sponsorizzazione con la Inalpi di Moretta, di proprietà della famiglia Invernizzi. - ha spiegato lo stesso Vercellone - Tengo a precisare che i titolari di quest'azienda non sono appassionati di calcio, quindi ci sosterrebbero esclusivamente perchè credono nel nostro progetto e hanno capito la visibilità che potrebbero trarne a livello nazionale". La Serie C, infatti, porterà il Cuneo a varcare i confini regionali, portando il suo "marchio" quantomeno in tutto il nord Italia. Il presidente Rosso si è poi soffermato sulla "questione stadio", che nelle ultime estati aveva tenuto banco: "La federazione non concederà più le deroghe che aveva dato negli ultimi anni, - ha spiegato Rosso - quindi ci stiamo attivando per adeguare il "Paschiero" agli standard della Serie C". Lavori nei quali un fondamentale apporto sta arrivando dal gruppo dei "Fedelissimi", tifosi biancorossi che proprio sull'impianto di corso Monviso avevano puntato i riflettori nelle ultime settimane, denunciandone le pessime condizioni e il "degrado". Una questione, quella relativa allo stadio, che ai più potrebbe sembrare marginale, ma che irrilevante non è: il "Paschiero" sarà uno dei "biglietti da visita" del Cuneo in Serie C, fondamentale, anche solo per una questione di immagine, tirarlo a lucido.

a.d.

Marco Rosso Patron del Cuneo

19 GIUGNO – BRA OGGI

PROGETTI L'organismo nato dallounione di Inalpi e piemonte Latte ha rilevato stabilimento e macchinari di Valle Josina

Latterie Alpine, nuova realtà del settore

CUNEO

Si è svolta presso la sede torinese di Confcooperative, la conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di Latterie Alpine. Una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario. Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno, è una nuova società che nasce dall'unione di Inalpi e Piemonte Latte. Un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale. Sono intervenuti come relatori: Domenico Paschetta (Presidente regionale Confcooperative), Paolo Reinaudi (Sindaco di Peveragno), Giorgio Ferrero (Assessore regionale all'Agricoltura), Alberto Valmaggia (assessore regionale Ambiente e Sviluppo della Montagna),

Roberto Morello (Presidente cooperativa Piemonte Latte) e Ambrogio Invernizzi (Presidente INALPI). Domenico Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto questo sia "Un giorno importante che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione". Paolo Reinaudi, ha sottolineato quanto la nascita di Latterie Alpine sia "Una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto". Ha poi preso la parola Ambrogio Invernizzi che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: "Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese, lì ci siamo uniti – e ha sottolineato – quanto Latterie Alpine rappresenti un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese". Ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: "E' l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito". Roberto Morello, visibilmente entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa nuova sfida: "La responsabilità ci stimola ad andare avanti – e ha aggiunto – Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Latterie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina, inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto. E ha poi concluso: "Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio". Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e auspica che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come veri e fondamentali valori aggiunti. Ha chiesto inoltre che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane. Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come Latterie Alpine contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore.

b.o.

19 GIUGNO – BRA OGGI

"I GIOVANI E LE IMPRESE. TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE", l'Osservatorio delle Idee

Premiati gli studenti partecipanti al concorso

Organizzato da Deloitte con il Campus di Management ed Economia dell'Universita di Torino – sede di Cuneo e il Club Dirigenti Vendite & Marketing della provincia

CUNEO

Si è tenuto, presso il Salone d'Onore della Camera di Commercio di Cuneo, il convegno "I giovani e le imprese. Tra innovazione e tradizione" durante il quale sono stati presentati e premiati i progetti elaborati dagli studenti del 3° anno del corso di "Strategie d'impresa" che hanno partecipato al concorso "2° Osservatorio delle Idee". Come per lo scorso anno l'iniziativa, inserita nel percorso formativo del Campus di Management e Economia, ha consentito a ciascun gruppo di lavoro la realizzazione di un progetto d'impresa con caratteristiche innovative, offrendo agli studenti l'opportunità di acquisire competenze attraverso una specifica formazione, supportata da Deloitte e dal CDV&M, attraverso il confronto diretto con gli imprenditori. "L'obiettivo che ci eravamo posti, ovvero di preparare gli studenti a inserirsi nel mondo lavorativo, offrendo il proprio contributo in termini di idee e innovazione, nel contesto dell'economia e della realtà imprenditoriale della provincia di Cuneo, è stato raggiunto e conseguito con pieno successo", spiegano Franco Chiavazza, Partner di Deloitte e Alessandro Baruffaldi, Principal di Deloitte - coordinatori assieme al Campus e al CDV&M dell'iniziativa. "Gli studenti che hanno partecipato hanno presentato progetti di altissima qualità e con risultati al di là di ogni iniziale aspettativa. La concretezza dei lavori che sono stati realizzati è testimoniata anche dall'apprezzamento espresso dalle imprese partner che hanno consentito agli studenti di cimentarsi su reali problemi gestionali, con ottimi risultati, tanto che molti di questi progetti verranno realizzati, mentre alcuni sono già in via di implementazione. "L'Osservatorio", continua Giuseppe Tardivo, "evidenzia il ruolo essenziale nel Polo Universitario cuneese del Campus di Management ed Economia, che vuole sempre più porsi come Ente catalizzatore della collaborazione Università – Impresa, non solo erogando

cultura di altissimo profilo, ma promuovendo in stretta collaborazione con le Istituzioni, le imprese e le organizzazioni lo sviluppo e la valorizzazione del territorio".

"Le imprese, conclude Paolo Silvestro, con le proprie strutture ma soprattutto con il propri responsabili, devono essere a disposizione e di supporto per un percorso formativo anche "sul campo" atto alla preparazione dei futuri manager. L'Osservatorio ha dato agli studenti partecipanti la possibilità di vivere dinamiche aziendali che saranno il loro prossimo vivere quotidiano.". Dopo ampie e approfondite discussioni, il Comitato Scientifico ha individuato i tre progetti ritenuti più meritevoli tra quelli presentati, che sono stati premiati nel corso dell'incontro: 1° classificato, Geogreen srl: ricerca di mercato sul consumo di prodotti naturali da parte dei privati nelle abitazioni e negli "orti urbani", oltre a nuove possibili strategie per la crescita aziendale; 2° classificato, Unifarma Spa: sviluppo piattaforma e-commerce B2C – Strategie di web Mkt per il successo commerciale; 3° classificati a pari merito:Lurisia Acque Minerali Srl con Lurisia Concept, che ha ottenuto anche un premio speciale per il progetto ritenuto più innovativo Gourmet, Nutkao Srl per il progetto EUROPA Food Service Merlo Spa per il lancio sul mercato della nuova garanzia full service. Al progetto Lurisia Concept è andato il premio riservato al progetto più innovativo. In considerazione dell'elevato contenuto e della significativa qualificazione logico-formale degli elaborati, tutti i componenti dei cinque gruppi di lavoro hanno ricevuto un premio e un attestato di partecipazione.La 1° edizione dell'Osservatorio, svoltasi lo scorso anno, aveva visto come 1° classificato il progetto "Approcciare un nuovo mercato per prodotti industriali semilavorati" dell'azienda In.Al.Pi. Spa, 2° classificato "Aprire una new company in Germania" dell'azienda Hero Europe Srl e 3° "Aprire un flag store a Miami" dell'azienda Bertolotto Porte Spa. Tutti e tre questi progetti sono in fase di realizzazione dalle imprese che li avevano commissionati. All'evento sono intervenuti il Sindaco di Cuneo Federico Borgna, l'Assessora ai Servizi Educativi e Scolastici ed alle Politiche Giovanili del Comune di Cuneo Franca Giordano, Giandomenico Genta, Presidente della Fondazione CRC, Valerio d'Alessandro per Confindustria Cuneo, Domenico Annibale per la Camera di Commercio di Cuneo, per il Campus di Management ed Economia il Coordinatore Giuseppe Tardivo, il Presidente del CDV&M Cuneo, Paolo Silvestro e per Deloitte Franco Chiavazza e Alessandro Baruffaldi. Al termine della presentazione dei progetti si è svolta una tavola rotonda, coordinata da Adriano Moraglio, Il Sole 24 Ore, con i rappresentanti delle aziende che hanno partecipato al contest e di Nicola Gaiero, Presidente dell'Ordine Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili del Territorio di Cuneo. Le aziende che hanno reso possibile questa seconda edizione, assistendo ed ospitando gli studenti, sono: Lurisia Acque Minerali Srl, Geogreen Srl, controllata della Green Has Italia Spa, Merlo Spa, Nutkao Srl e Unifarma Distribuzione Spa.

19 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

INCONTRI ALLA HAFLIGER ED ALL'INALPI

Ragazzi in visita alle aziende

MORETTA - Le classi IV A e IV B della scuola primaria di Moretta martedì 23 maggio nel primo pomeriggio, si sono recate presso l'azienda Hafliger Films s.p.a di Moretta per una visita guidata, accompagnati dalle insegnanti Coccolo, Parola, Pani e Mattio. L'azienda che produce films tecnici destinati a settori alimentari, medicali e industriali (pellicole, incarti, fogli di alluminio, ecc), ha ospitato i ragazzi per un'esperienza che aveva l'obiettivo di orientamento nello studio della geografia economica, per un approfondimento del settore secondario e la conoscenza delle realtà lavorative di Moretta. Ringraziamenti da tutti gli alunni e dalle insegnanti al responsabile Luca Sosso, al papà di Jacopo della classe IV A, ed al signor Osella per la loro disponibilità e pazienza, nonché per la gradita merenda.

