LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

20 DICEMBRE – LA PIAZZA GRANDE

Concerto e convegno in Santa Chiara a Bra

Venerdì un ponte ideale fra Levaldigi e Sud Balcani

Carrellata di sponsor, da Geac a Gruppo Merlo, da Confapi a Cna ad Ascom, passando per il Comune di Bra

LEVELDIGI

Cooperazione in punta di ali e a passo di musica classica, che si appresta a ricevere il prossimo venerdì 2 dicembre una solenne benedizione nella chiesa di Santa Chiara in Bra grazie all'inedito ed esclusivo evento Flight Music, a partire dalle 20 e 30.

Si tratta di un convegno concerto che conferma nell'area di Fossano Bra, allargata anche a Saluzzo per l'occasione, il perno della promozione dei collegamenti diretti fra Sud Piemonte e Sud Balcani, a partire dalla ricostituita linea diretta Cuneo Tirana.

A sostenere l'evento, articolato in tre giornate, sono una pluralità di enti pubblico privati, a partire da Comune di Bra, società aeroportuale Geac Levaldigi, Fly Ernest, Gruppo Merlo, Cna Cuneo - Banca dei sapori, Confapi Cuneo - tramite Inalpi, Pack Service e Cascina San Cassiano - Ascom Bra e un gruppo di Aziende e Associazioni che hanno ritenuto di concorrere a vario titolo all'insieme degli eventi: Beppino Occelli, Hotel Griselda Saluzzo, Vini Sordo Giovanni, Azienda vinicola Giovanni Negro, Confraternita della Salsiccia di Bra.

Ospiti d'onore, la Soprano internazionale albanese Alisa Katroshi, coadiuvata dalla Pianista Ardita Bufaj, che saranno protagoniste assolute del concerto di Santa Chiara con repertorio di musiche religiose e patriottiche legate a Madre Teresa e all'Indipendenza di Albania. Per la parte economica, interverranno il Presidente della Camera di Commercio del Nord Ovest della Macedonia Nebi Hoxha - associazione che riunisce le aziende di etnia albanese in terra macedone - e il delegato della Camera italo macedone Goran Stojanovski. Aderisce Eagle Advisory Partners, società di alta consulenza fiscale e manageriale per le Pmi italiane nei Balcani.

A organizzare l'evento, l'inviato braidese in Albania Alessandro Zorgniotti, coadiuvato dall'associazione A Cuore Aperto col referente Giulio Celiku.

Nella stessa giornata del 2 dicembre, al mattino, la delegazione albanese e macedone sarà ospite alla cerimonia di premiazione di Inventa il Risparmio a Fossano, concorso organizzato da Banca Crf, con i vertici nazionali Acri Giuseppe Guzzetti e Beppe Ghisolfi.

In data primo dicembre, fra i vari eventi, un workshop con Cna, un meeting presso il gruppo Merlo e un wine taste nella tenuta Sordo a Castiglione Falletto.

"Desideriamo ringraziare il Comune di Bra per la propria Ospitalità e per averci messo nella condizione di svolgere l'evento convegnistico e concertistico nella cornice aulica di Santa Chiara. Il coinvolgimento della comunità economica anche macedone è un punto di forza che dedichiamo alla memoria del compianto Renato Prestinenzi, Vice della Camera italo macedone deceduto in un incidente stradale lo scorso settembre e che oggi sarebbe felice di assistere a questi importanti sviluppi - commentano Zorgniotti e Celiku - In questo anno, grazie al sostegno di realtà forti e autorevoli come i Comuni di Bra e Fossano, la municipalità albanese di Lezha, Ascom, Atl, Cr Fossano, Camera di Commercio di Cuneo, Cna, Confapi, Gruppo Merlo, con la convinta adesione concreta dell'aeroporto di Levaldigi e ora di Flyernest, si sono create le premesse per un 2017 ancora più efficace nel consolidamento delle relazioni con i Balcani del Sud. Subito dopo Flight Music, infatti, nel ponte festivo dell'Immacolata una delegazione della Città di Bra sarà ospite a Lezha, Albania, per il trattato di amicizia e gemellaggio nel nome del turismo e dei Santi Sociali Madre Teresa e Benedetto Cottolengo".

