LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

22 MAGGIO - LARGOCONSUMO

Un nuova filiera Made in Italy per difendere stalle, lavoro e consumatori

Con l'impegno sottoscritto a Moretta, in provincia di Cuneo, tra **Coldiretti Lombardia**, **Coldiretti Piemonte** ed **Inalpi**, ha inizio lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. Presenti all'incontro il presidente ed il direttore di Coldiretti Lombardia, **Ettore Prandini** e **Giovanni Benedetti**, la presidente di Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli**, il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** e l'amministratore delegato **Ambrogio Invernizzi** di Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. "Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare [...]

All'interno dell'articolo:

- Le importazioni italiane di polveri di latte nel 2016 (in tonnellate)

23 MAGGIO – LA SETTIMANA VETERINARIA

FILIERE

Nella filiera del latte

LA GESTIONE DELL'ANTIBIOTICO: presente e futuro

Antibiotici nel latte e linee guida per un utilizzo consapevole dei farmaci sono stati i due argomenti chiave della giornata organizzata di recente[1] a Moretta da Latterie Inalpi e Ferrero Dolciaria.

Data l'importanza sempre crescente dell'argomento "antibioticoresistenza" nella filiera latte, Latterie Inalpi e Ferrero Dolciaria hanno ritenuto opportuno indire un evento nel quale unire conoscenza, applicazione pratica e prevenzione, coinvolgendo allevatori della filiera, medici veterinari liberi professionisti e pubblici a confronto. Raffaella Barbero (IzsPLVA), Bergagna Stefania (IzsPLVA), Nicola D'Effremo (Arap), Luca Midulla (Agrilab Lait), Enrico Chiavassa (veterinario libero professionista VetPro) e Luciano Comino (Soc. Agr. Lembo Farm) sono stati i relatori dell'incontro, che pur trattando argomenti molto diversi sullo stesso tema, hanno tutti contribuito a inserire il latte come alimento in un contesto più grande, di benessere, salute del consumatore e sicurezza alimentare. "Conoscere, per capire e prevenire" è stato il messaggio da portare a casa in questa giornata.

L'era dell'antibiotico resistenza

Raffaella Barbero (medico veterinario dell'Izs PLVA) ha aperto la giornata con il suo intervento sull'uso razionale del farmaco e l'antibioticoresistenza. La dott.ssa Barbero ha iniziato ricordando alla platea che nella storia si stanno susseguendo delle ere: c'è stata un' "era pre-antibiotici" nella quale l'uomo viveva senza avere a disposizione antimicrobici, seguita dalla scoperta della penicillina negli anni '30, vista come l'era dei "farmaci miracolosi", oggi siamo nell'era dell'antibiotico, che sta virando verso quella dell'antibioticoresistenza, e si prevede nel futuro un'era nella quale gli antimicrobici non avranno più effetto. L'antibioticoresistenza è sorta nel momento in cui è nato l'antibiotico, per permettere ai batteri di sopravvivere, ma l'utilizzo scorretto del farmaco ha fatto sì che l'insensibilità dei batteri nei confronti dell'antibiotico aumentasse più o meno velocemente in base alla molecola. La relatrice ha sottolineato inoltre come l'antibiotico sia inutile se sottodosato rispetto alla sua dose efficace, o nel caso in cui venga mancato il rispetto degli intervalli tra le somministrazioni. L'utilizzo non razionale del farmaco sta portando a fallimenti terapeutici in numero sempre più crescente, e l'uomo sta iniziando a morire a causa dell'an-

Il tavolo dei relatori del convegno.

Luca Midulla, Agrilab Lait.

Enrico Chiavassa, veterinario libero professionista VetPro.

Un folto pubblico ha partecipato all'evento che ha coinvolto allevatori della filiera latte, medici veterinari liberi professionisti e pubblici.

tibioticoresistenza. Gli antibiotici sono una risorsa non rinnovabile perché le resistenze si stanno sviluppando troppo velocemente, e investire nella ricerca di nuove molecole è una strada che non porterebbe lontano; l'unica via percorribile a nostra disposizione è quella di investire sull'uso corretto delle molecole presenti e sulla prevenzione.

Benessere animale e antibioticoresistenza

Questi gli argomenti chiave della relazione di Stefania Bergagna, medico veterinario dell'Izs di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, che ha iniziato la sua esposizione riportando le 5 libertà degli animali, scritte nel 1979 dal *Farm animal welfare council*: libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione, dai disagi ambientali, dalle malattie e dalle ferite, libertà di manifestare il proprio repertorio comportamentale specie-specifico, e infine dalla paura e dallo stress. Una scelta non scontata, poiché spesso ci si dimentica che il mancato rispetto di ognuna di esse porta l'animale a problematiche sanitarie, zootecniche e quindi economiche. Seguono le basi normative e scientifiche sul benessere, e molti esempi di problemi sanitari legati a diverse situazioni nelle quali le 5 libertà e, di conseguenza, il benessere non sono stati rispettati, tra cui: minore efficienza ruminale con conseguenti minori performance produttive a seguito del sovraffollamento e della competizione alla mangiatoia; maggiore incidenza di mastiti e laminiti quando gli animali non hanno abbastanza spazio a loro disposizione per coricarsi; relazione inversa tra pulizia delle mammelle e cellule somatiche nel latte, con conseguenti maggiori o minori possibilità di avere accesso ai premi per la qualità del latte. La dott.ssa Bergagna ha posto infine l'attenzione sul fatto che l'alta densità di animali nelle aziende zootecniche è considerata un notevole fattore di rischio nell'insorgenza e nella diffusione delle infezioni, che richiedono l'uso di antimicrobici per alleviare la sofferenza degli animali malati, perciò l'obiettivo di ridurre l'uso di antibiotici è in linea con la promozione del benessere degli animali, tramite la diminuzione della densità degli animali negli allevamenti zootecnici.