I ragazzi in visita all'Inalpi

MORETTA - Martedì 23 maggio le classi quinte della scuola primaria di Moretta, hanno fatto visita all'azienda In.Al.Pi. per vedere il processo di trasformazione del latte in burro e fettine. La visita è stata la conclusione del progetto "La cultura e l'arte del cibo", in collaborazione con le classi I, II e III B delle scuole medie. A tutti i ragazzi e le insegnanti, l'azienda ha fatto dono di un pacco regalo con alcuni formaggi prodotti nello stabilimento di Moretta. Particolari ringraziamenti da parte delle insegnanti per le spiegazioni ricevute, a Matteo e Claro, che hanno svolto il ruolo di accompagnatori nella visita guidata.

19 GIUGNO – LA PROVINCIA GRANDA

Tutti i lavoratori sono stati riassunti, già accolti nuovi conferitori

Il Caseificio Valle Josina rilevato da "Latterie Alpine"

PEVERAGNO - (m.ber) - Dopo mesi di apprensione, per i tanti lavoratori del Caseificio Valle Josina di Peveragno è arrivata una buona notizia.

La scorsa settimana è nata ufficialmente "Latterie Alpine", nuova realtà industriale del settore lattiero-caseario, presentata con una conferenza stampa nella sede di Torino di Confcooperative. L'impresa ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del caseificio Valle Josina di Peveragno ed è nata dall'unione di Inalpi e Piemonte Latte.

«La nascita di "Latterie Alpine" è sicuramente una buona notizia – ha commentato il sindaco di Peveragno Paolo Renaudi, presente in sala –. Dopo anni di crisi, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto». Subito entusiasta per la nuova "sfida" è apparso anche Roberto Morello, presidente di Piemonte Latte, che ha detto: «In "Latterie Alpine" abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina, e abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio: le ricadute sono già in atto». All'evento era presente anche Alberto Valmaggia, assessore regionale all'ambiente e allo sviluppo della montagna.

19 GIUGNO – NEWSFOOD

Il latte "esiste" sin dal 1929! E si può solo mungerlo!

Corte di Giustizia Europea: i prodotti vegetali non possono, in linea di principio, essere denominati 'latte', 'crema di latte' o 'panna', 'burro', 'formaggio' e 'yogurt'

giugno 18, 2017 | Inserisci un commento

Il latte "esiste" sin dal 1929!

«"Una vittoria della Coldiretti che da anni porta avanti questa battaglia contro le indicazioni scorrette e fuorvianti con l'atteso stop al latte che deve ora estendersi anche alla carne e derivati, dalla bresaola alla mortadella venduti impropriamente in Europa come vegan". Così Ettore Prandini, Vice Presidente Nazionale di Coldiretti, commenta positivamente il pronunciamento della Corte di Giustizia Europea sul fatto che i prodotti puramente vegetali non possono, in linea di principio, essere commercializzati con denominazioni, come 'latte', 'crema di latte' o 'panna', 'burro', 'formaggio' e 'yogurt'.

"Dalla Corte Europea è giunta finalmente una risposta alle nostre sollecitazioni ma è chiaro – prosegue Prandini – che questo è solo un primo passo. Adesso bisogna rendere trasparente l'informazione anche su tutti gli altri prodotti vegan che utilizzano denominazioni o illustrazioni che rimandano o in qualche modo ricordano l'utilizzo di carne, uova o altri derivati animali con cui in realtà non hanno nulla a che fare. È una questione di coerenza e di onestà nei confronti sia dei consumatori sia dei produttori".»

cup coffee and tuscany hills, Italy

Scusate, ma qual è la notizia?

Per "latte alimentare» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.
Con la sola parola "latte" deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.
Regio Decreto 9.5.29 n. 994

Il nome di "formaggio" o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina.
Regio Decreto Legge 15.10.25 n. 2033

Queste cose le sappiamo da tempo (e nessuno, guarda caso, sino ad ora se ne era occupato…).
Ma le cose cambiano e la frase che spiega tutto la si trova proprio all'interno della sentenza della Corte di Giustizia: "il modo in cui i consumatori percepiscono tali denominazioni ha subito un notevole cambiamento negli ultimi anni". Probabilmente nel 1929 la gente neppure sapeva cosa fosse il burro di tofu o il latte di soia, ma oggi qualcuno pensa forse che il latte di mandorla derivi dalla "mungitura" di qualcosa?
Diciamoci la verità. La **sentenza nei confronti della TofuTown** ha semplicemente offerto a "qualcuno" lo spunto mediatico per perseguire i propri interessi (di bottega), mascherandoli, come d'abitudine, da "difesa dei consumatori".

20 GIUGNO - BRODODICOCCOLE

POLPETTE DI BORRAGINE E BASILICO SU FONDUTA DI CACIOTTA

Tra le novità di quest'anno c'è che partecipo per la prima volta a Saranno Famosi, il contest Inalpi che vede blogger di ogni regione d'Italia gareggiare, insieme a un sous chef di una Trattoria selezionata dalla Guida Osterie d'Italia 2017 Slow Food, per conquistarsi il **premio per il miglior menù**.

Nella mia squadra d'eccezione Valentina di Cucina e Cantina e Germana di Le ricette di Mamma Gy insieme a Fabio Perna del Ristorante Cucina Allafonte di Prato Sesia (NO).

Ognuno di noi si occuperà di una portata di questo menù realizzato con prodotti Inalpi e a me è toccato l'antipasto.

Volevo un aperitivo che potesse essere realizzato anche in questa stagione, semplice da cucinare ma anche **bello da portare in tavola sia nelle occasioni più informali e conviviali che in occasione di una cena importante** e per me il vero passepartout in queste situazioni sono le polpette.

Le ho fatte piccole e profumate, con le patate nuove e l'aroma selvatico delle foglie e dei fiori di borragine: piccole crocchette dorate, bollenti ma profumate

d'estate grazie al profumo intenso del basilico. Le ho quindi servite su una fonduta di Caciotta Kremina Inalpi.

Questo **formaggio semplice e dal gusto delicato e cremoso** esalta e accompagna i profumi delle erbe e la morbidezza delle patate e le rende ancora più preziose e sfiziose, a seconda delle occasioni.

Provale subito e sostienimi in questa sfida. **Non perderti le altre portate del menù** sui blog di Valentina e Germana e sui nostri canali social.

POLPETTE DI BORRAGINE E BASILICO SU FONDUTA DI CACIOTTA

Per 6 porzioni

- Un mazzetto di borragine (circa 100 g)
- 3 patate di media grandezza (circa 250 g)
- Una decina di foglie di basilico
- Un tuorlo
- 4 cucchiai di Parmigiano grattugiato
- Pan grattato q.b.
- Semola di grano duro q.b.
- 100 g di Caciotta Kremina Inalpi
- 50 g di latte
- Noce moscata
- Sale
- Pepe
- Olio EVO

20 GIUGNO - CIBVS

Cantucci Salati ai Pinoli con Composta Piccante di Mele, Fichi Secchi e Zenzero

da un ora in simonaskitchen2.blogspot.com

'Vivere è la cosa più rara al mondo. La maggior parte della gente esiste, ecco tutto.'Oscar Wilde Era del tempo che non partecipavo ad un contest, li evito perchè mi sembrano tutti uguali, tutti dejà-vu. Quando però ho ricevuto la mail di **Teresa** che mi invitava a prender parte a questo indetto da **Inalpi**, ho cambiato idea perchè mi è stapiaciuta l'idea dell'aver dato importanza al Territorio, partendo da una realtà a me cara: le migliori Osterie d'Italia selezionate da Slow Food.L'Osteria è un po' l'anima popolare del buon cibo, la [...leggi]

20 GIUGNO - SIMONASKITCHEN

Cantucci Salati ai Pinoli con Composta Piccante di Mele, Fichi Secchi e Zenzero

'Vivere è la cosa più rara al mondo.
La maggior parte della gente esiste,
ecco tutto.'
Oscar Wilde

Era del tempo che non partecipavo ad un contest, li evito perchè mi sembrano tutti uguali, tutti dejà-vu. Quando però ho ricevuto la mail di **Teresa** che mi invitava a prender parte a questo indetto da **Inalpi**, ho cambiato idea perchè mi è stapiaciuta l'idea dell'aver dato importanza al Territorio, partendo da una realtà a me cara: le migliori Osterie d'Italia selezionate da Slow Food.

L'Osteria è un po' l'anima popolare del buon cibo. La storia delle osterie si perde nella notte dei tempi, da quando i mercanti, i viaggiatori e gli avventori medievali si ristoravano tra un luogo ed un altro. L'oste (termine che deriva dal latino, ospitale un po' quanta strada ha fatto da allora!) esisteva già ai tempi dei Romani ed era colui che 'ospitava' e che metteva a disposizione un luogo di ristoro. Oggi l'Osteria è diventata un luogo dove si consuma del cibo, in genere legato alla tradizione di un luogo e l'Italia, devo dire, in questo è stata brava, perchè è riuscita a difendere la propria connotazione territoriale anche grazie alle osterie, che propongono il cibo delle tradizioni.