Ospiti d'onore, la Soprano internazionale albanese Alisa Katroshi e la pianista Ardita Bufaj. Dalla Macedonia, il Presidente della Cciaa di etnia albanofona Nebi Hoxha.

20 DICEMBRE – LA PIAZZA GRANDE

La maratona della Fiera del Porro si conclude inanellando sempre il «tutto esaurito»

Porro e birra: Cervere spumeggiante

Un tutto esaurito continuo, questa è stata la Fiera del Porro di Cervere nell'arco di due settimane abbondanti.
Tutti gli appuntamenti sono stati coronati dal successo, ma, forse, quello più atteso, anche per la novità rappresentata, era l'ncontro fra il Porro Cervere e la Birra Baladin. Ne è scaturitaun'atmosfera unica, una serata indimenticabile, un nuovo ennesimo slancio della Fiera verso il futuro. Si brinda e si scherza, ma alla base ci sono le radici contadine e la cultura che ne trascende.
La cucina è stata gestita da Casa Baladin e dal Catering sulll'Aia, la birra è quella Baladin, il servizio è dei soliti encomiabili volontari della Pro Loco Amici di Cervere.

Panettone Gourmet

Tante Eccellenze a tavola, venerdì 25 novembre al PalaPorro di Cervere, per una serata «incoronata» dal Panettone Gourmet dello Chef stellato Gian Piero Vivalda, un tripudio dolce&salato che ha introdotto e accompagnato la Cena dei Gemellaggi gastronomici.
L'evento, nel quale sono intervenuti autorevoli sponsor fra cui Inalpi - Famiglia Invernizzi, Acqua Sparea, Negroni, Foodlab, Granda Freschi, Consorzio della Salsiccia di Bra e Consorzio Gorgonzola, oltre a creare le condizioni per consolidare il trend espansivo delle edizioni fieristiche future, ha permesso allo Chef Vivalda di presentare il nuovo AtelieReale. «Un locale che rappresenta, anche dal punto di vista degli spazi fisici, il naturale sviluppo del nostro Ristorante Antica Corona Reale, di cui abbiamo celebrato il bicentenario - spiega Gian Piero Vivalda - L'idea di dare vita all'AtelieReale è nata sulla base della tradizione del nostro Ristorante di preparare pane, grissini e dolci con lievito selezionato, e sempre più Clienti e Ospiti affezionati dell'Antica Corona auspicavano un locale ad hoc nel senso di un laboratorio da pasticceria artigianale. Un Atelier del Gusto, per delizie preparate su misura, in maniera sartoriale, per le esigenze e e le aspettative dei nostri affezionati Ospiti. Un modo per dare il benvenuto a Cervere durante la Fiera e tutto l'anno».
«Formulo all'amico Chef Vivalda e alla famiglia tutta il plauso e l'augurio per un successo di questa nuova iniziativa che sancirà ulteriori traguardi per tutto il nostro territorio», aggiunge il Sindaco Corrado Marchisio.

Nelle foto sopra la storica serata della birra, sotto il panettone gourmet e

22 DICEMBRE – IDEAWEB.IT

Inalpi festeggia il Natale e chiude un 2016 straordinario (VIDEO)

Un grande fiocco rosso spicca sui silos della raccolta latte di Inalpi e regala al panorama un'insolita quanto efficace immagine.

Un fiocco rosso, installato dall'azienda "PER ARIA" di Villafaletto, per augurare a tutti Buon Natale e Felice Anno Nuovo e per ringraziare, in modo inequivocabile e visibile, il territorio, per un anno che si sta chiudendo in modo positivo.

Inalpi ha festeggiato nel 2016 il suo cinquantesimo anniversario di fondazione. Ha condiviso questo rilevante traguardo con tutti quanti hanno avuto e hanno a che fare con questa importante realtà industriale: dipendenti, collaboratori, conferitori, clienti, media e molti altri ancora,senza dimenticare i semplici amici.

