LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

20 MARZO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 639 MEETING VG @ GUIDO RISTORANTE TENUTA DI FONTANAFREDDA SERRALUNGA DALBA (CN) PAT

I profumi, i colori e i sapori delle Langhe: è questo ciò che Ugo Alciati pone da sempre all'interno delle sue creazioni. Per il nostro meeting, lo chef ha voluto dunque proporre ai nostri associati i piatti strettamente legati al territorio, facendoci intraprendere un viaggio enogastronomico nel paesaggio langarolo, dai sapori tradizionali e genuini, ma anche sorprendenti. In sala il fratello Piero, con tanta cordialità, professionalità unita a simpatia, ci ha accolti riservandoci una sala esclusivamente per noi. A tavola, scenografica e dal gusto deciso la Faraona al mattone con limone e Arneis ha decisamente conquistato i palati, ma anche gli occhi dei nostri viaggiatori : la portata è stata difatti impiattata e completata in sala da Piero. Da segnalare anche l'ultima chicca con cui si è concluso il nostro pranzo, ovvero il gelato alla nocciola mantecato al momento, infatti lo chef tradizionalmente lo propone al gusto fiordilatte, ma che solamente per noi ha preparato con le tipiche e buonissime nocciole delle Langhe. Archivio storico reportage: L'arrivo al ristorante Villa Contessa Rosa La Cucina di Lidia, sala con cucina a vista e cantina Raggiungiamo la sala al piano superiore Ad accoglierci troviamo la maître Erica Ciravegna con la sua brigata di sala Il nostro menu personalizzato Piatti Diva SuMisura personalizzati per Viaggiatore Gourmet da Royale. Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo VG presenta la prima bollicina di giornata con la responsabile della cantina Giorgia Salvano Franciacorta Vintage Collection Brut 2011 – Ca' del Bosco Un brindisi a questa grande giornata! Finger food Tipologie di stuzzichini: crostino con cavolfiore e bagnetto verde; bombetta con crema di formaggino di latte inalpi ; pan brioche con paté di fegatini e tartufo nero; crostino con baccalà marinato e salsa di prezzemolo. Cialde di pane croccante al sesamo in accompagnamento. Pane Tipologie di pane: bianco, alle noci, focaccia e grissini. Lo chef Ugo Alciati Sauvignon Ruttars 2013 – Villa Parens Piattooo!!! Insalata d'inverno con pere, acciughe e tartufo nero Anguilla arrostita, riso selvaggio e pesto di salvia Dolcetto d'Alba Monte Aribaldo doc 2012 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy Lingua di vitello e "bagnet" Momento pentola d'oro Baldassarre Agnelli VG e lo chef presentano il piatto Barbera d'Asti Trevigne 2010 – Domenico Clerico Ravioli di gallina bianca, Montebore e tartufo nero Barolo Docg 2005 Vigneto Boscareto – Batasiolo In cucina vengono ultimati i dettagli della prossima portata Filetto crudo di vitello con crema di Parmigiano Lo chef ci raggiunge al tavolo per assicurarsi che tutto proceda al meglio Uovo in camicia su crema di patate con fonduta di Parmigiano e tartufo nero Prossimo abbinamento della selezione di VG Birra Hermes (Rossa al riso Ermes) – Hordeum La prossima portata viene servita in sala Il Patron Piero Alciati si occupa dello sporzionamento Tocco finale e il piatto è servito: Faraona al mattone con limone e Arneis È arrivato il momento di assaggiare la selezione di formaggi dello chef Maccagno, testun di pecora e blu di bufala VG e la maître Erica Ciravegna presentano uno dei classici del ristorante Guido Gelato mantecato al momento al nuovo gusto di nocciola delle Langhe Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo Pere al forno, amaretto morbido e zuppa di cioccolato Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: brutti ma buoni, meringa con la panna e cannoli con zabaione al Marsala. Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della seicentotrentanovesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Guido Fontanafredda 12050 Serralunga d'Alba (CN) Via Alba, 15 Tel. 0173 626162

21 MARZO - ILNAZIONALE

Savigliano: un successo di pubblico e contenuti il convegno targato Coldiretti Cuneo

Partecipato convegno di Coldiretti organizzato sul futuro del mercato del latte nell'ambito della 36esima Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola.