Il Contest indetto da **Inalpi** dal titolo **Saranno Famosi** (tranquilli niente a che vedere con il telefilm anni '80, non balliamo né cantiamo, piuttosto cuciniamo!) prevede 10 squadre, dislocate in tutte le regioni d'Italia, ogni squadra è capitanata da un food-Chef di una nota osteria e 3 food-blogger.

La mia squadra, tutta toscana, è capitanata da Matteo Gerlunghi, sous chef de L'Osteria del Teatro a Cortona e le foodblogger che mi accompagnano in questa avventura sono Aurelia di Profumi in Cucina e le sorelle Maria e Chiara de La Cucina Spettacolare.

Ognuno di noi deve preparare un piatto che andrà a comporre un menù completo: io apro le danze oggi, con un antipasto, Matteo vi presenterà il suo primo piatto, Aurelia un secondo ed infine Chiara e Maria vi proporranno il dessert.

Ed ora vi racconto qualcosa del nostro Menù: il fil rouge che lega tutte le nostre ricette sono i Sapori ed i Profumi Toscani, quindi ogni ricetta prevede l'uso di frutta o verdura legata al territorio.
Il mio antipasto richiama alla mente i Biscotti con le Mandorle, conosciuti in tutto il mondo con il nome di Cantuccio (anche se il Cantuccio originario è quello con l'anice:, con i Pinoli tipici della costa, accompagnati anzichè dal Vinsanto, previsto per la versione dolce, da una composta piccante a base di Mela, Fichi Secchi e Zenzero.
Quando si parla di mela, in genere si pensa alle qualità del Nord Italia, ma in Toscana abbiamo delle particolari meline, meno conosciute ma molto apprezzate, come le Mele Rotelle della Lunigiana e le Mele Ruggginose della Val di Chiana. Anche i fichi secchi sono quelli di Carmignano, presidio SlowFood dal 2001.
Questa combinazione tra biscotto salato e composta piccante è perfetta se consumata con del formaggio, ottimo l'abbinamento con la Caciotta Kremosina di [illegible] che ha la consistenza di un formaggio tipo brie.
Quando le temperature lo consentono (con la stagione fresca è perfetto!), potete servire i biscotti caldi, poggiare una fettina di caciotta e servire subito abbinando alla composta piccante!

Ingredienti per i biscotti salati:

- 240 gr farina 00
- 20 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo grande
- 120 gr burro [illegible]
- 80 gr di pinoli
- sale

Per la composta piccante:
350 gr di mele sbucciate e pulite
70 gr zucchero di canna
120 ml aceto di mele
6 fichi secchi
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
una punta di cucchiaino di peperoncino in polvere
1/2 cipolla

scorza grattugiata di limone
2 cucchiai di succo di limone

Prima di preparare i biscotti, sistemate i fichi secchi in acqua tiepida, così da ammorbidirli.
Versare farina, sale e Parmigiano in una grossa ciotola, quindi aggiungere il burro a pezzetti.
Sbriciolare il burro con la punta delle dita e quando avrete un composto sabbioso, aggiungere l'uovo.
Prima di aggiungere l'uovo, conviene assaggiare l'impasto ed aggiustare di sale.
Impastare bene e formare una palla, schiacciatela sulla superficie e versare i pinoli.
Incorporare tutti i pinoli nell'impasto.
Formare un filone di circa 4-5 cm di larghezza e 30 di lunghezza.
Questa volta ho fatto dei cantucci un po' meno stretti del solito per poterci appoggiare il formaggio, quindi il mio filone non era molto schiacciato. Se però intendete consumarli da soli, potete schiacciare la forma del filoncino ed otterrete i classici cantucci dalla forma sfilata.
Cuocere in forno a 180°C per 40 minuti circa.
Togliere dal forno, far intiepidire e tagliare a fette oblique.
Se vi piace un biscotto più croccante, rimettere in forno per pochi minuti.
Mentre i cantucci sono in forno, procedete con la preparazione della composta.
Sistemate in una pentola capiente le mele tagliate a pezzetti, lo zucchero, l'aceto, il sale, lo zenzero ed il peperoncino.
Sgocciolate i fichi secchi, affettateli a strisce e metteteli in pentola insieme al resto delle mele.
Fate cuocere a fuoco medio basso, mescolando via via, fino al bollore.
Aggiungere la cipolla tritata, la scorza ed il succo del limone, mescolate e fate cuocere per circa un'ora, finché il composto non sarà bruno dorato.
Vi consiglio di assaggiare mentre sta cuocendo per aggiustare di sale e di 'piccante': l'intensità varia infatti molto, in base all'acidità dell'aceto che avrete scelto ed alle spezie.
Quindi aggiustate sia di zenzero che di peperoncino.
Quando sarà pronto, potrete consumarlo o sistemarlo in vasi di vetro sterilizzati, da riporre in dispensa. (dosi sufficienti per circa 2 vasetti)

21 GIUGNO - FOOD

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

INALPI, IN ARRIVO BIO E STAGIONATI

L'azienda di Moretta (Cn) si appresta a lanciare tre nuove referenze, tra cui i formaggini biologici, e ha acquisito un caseificio dove produrrà in futuro Toma piemontese, Raschera e Bra a proprio marchio. Investimenti anche nella divisione industria

Domenico Apicella

"La crisi non esiste". **Ambrogio Invernizzi, Presidente di Inalpi**, si definisce ottimista per natura. E ottimista non lo è solo a parole, perché coerentemente con quanto dice – "L'importante è reagire, senza lasciarsi spaventare dall'attuale situazione economica" – ha deciso di investire per far crescere l'azienda che guida con i fratelli **Giovanni e Pier Antonio**. Inalpi ha chiuso il 2015 con un fatturato di **131 milioni di euro**, +2,5% rispetto all'esercizio precedente. "Ma quest'anno contiamo di arrivare a un +15%, dovuto solo in parte alla risalita del prezzo del latte. Il grosso della crescita verrà dall'ampliamento della gamma destinata al consumatore. Ai primi di luglio presentiamo due nuove referenze, il **Burro delle Alpi Piemontesi** in formato da 125 g e le **Fettalpine** in confezione da 150 g, mentre in autunno sarà la volta dei **Formaggini delle Alpi Bio**, in formato da 140 g. Con questo prodotto entriamo nel biologico, che è pienamente in linea con quanto abbiamo fatto da vari anni a questa parte per avere una filiera sostenibile, rispettosa dell'ambiente e degli animali".
L'obiettivo di ponderata dei tre nuovi lanci è di 15 punti nel primo anno, 30 nel secondo, per poi salire a 50 punti nell'arco di un quadriennio.
"**Il posizionamento è premium** – chiarisce Ambrogio Invernizzi – perché la caratteristica principale è la materia prima: tutto il latte utilizzato da Inalpi proviene da 500 allevatori delle provincie di Cuneo e Torino. Un approccio innovativo nei formaggi fusi, che hanno un percepito di commodity e di prodotti da multinazionale. La nostra idea è invece **creare un radicamento e un legame con il territorio**, sottolineando la provenienza della materia prima anche nel packaging, che richiama le Alpi e ha un'immagine che definirei 'contadina'. Vogliamo distinguerci e siamo convinti che se le fettine di formaggio fuso perdono il 2-3% l'anno è proprio perché manca un'offerta premium, che dia garanzia di qualità e un gusto sempre più vicino a quello del latte".

OBIETTIVO DI INCREMENTO DEL FATTURATO DI INALPI NEL 2017

+15%

Sul fronte degli approvvigionamenti, Inalpi adotta da tre anni **un sistema premiante per gli allevatori** che rispettano gli standard qualitativi prefissati. "Tutti i nostri fornitori sono sottoposti a un audit annuale – spiega Invernizzi – il cui risultato è calcolato in centesimi: sotto i 70 punti viene interrotto il rapporto di fornitura, con 70 punti non si ha diritto al premio, che viene invece assegnato in percentuale una volta superata quella soglia, fino a un massimo di +8% rispetto al prezzo base. E con soddisfazione posso dire che ad oggi registriamo una media di 96-97 punti". Il marchio Inalpi si appresta a esordire anche nei formaggi stagionati, grazie all'**acquisizione per 1,7 milioni di euro del caseificio Valle Josina di Peveragno** (Cn), operata attraverso un veicolo societario – la Latterie Alpine – di cui l'azienda di Moretta possiede il 51%, mentre il restante 49% fa capo alla cooperativa Piemonte Latte di Savigliano. "Ora il caseificio, che in passato aveva raggiunto i 6 milioni di euro di fatturato – racconta Invernizzi –, ha ripreso a lavorare a pieno ritmo: 600 quintali al giorno di latte alpino 100% piemontese trasformati in cagliata di base per formaggini e fettine. **In un futuro prossimo produrremo anche Toma Piemontese, Raschera e Bra**. Abbiamo però intenzione di investire per accrescere la capacità produttiva e realizzare a Peveragno anche cagliata per mozzarella, sempre con latte piemontese".
Un altro progetto importante è in corso nella divisione industria: "Oltre al latte in polvere per Ferrero – sottolinea Invernizzi – realizziamo altri prodotti per l'industria. Un'offerta che, grazie a un investimento da 4 milioni di euro, da luglio si amplierà con l'**olio di burro destinato alle lavorazioni speciali nell'ambito dei prodotti da forno**, un settore che già serviamo nei segmenti più standard".