Un anno straordinario quindi, che non poteva concludersi senza un dato straordinario: Inalpi ha aumentato del 14% la raccolta di latte piemontese, tra il 2015 e lo stesso periodo del 2016.

E'senza dubbio una notizia positiva e densa di significato, che rappresenta un valore importante per questo settore, che ha attraversato, e in parte ancora attraversa, non poche difficoltà.

Il fiocco rosso non è un semplice simbolo: ha altresì un forte significato, perché attraverso una maggiore raccolta latte, Inalpi ha potuto sostenere tutti coloro che hanno rapporti e sono essenziali per l'azienda. La ricaduta di benessere è stata maggiore, e il lavoro svolto, da e per Inalpi, è diventato un grande regalo per il territorio.

Inalpi crede però che nessun regalo arrivi per caso, ma sia frutto di grande impegno,serietà e passione, elementi fondamentali che l'azienda applica in tutto ciò che fa e produce.

Un nodo rosso quindi, un legame indissolubile tra il caseificio di Moretta e il territorio che lo ospita, che l'ha visto nascere e aiutato a crescere.

22 DICEMBRE – LA PROVINCIA GRANDA

Gli acquirenti garantirebbero i posti di lavoro

Il Caseificio Valle Josina tratta la cessione con la Società Latteria Alpina

PEVERAGNO/CHIUSA PESIO/BEINETTE - (m.ber) - La fine del 2016, l'anno del cinquantenario, potrebbe riservare una novità importante al Caseificio Valle Josina. La storica azienda del territorio, che occupa 27 dipendenti, da circa otto anni vive un periodo di difficoltà.

Difficile risalire alle cause precise della crisi, sicuramente acuita dal contesto economico in depressione. Di certo non hanno aiutato i crediti da riscuotere: circa un milione di euro mai entrato nelle casse aziendali. Soldi che avrebbero consentito di pagare qualche fornitore e forse risanare i conti dell'attività. Invece il presidente Piero Perucca (in carica del 2012) non ha potuto che constatare una situazione difficile, da risolvere attraverso la cessione totale o di qualche ramo d'azienda a ditte interessate.

Nei mesi scorsi si sono rincorse diverse voci su trattative, vere o presunte, aperte dalla proprietà. Le istituzioni, in primis la costituenda Unione Montana Alpi del Mare, avevano promesso un appoggio per la risoluzione positiva della vicenda, ma non se ne era fatto niente.

Ora, invece, la svolta potrebbe essere vicina: da qualche settimana, infatti, i vertici del Caseificio sono in contatto con la Società Latteria Alpina, una sorta di consorzio di cui fanno parte Piemonte Latte, Inalpi e altre aziende del settore. Le parti si sono messe a trattare la cessione totale di Valle Josina, con la salvaguardia dei posti di lavoro e della produzione attuali. Gli acquirenti, infatti, avrebbero tutto l'interesse a mantenere la produzione sfruttando il nome e la fama che in mezzo secolo di attività il Caseificio ha saputo crearsi.

La trattativa sarebbe bene avviata e resterebbero da stabilire soltanto più tempi, metodi e priorità. La fumata bianca è attesa nei prossimi giorni.

22 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Sono 220 i soci che conferiscono il latte, pagato con prezzi di mercato indicizzati

Compral: crederci è servito

L'accordo con Inalpi e Ferrero, lo sviluppo della filiera: una carta che si è rivelata vincente

MORETTA «Era importante crederci e noi della Compral latte ci abbiamo creduto». Con queste parole il presidente della cooperativa Raffaele Tortalla ha salutato i partecipanti alla "giornata degli auguri" che si è tenuta giovedì 15 dicembre al Giardino dei tigli di Fossano. Presente la maggioranza dei 220 soci, di cui 90 della provincia di Torino, in un clima intonato a buoni pensieri per l'andamento del prezzo del latte (l'indice è attestato dai 38 ai 40 centesimi), ben diverso rispetto all'anno scorso segnato dalla pesante ricaduta di un mercato sotto pressione.