Delia Revelli, presidente provinciale e regionale di Coldiretti, ha ricordato le tante battaglie intraprese dall'Organizzazione per dare un futuro al settore: "*Il prezzo del latte alla stalla è determinante per mantenere in piedi le aziende agricole. Oggi questo è più remunerativo di pochi mesi fa, ma dobbiamo lavorare per dare stabilità a questo prezzo, nell'ottica di fornire le giuste prospettive al settore con contratti di filiera che debbono ancora crescere nel nostro Piemonte*".

Tonino Gai, presidente di zona Coldiretti Savigliano e membro di giunta di Coldiretti Cuneo ha evidenziato "*la necessità di potenziare le filiere tutelando la qualità della produzione di latte*". **Dino Ambrogio**, vice presidente di Coldiretti Cuneo, ha ricordato che la filiera Compra Latte –Inalpi - Ferrero è nata in provincia di Cuneo ed ha avuto un impatto positivo sul prezzo del latte prodotto dagli allevatori di tutto il Piemonte.

Daniele Rama, direttore della Scuola di direttore dell'Alta Scuola di Management ed Economia Agroalimentare (SMEA), dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza: "*Dopo le quote latte è aumentata la produzione più di quanto non lo siano i consumi di latte a livello mondiale. Evidentemente i bassi prezzi alla stalla i produttori hanno cercato di colmarli aumentando la produzione. L'instabilità dei mercati e dei consumi ha generato un basso margine degli operatori*

per cui con il prezzo indicizzato si cerca di dare la giusta dignità ai produttori di latte nell'ambito della filiera."

Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte: "*Il nostro è un progetto che si è consolidato ed oggi siamo pronti ad accogliere le sfide del mercato, nell'ottica della trasparenza e della ferma volontà di difendere la nostra produzione. Abbiamo realizzato una filiera lunga con Inalpi e Ferrero che oggi ci è invidiata da molti.*"

Alessandro e Matteo Fusero titolari dell'omonima azienda agricola a Savigliano: "*Abbiamo dotato la nostra azienda di un impianto di pastorizzazione al fine di giungere direttamente al consumatore finale. Un'esperienza gravosa, ma positiva che oggi inizia a dare concreti risultati anche dal punto di vista economico. Arriviamo ai consumatori in modo diretto senza intermediazioni*".

Bruno Rivarosssa, delegato Confederale: "*Coldiretti vede nella realizzazione delle filiere il futuro del made in Italy. Dobbiamo avere la convinzione che il nostro brand è apprezzatissimo soprattutto all'estero. È un percorso che non vogliamo fare da soli, ma che vogliamo condividere sia con i consumatori e con quella parte di industria agroalimentare che crede in questa progettualità*".

Bruno Pasero, vice presidente Fedeconsumatori Piemonte: "*Abbiamo condiviso con Coldiretti molte battaglie. Costruire le filiere rappresenta la chiara volontà di procedere con trasparenza nell'interesse anche dei consumatori*".

21 MARZO – TARGATOCN

Savigliano: un successo di pubblico e contenuti il convegno targato Coldiretti Cuneo

L'evento dedicato al settore lattiero-caseario si è tenuto nel corso della 26^ Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola

Partecipato convegno di Coldiretti organizzato sul futuro del mercato del latte nell'ambito della 36esima Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola.

Delia Revelli, presidente provinciale e regionale di Coldiretti, ha ricordato le tante battaglie intraprese dall'Organizzazione per dare un futuro al settore: "*Il prezzo del latte alla stalla è determinante per mantenere in piedi le aziende agricole. Oggi questo è più remunerativo di pochi mesi fa, ma dobbiamo lavorare per dare stabilità a questo prezzo, nell'ottica di fornire le giuste prospettive al settore con contratti di*

filiera che debbono ancora crescere nel nostro Piemonte".