21 GIUGNO – RIVISTA IDEA

Lorenzo Vallese

La sfida vincente di "Latterie Alpine"

Nella sede torinese di Confcooperative l'annuncio della nascita della società che vede collaborare "Inalpi" e "Piemonte latte" nel nome della qualità

Nella sede torinese di Confcooperative si è svolta la conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di "Latterie Alpine", nuova realtà industriale del settore lattiero-caseario. La società, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del caseificio "Valle Josina" di Peveragno, nasce dall'unione di "Inalpi" e "Piemonte latte", un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale.

Sono intervenuti come relatori Domenico Paschetta, presidente regionale Confcooperative; Paolo Reinaudi, sindaco di Peveragno; Giorgio Ferrero, assessore regionale all'agricoltura; Alberto Valmaggia, assessore regionale all'ambiente e allo sviluppo della montagna; Roberto Morello, presidente della cooperativa "Piemonte latte"; Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi".

Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto «sia un giorno importante che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante, il modo lo si trova con determinazione».

Reinaudi ha evidenziato come la nascita di "Latterie Alpine" sia «una buona notizia: dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto».

Ha poi preso la parola Ambrogio Invernizzi per spiegare come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: «Tra "Inalpi" e "Piemonte latte" si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la "Ferrero" ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese. Lì ci siamo uniti. Oggi "Latterie Alpine" offre un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che ogni giorno consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini fatti al 100 per cento con latte alpino piemontese».

Ambrogio Invernizzi ha spiegato anche perché sia importante consolidare il rapporto di filiera: «È l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito».

Roberto Morello, entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa sfida, ma essa «ci stimola ad andare avanti», e ha aggiunto: «"Piemonte latte" e "Inal-

Garantire una filiera del latte piemontese al 100% è l'obiettivo di "Latterie Alpine", soggetto imprenditoriale nato dalla collaborazione fra "Piemonte latte" e l'"Inalpi" di Moretta. In queste pagine: momenti della presentazione ufficiale del progetto presso la sede torinese di Confcooperative

pi" hanno capacità complementari. Questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In "Latterie Alpine" abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di "Valle Josina". Inoltre in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, ventisei piccoli allevatori del territorio, quindi le ricadute positive sono già in atto».

Morello ha concluso: «Il latte piemontese merita l'impegno di tutti, è una sfida che vale la pena cogliere. Uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio».

Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e ha auspicato che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come fondamentali valori aggiunti. Ha proposto, inoltre, che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane.

Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come "Latterie Alpine" contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore: «Il mondo del latte ha compiuto grandi passi in avanti. Fino a pochi anni fa abbiamo vissuto momenti di contrattazioni tribali che si giocavano sul centesimo. Ora esistono contratti indirizzati che garantiscono una programmazione ai produttori del latte, ma anche agli industriali. Si gioca una partita con regole chiare e tutti hanno deciso di scommettere sul territorio. Questo rinnovato entusiasmo fa sì che i produttori di latte si sentano orgogliosi di fare qualità. Questo ha già funzionato per il mondo del vino e funzionerà anche per il settore lattiero-caseario».

L'Assessore ha messo in evidenza quanto sia importante la collaborazione tra mondo cooperativo e industria: «Qui c'è il nostro futuro, è un connubio che mi auguro per molti settori. L'unione tra chi ha "know-how" industriale e lo applica bene e chi gestisce bene la cooperazione può dare vita a qualcosa che ha una forza straordinaria e obbliga tutti a produrre qualità».

22 GIUGNO – ECO DEL CHISONE

Moretta, respinto il ricorso dell'Inalpi

Mazzate al portone del municipio: vandalo condannato a 4 mesi

MORETTA - Nell'aprile 2015 l'Inalpi, tramite l'avv. Marinella Galletto, aveva presentato ricorso al Tar contro il regolamento della Tari, la tassa rifiuti. Veniva contestata la normativa per le aree scoperte delle aziende che provvedono da sole allo smaltimento dei rifiuti. Il Comune morettese prevede che in questi casi l'azienda debba pagare solamente la parte fissa, ma non quella variabile della tassa, visto che i rifiuti non vengono smaltiti dal servizio di raccolta comunale. L'Inalpi richiedeva invece di non dover pagare nulla: né parte fissa né parta variabile dato che pagava già lo smaltimento dei propri rifiuti.

Il Tar piemontese ha deciso di respingere il ricorso dell'Inalpi e quindi di accogliere la tesi difensiva dell'avv. Alessia Viola Bart, legale del Comune. Il Tribunale amministrativo ha riconosciuto che l'argomento è nuovo e delicato e per questo motivo ha scelto di compensare le spese legali tra le parti.

Aggiorniamo anche un'altra vicenda legale nel quale il Comune è stato, suo malgrado, coinvolto. Il 24 maggio 2015 era accaduto un triste episodio di vandalismo: L.C., morettese nato a Moncalieri nel 1979, aveva preso a martellate il portoncino del municipio ed aveva danneggiato alcune bacheche ed il tabellone luminoso sotto il portico. I Carabinieri della stazione di Racconigi erano intervenuti prontamente ed avevano fermato l'uomo, in evidente stato di ebbrezza.

Il Tribunale di Cuneo, in seguito al patteggiamento, ha applicato all'imputato una pena di quattro mesi che si aggiungono agli otto mesi comminati per un reato simile. L'uomo dovrà inoltre provvedere alle spese legali: circa 1.170 euro. Piccola curiosità, il Tribunale ha anche stabilito la confisca della mazza da falegname utilizzata per sfasciare il portoncino. La riparazione del portoncino, delle bacheche e del tabellone luminoso costarono al Comune circa 5.000 euro: il Comune ha scelto di non procedere ancora in sede civile per il risarcimento del danno temendo che l'uomo si riveli poi impossibilitato a pagare.

Ubertino Battisti

23 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA I "gemelli" sono attesi per giovedì 22 giugno

Dalla Francia in amicizia

Delegazione da Vouneuil per i 15 anni

MORETTA - Arriveranno nel tardo pomeriggio di giovedì 22 giugno il gruppo di nove francesi provenienti da Vouneuil-Sous-Biard, gemellata dal 2002 con Moretta, accolti dalla Filarmonica Morettese. Quest'anno ricorre il 15° anniversario della costituzione del gemellaggio tra i due Comuni. Gli amici di Vouneuil-Sous-Biard verranno accolti e ospitati da famiglie morettesi sino a lunedì 26 giugno. Intenso il programma della delegazione francese, accompagnati dal Comitato per il Gemellaggio e da chi volesse partecipare ad ogni iniziativa.

Giovedì sera verso le 18,30 arrivo a Moretta, eventuale momento di festa in piazzetta con le musiche revival di Enzo, venerdì in mattinata visita allo stabilimento In.Al.Pi., pranzo in bocciofila e nel pomeriggio incontro amichevole a bocce petanque con partecipazione libera. In serata musica in piazzetta con Radio Number One e fluo party; sabato 24 giugno visita alla città di Cuneo e partecipazione in serata ai festeggiamenti morettesi di San Giovanni con la consegna del relativo premio. Domenica passeggiata e pic-nic sul lungo Po di Villafranca Piemonte, con partenza dal parco del Santuario di Moretta, pista pedonale, visita a cascina San Marco ed alle sue colture agricole, a cui seguiranno due passi per Villafranca e pic nic presso l'area attrezzata degli amici del Po. In serata momento conviviale ad invito presso il ristorante Villa Salina, per l'incontro ed i saluti con le autorità oltre ad alcuni rappresentanti delle associazioni che saranno interessate dall'iniziativa giovanile che vedrà impegnati i due paesi nel mese di luglio. Per ulteriori informazioni o prenotazioni, 339.7292089.

a. f.