Ma a regalare spunti di ottimismo è stata soprattutto la convinzione che la scelta di Compral latte, a sette anni dal via della filiera del latte piemontese con l'Inalpi di Moretta e la Ferrero di Alba, si è rivelata vincente. Un dato sottolineato dai big del comparto intervenuti alla giornata: il presidente Arap Roberto Chialva (premiato domenica scorsa con il "Sigillo d'oro" alla cerimonia della Camera di commercio di Cuneo), la presidente regionale e provinciale Coldiretti Delia Revelli, il presidente di Coldiretti Torino Fabrizio Galliati con il direttore Michele Mellano e il patron Inalpi Ambrogio Invernizzi.

Delia Revelli, esprimendo la soddisfazione di Coldiretti per i risultati raggiunti da un'operazione agli inizi più sottovalutata che osteggiata, ha parlato di «lungimiranza dei produttori che associandosi hanno saputo fare squadra, in un territorio che ha lavorato bene, portando avanti un progetto di filiera che, grazie anche all'indice del prezzo, si è dimostrata capace di reggere ai momenti di difficoltà e oggi è indicato a modello nazionale. L'attivazione europea dell'etichettatura obbligatoria è un motivo in più per continuare la nostra battaglia a favore della tracciabilità e tutela del latte italiano».

Chialva: «Il buon latte degli allevatori Compral lavorato nelle torri di Moretta e destinato alla produzione della Ferrero è il frutto prezioso di una lunga catena di interventi e attenzioni, tra le quali figura certamente il benessere animale, che è all'origine della qualità del prodotto e della fortuna aziendale. Come sistema allevatoriale abbiamo seguito passo passo il cammino di Compral latte, e grazie alla riorganizzazione su scala regionale siamo oggi in grado di assicurare la massima assistenza, grazie al laboratorio di analisi di Cuneo in cui sta confluendo la struttura di Torino, ai nostri tecnici e a tutto lo staff, sempre a disposizione».

Ambrogio Invernizzi dell'Inalpi ha ricordato il lungo percorso fatto insieme con i produttori, oggi riconosciuto dagli addetti ai lavori, invitando i presenti a buttare l'occhio sul sito della Ferrero: «Dove si parla del latte, viene citata a esempio la nostra filiera: una volta tanto, siamo più bravi dei tedeschi impegnati nella stessa esperienza».

Nota finale l'anticipazione sul bilancio Compral 2016 illustrata dal direttore Bartolomeo Bovetti: «Il fatturato si consolida, i conti sono in ordine e chiudono in terreno positivo. Ritengo che debba renderci orgogliosi il fatto che una realtà tutto sommato giovane come la nostra sia considerata ormai una forza imprescindibile sul mercato del latte. Abbiamo colto da protagonisti la sfida globale, diventando imprenditori e giocando con coraggio la nostra partita in chiave locale. Grazie a voi che ci avete creduto».

EC

FOSSANO Ambrogio Invernizzi al tavolo dei relatori e la platea dei soci

22 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Presentazione in aula magna per i cereali e le loro proprietà

L'arte e la cultura del cibo tra i banchi di scuola

MORETTA Mercoledì 7 dicembre, l'aula magna della scuola media di Moretta ha ospitato una particolare attività didattica che ha visto coinvolte, nell'ambito del progetto "L'arte e la cultura del cibo", nonché nell'ambito della continuità tra ordini di scuole, gli alunni delle quinte elmentari e gli alunni del tempo prolungato delle medie. Gli alunni delle quinte hanno svolto una lezione sui cereali: la presentazione è stata fatta direttamente dai ragazzi che, in coppia, hanno illustrato la storia e le proprietà dei cereali, soffermandosi su quelli integrali. Ogni spiegazione è stata supportata da diapositive e mappe che hanno messo in evidenza il lavoro preparato e svolto.