Tonino Gai, presidente di zona Coldiretti Savigliano e membro di giunta di Coldiretti Cuneo ha evidenziato "*la necessità di potenziare le filiere tutelando la qualità della produzione di latte*". **Dino Ambrogio**, vice presidente di Coldiretti Cuneo, ha ricordato che la filiera Compra Latte - Inalpi - Ferrero è nata in provincia di Cuneo ed ha avuto un impatto positivo sul prezzo del latte prodotto dagli allevatori di tutto il Piemonte.

Daniele Rama, direttore della Scuola di direttore dell'Alta Scuola di Management ed Economia Agroalimentare (SMEA), dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza: "*Dopo le quote latte è aumentata la produzione più di quanto non lo siano i consumi di latte a livello mondiale. Evidentemente i bassi prezzi alla stalla i produttori hanno cercato di colmarli aumentando la produzione. L'instabilità dei mercati e dei consumi ha generato un basso margine degli operatori per cui con il prezzo indicizzato si cerca di dare la giusta dignità ai produttori di latte nell'ambito della filiera.*"

Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte: "*Il nostro è un progetto che si è consolidato ed oggi siamo pronti ad accogliere le sfide del mercato, nell'ottica della trasparenza e della ferma volontà di difendere la nostra produzione. Abbiamo realizzato una filiera lunga con Inalpi e Ferrero che oggi ci è invidiata da molti.*"

Alessandro e Matteo Fusero titolari dell'omonima azienda agricola a Savigliano: "*Abbiamo dotato la nostra azienda di un impianto di pastorizzazione al fine di giungere direttamente al consumatore finale. Un'esperienza gravosa, ma positiva che oggi inizia a dare concreti risultati anche dal punto di vista economico. Arriviamo ai consumatori in modo diretto senza intermediazioni*".

Bruno Rivarosssa, delegato Confederale: "*Coldiretti vede nella realizzazione delle filiere il futuro del made in Italy. Dobbiamo avere la convinzione che il nostro brand è apprezzatissimo soprattutto all'estero. È un percorso che non vogliamo fare da soli, ma che vogliamo condividere sia con i consumatori e con quella parte di industria agroalimentare che crede in questa progettualità*".

Bruno Pasero, vice presidente Fedeconsumatori Piemonte: "*Abbiamo condiviso con Coldiretti molte battaglie. Costruire le filiere rappresenta la chiara volontà di procedere con trasparenza nell'interesse anche dei consumatori*".

22 MARZO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Convegni · Convegni · Convegni · Convegni

Si punta sulla filiera per un giusto prezzo

«Accordo sul latte»

Trentanove centesimi. Questo il valore del latte al litro secondo gli accordi firmati dai produttori con Lactalis, gruppo che possiede, tra gli altri, Parmalat e Galbani. «*Il prezzo alla stalla è determinante per mantenere in piedi le aziende agricole. Oggi è più remunerativo di pochi mesi fa, ma dobbiamo lavorare per dare stabilità a questo prezzo, nell'ottica di fornire le giuste prospettive al settore con contratti di filiera che debbono ancora crescere*», ha detto Delia Revelli, presidente di Coldiretti Cuneo, durante il convegno organizzato sabato in Fiera, ricordando le battaglie condotte dalla categoria.

Se Bruno Pasero (Federconsumatori) ha sottolineato l'enorme differenza presente tra il prezzo di acquisto alla stalla (39 centesimi al litro) e quello di vendita al consumatore (oltre 1,60 euro), Dino Ambrogio (Coldiretti Cuneo) ha affermato che la filiera che comprende Compra Latte, Inalpi e Ferrero è nata in provincia di Cuneo ed ha avuto un impatto positivo sul prezzo del latte prodotto dagli allevatori di tutto il Piemonte. Nel corso dell'incontro sono intervenuti anche i fratelli Alessandro e Matteo Fusero dell'omonima azienda agricola. «*Lo scorso anno* – hanno spiegato – *ci siamo trovati con la disdetta del contratto così abbiamo deciso di metterci in proprio e di iniziare in solitaria la lavorazione e la commercializzazione del latte*». Dopo un inizio difficile, nel giro di un anno l'azienda è in crescita e al momento commercializza con un proprio marchio il latte uht e fresco. Metà prodotto viene lavorato in azienda per dare origine a burro, panna e yogurt, mentre il restante 50% viene dato ad altre aziende per la lavorazione del latte a lunga conservazione.