23 GIUGNO – CUNEO 7

PROGETTI L'organismo nato dallounione di Inalpi e piemonte Latte ha rilevato stabilimento e macchinari di Valle Josina

Latterie Alpine, nuova realtà del settore

CUNEO

Si è svolta presso la sede torinese di Confcooperative, la conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di Latterie Alpine. Una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario. Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno, è una nuova società che nasce dall'unione di Inalpi e Piemonte Latte. Un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale. Sono intervenuti come relatori: Domenico Paschetta (Presidente regionale Confcooperative), Paolo Reinaudi (Sindaco di Peveragno), Giorgio Ferrero (Assessore regionale all'Agricoltura), Alberto Valmaggia (assessore regionale Ambiente e Sviluppo della Montagna), Roberto Morello (Presidente cooperativa Piemonte Latte) e Ambrogio Invernizzi (Presidente INALPI). Domenico Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto questo sia "Un giorno importante che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione". Paolo Reinaudi, ha sottolineato quanto la nascita di Latterie Alpine sia "Una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto". Ha poi preso la parola Ambrogio Invernizzi che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: "Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese, lì ci siamo uniti – e ha sottolineato – quanto Latterie Alpine rappresenti un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese". Ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: "E' l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito". Roberto Morello, visibilmente entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa nuova sfida: "La responsabilità ci stimola ad andare avanti – e ha aggiunto – Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Latterie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina, inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto. E ha poi concluso: "Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio". Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e auspica che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come veri e fondamentali valori aggiunti. Ha chiesto inoltre che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane. Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come Latterie Alpine contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore. **b.o.**

23 GIUGNO – CUNEO 7

NON CI SARANNO deroghe, il "Paschiero" verrà adeguato alla Serie C. In chiusura un importante accordo con la Inalpi di Moretta

Sponsor e stadio: il Cuneo al lavoro su più fronti

CUNEO

Non è mancato, durante la conferenza stampa di presentazione di Massimo Gardano, il solito appello rivolto da Marco Rosso agli imprenditori del territorio. "Ora che siamo in Serie C la nostra visibilità aumenta, mi aspetto un apporto diverso da parte delle realtà economiche della provincia". E qualcosa, in questo senso, sembra muoversi, anche grazie al grande "lavoro oscuro" di Valter Vercellone, lavoro che potrebbe aver prodotto un importante risultato: "In settimana speriamo di chiudere un importante accordo di sponsorizzazione con la Inalpi di Moretta, di proprietà della famiglia Invernizzi. - ha spiegato lo stesso Vercellone - Tengo a precisare che i titolari di quest'azienda non sono appassionati di calcio, quindi ci sosterrebbero esclusivamente perchè credono nel nostro progetto e hanno capito la visibilità che potrebbero trarne a livello nazionale". La Serie C, infatti, porterà il Cuneo a varcare i confini regionali, portando il suo "marchio" quantomeno in tutto il nord Italia. Il presidente Rosso si è poi soffermato sulla "questione stadio", che nelle ultime estati aveva tenuto banco: "La federazione non concederà più le deroghe che aveva dato negli ultimi anni, - ha spiegato Rosso - quindi ci stiamo attivando per adeguare il "Paschiero" agli standard della Serie C". Lavori nei quali un fondamentale apporto sta arrivando dal gruppo dei "Fedelissimi", tifosi biancorossi che proprio sull'impianto di corso Monviso avevano puntato i riflettori nelle ultime settimane, denunciandone le pessime condizioni e il "degrado". Una questione, quella relativa allo stadio, che ai più potrebbe sembrare marginale, ma che irrilevante non è: il "Paschiero" sarà uno dei "biglietti da visita" del Cuneo in Serie C, fondamentale, anche solo per una questione di immagine, tirarlo a lucido.

a.d.

■ **Marco Rosso** Patron del Cuneo

23 GIUGNO – RIVISTA IDEA

Attilio Casetta

Il 2° "Osservatorio delle idee" a Cuneo

Si è tenuto, presso il salone d'onore della Camera di commercio di Cuneo, il convegno "I giovani e le imprese-Tra innovazione e tradizione" durante il quale sono stati presentati e premiati i progetti elaborati dagli studenti del terzo anno del corso di "strategie d'impresa" partecipanti al secondo concorso "Osservatorio delle idee".
Come per lo scorso anno l'iniziativa, inserita nel percorso formativo del Campus di management ed economia-Sede di Cuneo, ha consentito a ciascun gruppo di lavoro la realizzazione di un progetto d'impresa con caratteristiche innovative, offrendo agli studenti l'opportunità di acquisire competenze attraverso una specifica formazione, supportata da "Deloitte" e dal Club dirigenti vendita & marketing della provincia di Cuneo (Cdv&m), attraverso il confronto diretto con gli imprenditori.
«L'obiettivo posto, ovvero preparare gli studenti a inserirsi nel mondo lavorativo, offrendo il proprio contributo in termini di idee e innovazione, nel contesto dell'economia e della realtà imprenditoriale della Granda, è stato conseguito con pieno successo», spiegano Franco Chiavazza, "partner" di "Deloitte", e Alessandro Baruffaldi, "principal" di "Deloitte", coordinatori assieme al Campus e al Cdv&m dell'iniziativa. «Gli studenti hanno presentato progetti di altissima qualità e con risultati al di là di ogni aspettativa. La concretezza dei lavori realizzati è testimoniata anche dall'apprezzamento delle imprese "partner" che hanno consentito agli studenti di cimentarsi su reali problemi gestionali, con ottimi risultati, tanto che molti di questi progetti saranno realizzati e alcuni sono già in via di implementazione».
«L'"Osservatorio"», aggiunge Giuseppe Tardivo, coordinatore del Campus di management ed economia-Sede di Cuneo, «evidenzia il ruolo essenziale nel polo universitario cuneese del Campus di management ed economia, che vuole sempre più porsi come ente catalizzatore della collaborazione università-impresa, non solo erogando cultura di altissimo profilo, ma pro-

Ne sono stati protagonisti gli studenti del Campus di management ed economia

muovendo, in stretta collaborazione con istituzioni, aziende e organizzazioni, lo sviluppo e la valorizzazione del territorio».

«Le imprese», conclude Paolo Silvestro, presidente del Cdv&m, «con le proprie strutture, ma soprattutto con i propri responsabili, devono essere a disposizione e di supporto per un percorso formativo anche "sul campo" atto alla preparazione dei futuri "manager". L'"Osservatorio" ha dato agli studenti la possibilità di vivere dinamiche aziendali che saranno il loro prossimo vivere quotidiano».

Dopo ampie e approfondite discussioni, il Comitato scientifico ha individuato i progetti ritenuti più meritevoli, premiati nel corso dell'incontro.

Primo, "Geogreen" srl: ricerca di mercato sul consumo di prodotti naturali da parte dei privati nelle abitazioni e negli "orti urbani", oltre a possibili strategie per la crescita aziendale.

Secondo, "Unifarma" spa: sviluppo piattaforma e-commerce B2C-strategie di web marketing per il successo commerciale.

Terzi "ex aequo": "Lurisia acque minerali" srl con "Lurisia concepi" che ha ottenuto anche un premio speciale per il progetto ritenuto più innovativo; "Gourmet", "Nutkao" srl per il progetto "Europa food service"; "Merlo" spa per il lancio sul mercato della nuova garanzia "full-service".

In considerazione dell'elevato contenuto e della significativa qualificazione logico-formale degli elaborati, tutti i componenti dei cinque gruppi di lavoro hanno ricevuto un premio e un attestato di partecipazione.

La prima edizione dell'"Osservatorio" aveva visto come primo classificato il progetto "Approcciare un nuovo mercato per prodotti industriali semilavorati" dell'azienda "Inalpi" spa, seguito da "Aprire una 'new company' in Germania" di "Hero Europe" srl e "Aprire un 'flag store' a Miami" della "Bertolotto porte" spa. Questi tre progetti sono in fase di realizzazione da parte delle imprese che li hanno commissionati.

All'evento sono intervenuti anche il sindaco di Cuneo, Federico Borgna, l'assessore ai servizi educativi e scolastici e alle politiche giovanili di Cuneo, Franca Giordano, Giandomenico Genta, presidente della fondazione "Crc", Valerio D'Alessandro per Confindustria Cuneo, Domenico Annibale per la Camera di commercio di Cuneo. Al termine della presentazione dei progetti si è svolta una tavola rotonda, coordinata da Adriano Moraglio de "Il sole-24 ore", con i rappresentanti delle aziende che hanno partecipato al "contest" e di Nicola Gaiero, presidente dell'Ordine dei dottori commercialisti ed esperti contabili di Cuneo.

23 GIUGNO – LA STAMPA CUNEO

OBIETTIVO: CHIEDERE MAGGIORE ATTENZIONE PER IL «PONTE», PATRIMONIO NON SOLO DELLE VALLI VARAITA E DEL QUEYRAS

Due giorni di iniziative e dialogo "Agnello Forum" a Casteldelfino

Una «due giorni» dedicata al Colle dell'Agnello, il valico transfrontaliero più alto delle Alpi, e ai migliaia di suoi fruitori. È in programma domani e dopodomani a Casteldelfino. Si apre con l'«Agnello Forum», domani, dalle 10.30, in piazza «ex Baiso», organizzato da Comune, Regione, Provincia, Bim, Unione montana, Atl. Obiettivo chiedere maggiore attenzione per il «ponte», patrimonio non solo delle valli Varaita e del Queyras lungo le quali si sviluppa, ma dell'intera Provincia soprattutto in un momento storico in cui altri collegamenti soffrono, come il Colle di Tenda. «È un valico che parla diverse lingue - spiega Alberto Anello, sindaco di Casteldelfino - sportiva, ambientale, storica, culturale, europea ed economica e per questo deve essere valorizzato, migliorato e mantenuto in salute». Tra le problematiche che saranno messe in evidenza quella relativa alla manutenzione dell'asfalto, danneggiato in più punti. «Occorrono interventi mirati a contenere le valanghe che creano lo sgombero neve sempre più difficoltoso come nella zona della Grangia del Bersaglier - aggiunge Anello - e la creazione di nuove aree di sosta». Complice il bel tempo la riapertura del Colle, che ha ospitato diverse tappe del Giro d'Italia e del Tour de France, è stata anticipata quest'anno a giugno, accogliendo già migliaia di passaggi. Tra i relatori del forum il presidente della Provincia Federico Borgna, il direttore dell'Atl Cuneese Paolo Bongiovanni, l'avvocato Gianpiero Boschero, esperto di cultura occitana ed il promotore della tappa Pinerolo Risoul del Giro d'Italia 2016, Elvio Chiatellino.