Spiega la docente Isabella Agatone: «Sicuramente emozionante per i ragazzi vestire i panni di coloro che "sanno" e "insegnano" ai loro pari. In gioco, oltre alla conoscenza dei contenuti, sicuramente c'è una dimensione emotiva che implica il sapersi relazionare e comunicare in un ambiente del tutto nuovo e con cui incominceranno ad avere familiarità a partire dal prossimo anno scolastico. Competenze che contribuiscono alla crescita formativa degli individui».

A loro volta gli alunni della classe I°B hanno avuto modo di approfondire, in maniera del tutto diversa e sicuramente interessante, la conoscenza dell'argomento affrontato in classe con la docente di scienze Elisa Perotti.

SCUOLA MEDIA Studenti in cattedra per illustrare il progetto ai compagni

VILLA SALINA Pranzo didattico delle V°

VILLA SALINA

Si è conclusa con le classi quinte della scuola primaria di Moretta la rassegna dei pranzi a Villa Salina all'interno del progetto didattico legato all'alimentazione. I quarantatrè alunni, accompagnati dalle docenti Isabella Agatone e Margherita Galletto, hanno assaggiato un menù che aveva come base i cereali, essendo argomento trattato e approfondito già a partire dall'anno scorso e durante quello in corso. Consolidato l'antipasto con salame, a cui ha fatto seguito un'insalata al farro, tagliatelle al burro e bruschette al formaggio. Tutto sempre completato da fettine al latte, burro e cacciotta inalpi. Per finire una crostata ai frutti di bosco. Il progetto riprenderà il prossimo anno con la I°B della scuola media di Moretta.

23 DICEMBRE – LA FEDELTA'

Soddisfazione tra gli allevatori all'assemblea di Natale; oggi incassano 38-39 centesimi

Compral latte, il prezzo pagato ai soci supera l'accordo della Lombardia

DI LUIGINA AMBROGIO

CUSSANIO. Mentre in Lombardia le Organizzazioni di categoria esultavano per l'accordo sul prezzo del latte per il 2017, a Cussanio erano riuniti in assemblea oltre 200 soci Compral latte che già da quest'anno incassano più di quanto riceveranno i loro colleghi lombardi.

La cooperativa riesce a liquidare in media 4-5 centesimi in più rispetto ai caseifici della zona. *"I nostri soci ricevono oggi 38-39 centesimi rispetto ai 33-34 centesimi che si prendono in giro* - dice il presidente Raffaele Tortalla che tuttavia, nel corso del suo intervento, ha messo le mani avanti: *"Oggi va bene ma domani il mercato potrebbe avere di nuovo dei problemi* - ha detto -; *meglio tenersi abbottonati. Un po' come quando entri in stalla al mattino e dici: «Ma guarda, 'sti animali sono una meraviglia, sto lavorando proprio bene». E tacchete, una vacca tira le cuoia. Noi dobbiamo fare tutto il possibile ma non dipende tutto da noi"*.

Il direttore Meo Bovetti ha presentato alcune anticipazioni sul bilancio, che si prevede positivo; il giro d'affari della cooperativa è intorno ai 48 milioni di euro. *"Il fatturato si consolida, i conti sono in ordine e chiudono in positivo"* - ha detto.

Dai soci sono giunti ringraziamenti al Consiglio di amministrazione per il lavoro svolto; parole di elogio anche per l'amministratore delegato del caseificio Inalpi di Moretta, Ambrogio Invernizzi, presente alla giornata (che si è conclusa con un pranzo sociale e la distribuzione di prodotti Inalpi e Ferrero come dono di Natale agli allevatori).

"Stiamo pian piano traendo i frutti del lavoro di filiera - dice Invernizzi -, *un progetto che mette in relazione chi produce e chi trasforma, richiedendo agli allevatori di tener conto delle esigenze della trasformazione e viceversa. Si è cercato di creare una relazione «win to win»* (in cui tutte le parti trovano un loro vantaggio - ndr); *l'indicizzazione del prezzo serve a questo: riconoscere, in modo trasparente, l'impegno degli allevatori per produrre secondo parametri di qualità. La Ferrero ha cominciato a valorizzare, nella sua comunicazione, l'approvvigionamento in zona del latte parlando di un latte di qualità, un valore aggiunto. Tutto questo dà valore al latte della Granda; questa è l'unica strada che hanno gli allevatori per valorizzare il loro prodotto, per essere competitivi"*.