«*Oggi siamo soddisfatti: non abbiamo un contratto ma abbiamo una rete di vendita efficiente che ci ha permesso di farci conoscere*», hanno concluso i Fusero.

f.g.

22 MARZO – ECO DEL CHISONE

Moretta: antibiotico e filiera del latte

Oltre 250 i partecipanti alla giornata dedicata alla gestione dell'antibiotico nella filiera del latte organizzata dall'Inalpi in collaborazione con la Ferrero: allevatori, veterinari, rappresentati dell'Arpa, dell'Istituto zooprofilattico sperimentale e di Agrilab, oltre alla deputata Pd Chiara Gribaudo e all'europarlamentare di Forza Italia Alberto Cirio. In platea anche il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi e Michele Bentivoglio, dirigente qualità Ferrero. L'obiettivo era unire gli attori della filiera del latte, per migliorare sicurezza e qualità dei prodotti.

22 MARZO – IL SAVIGLIANESE

CONVEGNO Vertici e ospiti del sindacato agricolo si sono confrontati

Coldiretti: "Quale latte bolle in pentola?"

"Quale latte bolle in pentola?". Se n'è parlato nel partecipato convegno di Coldiretti organizzato sul futuro del mercato dell'"oro bianco".

Delia Revelli, presidente provinciale e regionale del sodalizio, ha ricordato le tante battaglie per dare un futuro al settore: *«Il prezzo del latte alla stalla è determinante per mantenere in piedi le aziende agricole. Oggi questo è più remunerativo di pochi mesi fa, ma dobbiamo lavorare per dare stabilità a questo prezzo, nell'ottica di fornire le giuste prospettive al settore con contratti di filiera che debbono ancora crescere in Piemonte».*

Tonino Gai, presidente di zona Coldiretti Savigliano e membro di giunta di Coldiretti Cuneo ha evidenziato *«la necessità di potenziare le filiere tutelando la qualità della produzione di latte»*. Dino Ambrogio, vicepresidente di Coldiretti Cuneo, ha ricordato che la filiera Compral Latte-Inalpi-Ferrero ha avuto un impatto positivo sul prezzo del latte prodotto dagli allevatori di tutto il Piemonte. Concetto ribadito da Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte.

Un momento del convegno sotto il padiglione Agrimedia

Daniele Rama dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza: *«Dopo le quote latte è aumentata la produzione più di quanto non lo siano i consumi di latte a livello mondiale. Evidentemente i produttori hanno cercato di colmare i bassi prezzi alla stalla aumentando la produzione. L'instabilità dei mercati e dei consumi ha generato un basso margine degli operatori per cui con il prezzo indicizzato si cerca di dare la giusta dignità ai produttori».*

Alessandro e Matteo Fusero titolari dell'omonima azienda agricola a Savigliano: *«Abbiamo dotato la nostra azienda di un impianto di pastorizzazione al fine di giungere direttamente al consumatore finale. Un'esperienza gravosa, ma positiva che oggi inizia a dare concreti risultati economici».*

Infine, Bruno Rivarosssa, delegato Confederale, e Bruno Pasero, vicepresidente di Federconsumatori Piemonte, hanno posto l'accento sulle filiere, che sono il futuro del "made in Italy" e garanzia di trasparenza per i consumatori. ■

23 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Il convegno organizzato da Inalpi e Ferrero

Latte più sicuro, sano e buono

MORETTA Si è svolto venerdì a Moretta, il convegno, organizzato da Inalpi e Ferrero, su "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro".

All'appuntamento erano presenti circa 250 partecipanti: allevatori, veterinari, esponenti dell'Istituto zooprofilattico, Ara Piemonte e Agrilab, e figure del mondo politico quali il deputato Chiara Gribaudo e l'europarlamentare Alberto Cirio, oltre al presidente Inalpi, Ambrogio Invernizzi e Michele Bentivoglio, Quality Manager Ferrero.

Il convegno ha segnato un momento storico: tutti i protagonisti della filiera del latte piemontese insieme, per raggiungere l'obiettivo di creare una rete di collaborazione che consenta di ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti, anche per rispondere alle richieste del consumatore finale, sempre più informato e attento.