Al termine del forum, intorno alle 12.30, la Giunta comunale intitolerà il piazzale «ex Baiso» a Paolo Albonico e Angelo Valmaggia, negli Anni '70 rispettivamente presidente del Bim Varaita e ingegnere capo della Provincia. «Furono i fautori della costruzione dei 10 km di tornanti da Chianale al confine in quota, coloro che ci diedero questo importante strumento - spiega Anello -. La targa a loro dedicata è donata da Bruno Bongiovanni, presidente degli harleysti dell'Alba Chapters. La Baiso era un'antica fonte idrica: con l'intervento sulla piazza l'Amministrazione Anello ha anche riportato l'acqua potabile realizzando una nuova fontana comunale.

Seguirà l'inaugurazione della nuova sede operativa del Parco del Monviso nell'ex asilo Perin: oltre ad essere un ufficio per i dipendenti del Parco, i locali ospiteranno lo «Spazio Escartons», centro di documentazione dedicato alla «repubblica» che tra il '300 e il '700 si estendeva tra Casteldelfino, Pragelato, Oulx, Briançon e Queyras, e che ha rappresentato un intenso momento storico di autonomia e libertà del territorio. La giornata si concluderà con il pranzo a base di eccellenze locali tra le quali le carni di Brizio, Terra Viva e Gestalp, i formaggi del Caseificio Valle Varaita e dei-

Intitolazione
Il piazzale sarà dedicato a Paolo Albonico e Angelo Valmaggia

l'Inalpi, i prodotti della Nord Salse e i dolci di Cradel e delle pasticcerie Fagiolo-Peirano e Vittone.

Domenica la manifestazione sarà incentrata sul mototurismo con il raduno «Agnello Motor Fest» nel neo-piazzale Albonico Valmaggia. Il ritrovo è dalle 9. Alle 11 messa nella Parrocchia Santa Margherita e benedizione delle due ruote. Dalle 13 polentata curata dalla Pro loco di Villanovetta di Verzuolo (10 euro a persona). Alle 15 incontro con Fabrizio Bruno, autore del libro «Dalle Alpi alle Langhe in moto». Durante tutta la giornata i concessionari Harley-Davidson Alba, Monchiero Moto Bmw Alba e Marino Moto Savigliano Honda presenteranno i nuovi modelli. Nell'eliporto di fianco al piazzale sarà presente l'elicottero «Airstar» per effettuare voli panoramici su Monviso e Colle dell'Agnello (a pagamento).

24 GIUGNO – GIORNALE DEL PIEMONTE

OSPITI SPECIALI Le aziende Agrimontana e Inalpi

Il gelato italiano ingolosisce i francesi

Cagnes Sur Mer vetrina d'eccellenza durante la rassegna «Sapori d'Italia»: coinvolte le scuole

Sara Contestabile

I «Sapori d'Italia» e il gelato italiano sono stati i protagonisti dell'omonima manifestazione che da tre anni si svolge a Cagnes Sur Mer. La manifestazione si è rivolta quest'anno in particolare ai più piccoli del comune dai 7 ai 10 anni, che per tutto l'anno scolastico, nel pomeriggio, hanno potuto partecipare agli atelier di formazione creati in collaborazione con il servizio educazione della città. Gli atelier del dopo scuola si sono in parte svolti nel laboratorio del ristorante «Gusto» con lo chef Francesco Comito. L'anno scolastico che ha visto questi baby chef in erba di Cagnes Sur Mer, cimentarsi in piccole grandi imprese culinarie, è culminato proprio con «Sapori d'Italia» che quest'anno ha puntato i riflettori sul gelato italiano, assieme a due aziende di eccellenza italiana: Agrimontana e Inalpi. La prima leader nella pasticceria haut de gamme in Italia e all'estero, la seconda leader nel prodotto lattiero caseario e leader in Italia nella produzione di latte in polvere, scremato ed intero.

Ancora una volta il comune di Cagnes Sur Mer spalanca le sue porte all'Italia e ai prodotti d'eccellenza e di qualità. Una vicinanza che rappresenta un atout quella tra Francia e Italia, da sviluppare con attenzione e in modo costante, secondo Louis Negre, sindaco di Cagnes senatore delle Alpi Marittime e primo vice presidente della Metropoli Nizza Costa Azzurra.

Sindaco Negren, Cagnes Sur Mer lavora spesso con l'Italia: una nuova occasione che vi trasforma vetrina dei nostri prodotti d'eccellenza?

«Cerchiamo di intrattenere buoni rapporti con la nostra sorella vicina, molti di noi, come me, hanno origini italiane. Possiamo lavorare con tanti Paesi, ma gli italiani ci fanno sempre l'onore di venire in gran numero sulla Costa Azzurra, spesso abitano qui. I miei vicini di casa sono italiani, per farle un esempio immediato. Fra Italia e Francia, come Liguria e Costa Azzurra, c'è una grande intesa».

E la sua politica agevola molto questi scambi: in che modo?

«Tutta la politica che noi realizziamo nella città di Cagnes Sur Mer è in favore di un artigianato eccellente che noi cerchiamo proprio in Italia, perché i vostri artigiani hanno una grande qualità. Per questo abbiamo creato un mercato italiano, con vostri produttori che si tiene ogni primo sabato di ogni mese in pieno centro città. Ha un enorme successo. Vogliamo sviluppare queste manifestazioni: questo primo mercato concentra prodotti dalla Liguria, ma abbiamo organizzato anche un secondo mercato, con produttori piemontesi. Il primo è stato un test. Ed è stato un altro successo: per noi e per loro. E li ho invitati nuovamente. La qualità dell'artigianato e del turismo è un matrimonio, un partenariato positivo per i nostri due paesi e regioni».

Che continuerà? Quali altri progetti?

«Continueremo senz'altro nei prossimi anni. Fra i progetti un gemellaggio fra il nostro ippodromo me quello di Fermo sulla costa Adriatica, e stiamo studiando come sviluppare ulteriormente le nostre relazioni. Oggi qui abbiamo due celebri aziende italiane: Agrimona e Inalpi, assieme un maitre Chocolatier francese da 3 generazioni. Ci incontriamo nell'espressione della più alta qualità dei prodotti e in questo caso, da far scoprire ai bambini».

Presente alla manifestazione il presidente di Agrimontana International, **Enrico Bardini** ci spiega come è nata questa iniziativa

«Grazie al comune di Cagnes Sur Mer e grazie al nostro amico Pascal Loddo (incaricato alla promozione della città di Cagnes ndr) personalmente credo sia molto importante avvicinare i bambini ai prodotti di qualità, soprattutto nel campo dei dolci e del gelato. I bambini, si sa, sono motlo golosi, ma l'importante è mangiare sempre cose sane, ed è molto importante, come in questo caso, far loro scoprire cos'è un vero gelato. Naturale e fatto con prodotti sani e genuini»

Il gelato presentato in questa occasione a Cagnes Sur Mer è stato il frutto la combinazione, prima di oggi inedita, di due aziende prestigiose.

«Il gelato è un prodotto di tradizione Italiana però non tutti gli ingredienti dei gelati italiani hanno l'eccellenza della qualità che hanno i prodotti Agrimonata e i prodotti della ditta Inalpi per esempio».

Un prodotto d'eccezione anche per i cugini Francesi?

«Il gelato credo sia proprio uno di quei pochi campi in cui anche i francesi ci riconoscono l'eccellenza».

Oltre Agrimontana, un'altra azienda nostrana e prestigiosa è stata protagonista della manifestazione «Sapori d'Italia» di Cagnes Sur Mer: Inalpi, la celebre azienda italiana nel settore lattiero caseario. **Ambrogio Invernizzi**, presidente dell'azienda nell'occasione ha detto: «Con il comune di Nizza abbiamo già lavorato diverse volte ma questa è la prima volta che collaboriamo con il comune di Cagnes sur Mer. In questa occasione abbiamo partecipato alla realizzazione dei gelati con il nostro latte in polvere per il gelato, su invito di Agrimontana. Già lavoriamo già con parecchi maestri gelatai in Italia e oggi abbiamo dato il nostro prodotto in una dimostrazione che ha avvicinato i più piccoli alla scoperta della creazione del gelato e alla degustazione del buon gelato italiano. Che è sempre apprezzato ovunque, come il nostro latte in polvere che è

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

24 GIUGNO - TARGATOCN

Collisioni di ambiti culturali Eccellenze piemontesi e italiane in "collisione" con l'evento agrirock di Barolo, all'insegna della multiculturalità

I partner e il festival collaborano insieme per ideare e proporre ogni anno nuovi format di interazione con il pubblico e di educazione al buon cibo, ai grandi vini e alla storia della cucina del Bel Paese

Collisioni è ormai conosciuto da pubblico e critici come "Festival Agrirock", un termine che ben definisce lo spirito dell'evento, e questo non solo perché ha saputo riunire alta letteratura, dibattiti, arte di strada e concerti internazionali nella cornice di uno scenario agreste come quello delle Langhe, ma perché è riuscito a fondere tutto ciò con l'enogastronomica italiana di qualità, portando il concetto di *"collisioni di ambiti culturali diversi"* a un livello del tutto nuovo.