Commenti positivi al lavoro di Compral latte anche da Coldiretti (rappresentata dalla presidente provinciale e regionale Delia Revelli e dal presidente di Coldiretti Torino Fabrizio Galliati. Presente anche il presidente dell'associazione regionale allevatori Roberto Chialva che ha ricevuto le congratulazioni per il sigillo d'oro con cui è stato insignito domenica scorsa.

23 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

Tante note positive per Compral latte

"GIORNATA DEGLI AUGURI" A FOSSANO

Funziona il circolo virtuoso avviato con "Inalpi" e "Ferrero"

Lorenzo Vallese

«Era importante crederci e noi della Compral latte ci abbiamo creduto». Con queste parole di ringraziamento e viatico per le prossime sfide, il presidente della cooperativa, Raffaele Tortalla, ha salutato i partecipanti alla "giornata degli auguri". Era presente la stragrande maggioranza dei 220 soci, di cui 90 della provincia di Torino.

C'era soddisfazione per l'andamento del prezzo del latte (l'indice è attestato dai 38 ai 40 centesimi), ma a regolare spunti di ottimismo è stata soprattutto la convinzione che si rivelerà vincente la scelta di Compral a sette anni dal via della filiera del latte piemontese con l'Inalpi di Moretta e la "Ferrero" di Alba. Un dato sottolineato dal presidente di Arap, Roberto Chialva, dalla presidente regionale e provinciale di Coldiretti, Delia Revelli, dal presidente di Coldiretti Torino, Fabrizio Galliati (con il direttore Michele Mellano), e dal "patron" di Inalpi, Ambrogio Invernizzi.

Delia Revelli ha parlato di «lungimiranza dei produttori che, associandosi, hanno fatto squadra, in un territorio che ha lavorato bene, portando avanti un progetto di filiera capace di reggere ai momenti di difficoltà, oggi indicato a modello nazionale. L'attivazione europea dell'etichettatura obbligatoria è un motivo in più per continuare la nostra battaglia a favore della tracciabilità e tutela del latte italiano».

Chialva ha evidenziato: «Il buon latte degli allevatori Compral lavorato nelle torri di Moretta e destinato alla "Ferrero" è il frutto prezioso di una lunga catena di interventi e attenzioni, tra le quali figura il benessere animale, che è all'origine della qualità del prodotto e della fortuna aziendale. Come sistema allevatoriale abbiamo seguito passo passo il cammino di Compral latte e siamo in grado di assicurare la massima assistenza, grazie al laboratorio di analisi di Cuneo, ai nostri tecnici e a tutto lo staff, sempre a disposizione».

Il bilancio Compral 2016 è stato illustrato dal direttore, Bartolomeo Bovetti: «Il fatturato si consolida, i conti sono in ordine e chiudono in terreno positivo. Detto questo, ritengo che debba renderci orgogliosi il fatto che una realtà giovane come la nostra sia considerata una forza imprescindibile sul mercato del latte. Insieme abbiamo colto da protagonisti la sfida globale, giocando con coraggio la partita in chiave locale. Grazie a voi che ci avete creduto».

A fianco: alcuni dei presenti alla "giornata degli auguri" di Compral latte svoltasi al "Giardino dei tigli" di Fossano e, da sinistra, Roberto Chialva, Bartolomeo Bovetti e Ambrogio Invernizzi dell'"Inalpi" di Moretta. Quest'ultimo ha detto: «Sul sito della "Ferrero", ove si parla del latte, viene citata ad esempio la nostra filiera: una volta tanto, siamo più bravi dei tedeschi impegnati nella stessa esperienza»