L'incontro ha dato spunti concreti per un utilizzo consapevole degli antibiotici e per la gestione del benessere animale. Concetti che, come è stato più volte sottolineato dai relatori, concorrono a creare un prodotto sempre più sano e sicuro.

La manifestazione è stata espressione di una volontà comune a tutti gli attori della filiera: proseguire, insieme, un cammino di qualità, di consapevolezza e di collaborazione per garantire una sempre maggiore tutela del consumatore: il vero protagonista di questo convegno.

23 MARZO –

BRA OGGI

INCONTRO Allevatori e veterinari insieme per garantire il consumatore

Gestione dell'antibiotico Un convegno a Moretta

CUNEO

Si è svolto presso la Cascina San Giovanni a Moretta il convegno, organizzato da Latterie Inalpi S.p.A. e Ferrero S.p.A, su "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro". All'appuntamento erano presenti circa 250 partecipanti: allevatori, veterinari, esponenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, di ARA Piemonte e di Agrilab e figure del mondo politico quali il deputato Chiara Gribaudo e l'europarlamentare Alberto Cirio, oltre al presidente Inalpi – Ambrogio Invernizzi e Michele Bentivoglio – Quality Manager Ferrero. L'incontro, che si inserisce nel progetto avviato e portato avanti da diversi anni da Inalpi e Ferrero, ha avuto il patrocino dell'Università di Torino – Facoltà di Veterinaria, dal Ministero delle Politiche Agricole Forestali e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Il convegno ha però segnato anche un momento storico: tutti i protagonisti della filiera del latte Piemontese insieme, per raggiungere l'obiettivo di creare una rete di collaborazione che consenta di ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti, anche per rispondere alle richieste del consumatore finale, sempre più informato e attento. L'incontro è stato momento di interessanti riflessioni e ha dato concreti spunti per un utilizzo razionale, corretto e consapevole degli antibiotici e per la gestione del benessere animale. Concetti che, come è stato più volte sottolineato dai relatori, concorrono a creare un prodotto sempre più sano e sicuro. Non sono mancati spunti critici, riferiti soprattutto alla "cattiva" informazione relativa al prodotto "latte". E proprio da questa riflessione sono nate richieste da parte dei partecipanti, per un maggior controllo, sulla veridicità di affermazioni che troppo spesso non trovano fondamento scientifico ma che vengono comunque divulgate, creando allarmismi non giustificati e notizie non totalmente aderenti alla realtà. La manifestazione è quindi stata espressione di una volontà comune a tutti gli attori della filiera: proseguire, insieme, un cammino di qualità, di consapevolezza e di collaborazione per garantire una sempre maggiore tutela del consumatore: il vero protagonista di questo convegno. **b.o.**

24 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

un convegno all'Inalpi di Moretta

La salute e il latte

MORETTA - "La gestione dell'antibiotico nella filiera del latte: presente e futuro": questo il titolo del convegno, organizzato da Latterie Inalpi S.p.A. e Ferrero S.p.A, tenutosi venerdì 17 marzo presso il centro polifunzionale di Cascina San Giovanni, sotto il patrocino dell'Università di Torino – Facoltà di Veterinaria, dal Ministero delle Politiche Agricole Forestali e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Quasi 250 partecipanti tra allevatori, veterinari, esponenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, di ARA Piemonte e di Agrilab, nonché alcuni politici quali la deputata cuneese Chiara Gribaudo e l'europarlamentare Alberto Cirio, oltre ovviamente al presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi e al Quality Manager Michele Bentivoglio della Ferrero di Alba. Obiettivo non secondario quello di migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti, anche per venire incontro alle esigenze dei consumatori. Argomento di discussione alcune riflessioni e impegni concreti sull'utilizzo consapevole e razionale degli antibiotici e per la gestione del benessere animale. Interessanti inoltre alcuni interventi di operatori della filiera del latte e di allevatori che hanno rimarcato la necessità di corrette informazioni ed adeguati aggiornamenti, sull'uso degli antibiotici in allevamento nonché le nuove linee guida da adottare per un impiego consapevole dei farmaci stessi.