Lo spirito dell'Agrirock è soprattutto quello dell'esperienza. Un'esperienza che non si limita agli incontri letterari, alla buona musica e all'educazione

al buon vino e cibo, ma che coinvolge il pubblico di Collisioni in ogni via e piazza di Barolo, che lo incuriosisce con sempre nuovi stimoli e che gli propone percorsi di scoperta inediti e multiculturali. *"Collisioni è un festival di cultura, musica e letteratura, e questo ha reso la nostra partecipazione molto interessante dal punto di vista creativo e di comunicazione oltre a darci la possibilità di confrontarci su progetti ampi, che non avremmo altrimenti avuto modo di sviluppare... quest'anno abbiamo pensato di dare visibilità a nuovi settori, nell'ambito enogastronomico del festival, per dare la possibilità anche ad altre eccellenze del territorio di potersi valorizzare e far conoscere i propri prodotti attraverso le degustazioni."*

Così commenta **Igor Varrone**, Direttore Provinciale della Confederazione Italiana Agricoltori di Cuneo, la partecipazione ormai consolidata della CIA a Collisioni, che ogni anno si amplia, con il Progetto Vino, il nuovo Progetto Food, ma anche con uno spazio didattico presso la Cantinetta di Barolo, dove i visitatori hanno la possibilità di rilassarsi e al tempo stesso imparare dalla bocca degli stessi produttori le denominazioni vinicole della regione, le prelibatezze e le produzioni della fattoria dell'aglio e la tradizione dei famosi rubatà.

Da ormai oltre cinque anni, infatti, Collisioni si impegna a coinvolgere in prima persona i produttori delle eccellenze più rappresentative del nostro Paese, iniziando dal Piemonte ma interessando ormai numerosissime Regioni e realtà da tutta Italia, chiamate a coinvolgere il popolo del festival, permettendogli di scoprire le eccellenze enogastronomiche e le tradizioni culinarie italiane. I partner e il festival collaborano dunque insieme per ideare e proporre ogni anno nuovi format di interazione con il pubblico e di educazione al buon cibo, ai grandi vini e alla storia della cucina del Bel Paese.

Un percorso che scorre parallelo agli altri settori del festival e che ha avuto modo di svilupparsi negli ultimi anni con numerose iniziative dedicate: il Progetto Vino, il Progetto Food, il nuovo Palco Wine&Food, ma anche e soprattutto con il coinvolgimento e l'interazione diretta tra pubblico e produttori, grazie agli stand di qualità che, durante i giorni del festival accompagnano i visitatori lungo le vie e piazze di Barolo, in un percorso di scoperta al tempo stesso educativo e prelibato. Tra arrosticini, olive ascolane e cartocci di ottimo pesce, le grandi Regioni italiane racconteranno i propri prodotti e la propria tradizione culinaria, gli abbinamenti con i vini autoctoni, più o meno famosi, tra scambi culturali e momenti educativi. Una missione che l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini perfeziona ormai ad ogni edizione, come annuncia il sostiene il direttore **Alberto Mazzoni**: *"Rosso Conero e Verdicchio saranno i protagonisti della prossima esperienza a Collisioni, e sulla loro scia debutteranno anche le Doc emergenti del Bianchello del Metauro e del Serrapetrona. Complessivamente porteremo a Barolo 19 delle più importanti aziende del vino marchigiano"*.

Proprio nello spirito multiculturale di Collisioni, anche il paese di Barolo diventa palcoscenico di spettacoli e confronti, in cui l'eccezionalità della location e dell'evento diventa occasione per creare nuove forme di racconto e valorizzazione, ma anche di scambio e di sperimentazione: *"Collisioni 2017 è un'ottima opportunità per il territorio piemontese, Inalpi, che vive di territorio e crede nelle potenzialità di questo bel Paese e della Provincia di Cuneo, sarà ancora una volta parte attiva della manifestazione, dove quest'anno proverà a fare operazioni collaterali: un po' di "collisioni" con altri attori e partner dell'evento."* Così racconta **Ambrogio Invernizzi**, Amministratore Delegato Inalpi spa, la partecipazione rinnovata del grande latte e dei prodotti d'eccellenza piemontesi nel paese di Barolo: *"saremo presenti in piazza Rossa, dove faremo assaggiare la nostra fettina di latte 100% piemontese, la prima fettina 100% Made in Cuneo, abbinata agli hamburger e ai cheeseburger di carne selezionata. Faremo un'attività in paese, sulla piazza, con degustazioni a tema formaggi DOP, sul toma piemontese in particolare"*.

Una struttura unita e collaborativa, che lascia però ampio spazio ad ogni realtà partecipante di esprimersi in modo autonomo e personalizzato, il pubblico può fare esperienza non solo di un'ineguagliabile varietà di prodotti e culture, ma anche di nuovi format didattici e comunicativi, che riescono così a coinvolgere tutti gli spettatori del festival, dagli intenditori, alle famiglie, ai giovani curiosi. *"Per la terza volta, torniamo a Collisioni per la comprovata capacità del festival agrirock di attrarre sul territorio di Langa un pubblico interessato, consapevole e dinamico oltre ai più autorevoli esperti del settore e importanti artisti internazionali. Interlocutori eccezionali in un'atmosfera informale e rilassata di incontro, promozione e diffusione della denominazione per il "giovane" Consorzio Alta Langa Docg"*, commenta il Presidente del Consorzio **Giulio Bava**.

Un'occasione dunque, per molti, di *"rafforzare il proprio legame con il territorio"* come commenta **Alberto Guazzini**, Direttore della Business Unit Primi Piatti di Colussi, di cui fa parte il pastificio Agnesi, con veri e propri interventi ad hoc, non solo all'interno, ma anche prima e dopo il festival, per creare una continuità di collaborazione e di scambio. Agnesi, infatti, *"ha da poco lanciato un concorso per offrire ai consumatori la possibilità di prendere parte al Festival Collisioni"*.

Una serie di progetti, dunque, che se da un lato vogliono dare visibilità e sensibilizzare i visitatori del festival sui temi dei cibi e vini di qualità e sulla tradizione del Bel Paese, dall'altra rispondono a un'esigenza sempre più sentita da parte del pubblico stesso, che non si accontenta di una didattica distribuita dall'alto, ma, come in ogni altro ambito di Collisioni, diventa parte attiva e partecipe dell'educazione, che è interessata ad informarsi, a scoprire e ad apprezzare la Cultura a 360 gradi. E i sostenitori dell'evento non mancano certo di accorgersene e apprezzarlo, come sostiene infatti **Francesco Monchiero**, Presidente del Consorzio del Roero, che "ha deciso di partecipare a Collisioni 2017 con il suo stand" proprio credendo in un evento che sa unire arte ed alta letteratura con la voglia di divertirsi ed imparare, *"perché il pubblico di Collisioni è sempre più interessato al mondo del vino, abbiamo quindi pensato ci mettere in contatto i produttori di Roero Arneis e Roero con i partecipanti a questo importante evento per aumentare la conoscenza dei nostri vini e di conseguenza aumentare gli stimatori del nostro stupendo e unico territorio"*.

25 GIUGNO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Latterie alpine, l'unione di cooperative e industria

di **Orlando Fortunato**

Una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario, nata dalla collaborazione tra Inalpi e Piemonte Latte

Il 29 maggio scorso si è svolta, presso la sede torinese di Confcooperative, la partecipata conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di Latterie Alpine. Una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario.
Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno (Cn), è una nuova società che nasce dall'unione di Inalpi e Piemonte Latte. Un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale.
Sono intervenuti come relatori: Domenico Paschetta (presidente regionale Confcooperative), Paolo Reinaudi (sindaco di Peveragno), Giorgio Ferrero (assessore regionale all'Agricoltura), Alberto Valmaggia (assessore regionale Ambiente e sviluppo della montagna), Roberto Morello (presidente cooperativa Piemonte Latte) e Ambrogio Invernizzi (presidente Inalpi).
Domenico Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto questo sia «Un giorno importante che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione».
Paolo Reinaudi, ha sottolineato quanto la nascita di Latterie Alpine sia «Una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto».
Ha poi preso la parola Ambrogio Invernizzi che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: «Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese. lì ci siamo uniti». Invernizzi ha inoltre sottolineato quanto Latterie Alpine rappresenti un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese.
Invernizzi ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: «È l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito».
Roberto Morello, visibilmente entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa nuova sfida: «La responsabilità ci stimola ad andare avanti e Piemonte Latte e Inalpi – ha aggiunto – hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Lat-

UNA PARTITA CON **REGOLE CHIARE PER TUTTI**

Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come Latterie Alpine contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore: «Il mondo del latte ha fatto delle corse in avanti – ha dichiarato – fino a pochi anni fa abbiamo vissuto momenti di contrattazioni tribali, che si giocavano sul centesimo, ora esistono contratti indicizzati che garantiscono una programmazione ai produttori del latte, ma anche agli industriali. Ora si gioca una partita con regole chiare e tutti hanno deciso di scommettere sul territorio. Questo rinnovato entusiasmo fa sì che i produttori latte si sentano orgogliosi di fare qualità, questo ha già funzionato per il mondo del vino e funzionerà anche per il settore lattiero caseario».

Ferrero ha poi messo in evidenza quanto sia importante la collaborazione tra mondo cooperativo e industria: «Qui c'è il nostro futuro ed è un connubio che mi auguro per molti settori. L'unione tra chi ha know-how industriale, e lo applica bene e chi gestisce bene la cooperazione, può dare vita a qualcosa che ha una forza straordinaria e obbliga tutti a produrre qualità».

O.F.

I relatori che hanno partecipato alla conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di Latterie Alpine.

Un momento durante la conferenza stampa

terie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina. Inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto. E ha poi concluso: «Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio».

Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e auspica che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come veri e fondamentali valori aggiunti. Ha chiesto inoltre che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane. •

25 GIUGNO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Parla Ambrogio Invernizzi

Inalpi, presto altro latte dalle stalle italiane

di Giorgio Setti

L'industria cuneese sta valutando di dotarsi di una nuova torre per la produzione di polvere. Assorbendo ulteriori quantità di materia prima dagli allevatori piemontesi e lombardi: fino ad altre 110mila tonnellate di latte l'anno

Le Fettine di Latte Leggere. Presenza di grassi: -40% rispetto alle fettine classiche Inalpi

«Siamo pronti a dotarci di una seconda torre per la produzione di latte in polvere. Questo a patto di riuscire a sensibilizzare le industrie agroalimentari sull'opportunità di utilizzare latte in polvere italiano; ma a questo aspetto sta lavorando Coldiretti, anche tramite la Fai, Filiera agricola italiana. A fine anno faremo il punto». Così Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di Inalpi, spiega all'Informatore Zootecnico i termini del progetto varato assieme a Coldiretti nell'aprile scorso.

Un progetto che ha l'obiettivo di quasi raddoppiare la produzione italiana di latte in polvere. Offrendo così all'industria alimentare materia prima di maggiore qualità, e made in Italy, caratteristica quest'ultima

IL PROGETTO SOTTOSCRITTO L'11 APRILE DA INALPI, COLDIRETTI LOMBARDIA E COLDIRETTI PIEMONTE

Il numero 8.2017 dell'Informatore Zootecnico ne aveva dato subito notizia: avviato lo studio di un progetto finalizzato a costituire una nuova filiera made in Italy per la produzione di latte in polvere. È l'impegno sottoscritto l'11 aprile scorso a Moretta (Cn) tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e l'industria Inalpi.

Secondo Coldiretti in Italia si consumano quasi 100mila tonnellate di polvere di latte, di cui oltre il 90% proviene dall'estero. «Alla luce di questi dati – spiega Delia Revelli, presidente di Coldiretti Piemonte – abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa. Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte viene già dall'accordo che, nel 2010, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero. Ferrero assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta cento per cento Made in Piemonte. Il nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza, a

Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di Inalpi

Il Burro Chiarificato.

Il Burro di Panna Fresca.

Le Fettine di Emmental.

I Formaggini.

stria Inalpi di Moretta, in provincia di Cuneo. Inalpi già da anni si muove con decisione in quest'ambito. Già dal 2010 infatti l'industria di Moretta acquista il latte di 500 allevatori piemontesi per trasformarlo in latte in polvere e destinarlo a sua volta all'industria alimentare, soprattutto alla Ferrero. Quell'anno Inalpi mise in funzione una grossa torre sprayer per la trasformazione in polvere del latte liquido, torre in grado di produrre sino a 18mila tonnellate di polvere all'anno.

Da quell'anno, aggiunge Invernizzi, Inalpi riceve e trasforma il latte di cinquecento allevatori, soci di due importanti cooperative piemontesi, Piemonte latte e Compral latte. Oggi la prima conferisce ai nostri impianti di polverizzazione circa 1.500 quintali di latte al giorno, la metà della propria produzione. E la seconda circa 4mila q/giorno, che corrispondono a tutta la sua produzione di latte».

Cifre che la dicono lunga sull'impatto di questa realtà sugli equilibri del mercato del latte («non ci sono altre industrie che producono latte in polvere in Italia», dice Invernizzi) e sulla conseguente redditività a favore degli allevatori locali. Tanto più che ora, con il progetto Coldiretti, si pensa al raddoppio: «Quando costruiremo la seconda torre sprayer vorremmo che a regime le due torri producessero 15mila tonnellate di polvere ciascuna. Comunque l'aumento sarebbe di 11mila tonnellate di polvere all'anno, ottenibili da 110mila tonnellate di latte liquido».

spendibile sul fronte del marketing. E fornendo un nuovo sbocco di mercato al latte di molti allevatori piemontesi e lombardi. Un ruolo chiave in tutto questo lo gioca Coldiretti, come ha sottolineato Invernizzi. Ma probabilmente è di importanza ancora maggiore il ruolo di chi si candida ad acquistarlo, questo eventuale nuovo flusso di materia prima, appunto l'indu-

Le condizioni per gli allevatori

In altre parole, quando e se il progetto tro-

garanzia di una sana e corretta alimentazione».

Aggiunge Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia: «L'idea è di gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom delle importazioni dall'estero. Vogliamo valorizzare la filiera italiana e potenziare il sistema di protezione e promozione del prodotto dei nostri allevamenti, a tutela del lavoro e della qualità made in Italy. L'obiettivo, grazie alla collaborazione con Inalpi, è di aprire il comparto lattiero caseario italiano all'utilizzo di polvere di latte 100% italiana anche per quelle industrie alimentari e dolciarie che fino a oggi non avevano l'opportunità di farlo».

La realizzazione del nuovo progetto, sottolineano il delegato confederale Bruno Rivarossa e il direttore di Coldiretti Lombardia Giovanni Benedetti, «potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati...) circa 11mila tonnellate di polvere di latte. La nascita di una filiera congiunta, sul nostro territorio, assicura la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, un nuovo impulso al comparto. Attraverso questo progetto e tramite anche la Fai, Filiera agricola italiana, saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità».

I.Z.

ECONOMIA

Le Fettine di Latte Classiche.

Ambrogio Invernizzi alla sommità della torre per la polverizzazione del latte attualmente in funzione a Moretta. Alta 28 metri, può produrre fino a 18mila tonnellate l'anno di latte in polvere.

verà concretizzazione, inalpi si candida a ricevere altre 110mila tonnellate di latte all'anno dagli allevatori piemontesi e lombardi. Ecco a quali condizioni.

Le fonti sarebbero altri organismi allevatoriali oltre alle due cooperative piemontesi già citate. «Ma Compral Latte farebbe da coordinatore del quantitativo aggiuntivo». E per quanto riguarda il prezzo pagato ai produttori, «questo sarebbe un prezzo indicizzato in base ai prezzi di 14 prodotti lattiero caseari. Inoltre è previsto un premio per la qualità fino al 7% del valore del latte. Infine verrà fatto un contratto pluriennale, che riducendo gli effetti della volatilità dei prezzi garantirà all'allevatore più stabilità economica permettendogli di impostare in azienda una progettualità sul medio termine».

Sempre con l'aiuto di Invernizzi vediamo i dettagli di questi due fattori che influiranno il prezzo: l'indicizzazione del prezzo e la premialità.

L'indicizzazione: si tratta di un indice, gestito dall'università di Piacenza, dal professor Daniele Rama, che determina il prezzo del latte per gli allevatori conferenti a inalpi e che deriva da 14 quotazioni:

- Per il 33% dipende da 5 prezzi di prodotti caseari sul mercato europeo: i prezzi di smp (latte scremato in polvere), wmp (latte intero in polvere), burro, cheddar, edam.
- Per il 33% dipende da 4 prezzi di prodotti caseari sul mercato nazionale: i prezzi di Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Mozzarella.
- Per il 34% dipende da 5 costi per la produzione del latte: il costo di soia, orzo, fieno, mais, gasolio.

La premialità, che può portare a un aumento dei ricavi dell'allevatore sino al 7% del valore del latte, dipende dal rispetto da parte dell'allevatore di un "protocollo di filiera", una specie di disciplinare di produzione, sottoscritto dai conferenti. Questo protocollo di filiera si riassume in sette pilastri:

- gestione sanitaria e salute animale;
- identificazione degli animali;
- stabulazione e benessere animale;
- produzione e stoccaggio del latte;
- qualità del latte;
- alimentazione animale;
- ambiente ed energia.

I sottoscrittori dell'impegno per la costruzione di una nuova filiera made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano fotografati l'11 aprile, il giorno della presentazione del progetto. Da sinistra: Giovanni Benedetti ed Ettore Prandini, direttore e presidente di Coldiretti Lombardia, Ambrogio Invernizzi, ad di inalpi, Della Revelli, presidente di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa, delegato confederale.