Prevenzione delle mastiti

Nicola D'Effremo, medico veterinario libero professionista e consulente Arap, ha spostato l'attenzione sull'importanza dei controlli funzionali e la corretta elaborazione dei dati, per un'efficace prevenzione delle mastiti e un uso minimale del farmaco. Le cellule somatiche sono composte da leucociti e cellule epiteliali di sfaldamento della ghiandola mammaria, sono indicatori d'infezione della mammella, e il loro numero nel latte di massa dipende da molti fattori, come la presenza e il tipo di mastiti, il management aziendale, la formazione del mungitore, l'igiene di stalla, il funzionamento dell'impianto di mungitura e l'efficienza delle terapie. In base alla media della conta delle cellule somatiche si possono identificare vacche sane, malate, infette al 1° controllo post-parto, vacche "problema", nuove infezioni, vacche croniche, ecc. Questi dati vengono utilizzati per decidere che animali trattare, e per calcolare degli indici chiave di guarigione e di nuove infezioni, per monitorare l'andamento della stalla e degli obiettivi raggiunti. È perciò importante avere un consulente competente, un approccio sistematico e forti motivazioni da parte dell'allevatore.

L'importanza della gestione sanitaria delle mastiti

Luca Midulla, medico veterinario Agrilab Lait (Centallo - Cn), ha approfondito ulteriormente l'argomento "mastiti" sottolineando l'importanza di una gestione sanitaria di queste ultime, improntata sulla consulenza aziendale e sull'utilizzo razionale del farmaco.
Per la gestione delle mastiti cliniche, è di fondamentale importanza la conoscenza della stalla, la visita in azienda, i prelievi di campioni accompagnati da un risultato rapidissimo, la prevenzione e l'assistenza continuativa, per poter fare terapie mirate, e quindi spese mirate. L'analisi non è perciò un punto di partenza né di arrivo, ma uno strumento da utilizzare dopo aver inquadrato i problemi in stalla e in mungitura, per arrivare a una diagnosi certa e impostare il lavoro di prevenzione e terapie mirate, per la mandria e per il singolo animale. Per gestire tutti i dati su mastiti cliniche, subcliniche, asciutte selettive, biosicurezza e costi, è necessario utilizzare programmi di elaborazione e archiviazione dati, per avere uno storico delle patologie e dei miglioramenti sanitari ed economici nelle diverse stalle. Ancora, il dott. Midulla ha sottolineato che oggi investire sulla prevenzione nel campo delle mastiti è importante quanto lo è stato negli anni precedenti l'investire sulla gestione dell'ipofertilità, e avrà un grosso impatto economico, perché direttamente collegato con l'utilizzo razionale del farmaco: l'utilizzo dell'antibiotico diminuisce infatti del 40-50% con la gestione corretta e rapida delle mastiti cliniche, e fino al 75-80% applicando l'asciutta selettiva. Il messaggio da parte del relatore è chiaro: *"In questa sala ognuno ha le proprie responsabilità, nessuno escluso, allevatore, responsabile di filiera o veterinario che sia"*. Il consumatore è sempre più informato sui prodotti alimentari, e dietro la scelta di una bottiglia di latte o di un formaggio, vengono ricercate informazioni legate agli allevamenti e alla condizione degli animali. L'allevatore rappresenta un tassello fondamentale all'interno della filiera e dovrà sempre più tendere verso la qualità, dialogando con ogni figura professionale che, di concerto, dovrà collaborare all'ottenimento di un prodotto che soddisfi le richieste del consumatore, con il massimo sforzo per garantire la massima salubrità.

Riconquistare il consumatore e avere animali in salute

Enrico Chiavassa, medico veterinario libero professionista VetPro ha esposto l'ultima relazione veterinaria, esordendo con una domanda: *"L'antibiotico è la soluzione migliore per la salute dei vostri animali?"* Un inizio provocatorio, ma soprattutto voluto, perché a oggi, quello che "si è sempre fatto" non basta più, e oltre a lavorare per avere un latte di qualità, il benessere degli animali e un ritorno economico, bisogna puntare sull'efficienza produttiva per aggiungere valore al latte e riconquistare i consumatori.

Consumatori che sono negli ultimi anni sotto attacco mediatico, convinti da Internet e dalle pubblicità che il latte non sia sano, contenga cocktail di antibiotici, porti a intolleranze alimentari, al cancro e possa essere sostituito con bevande vegetali a base di soia, riso, cocco ecc. che vengono definite "latte". Si deve lavorare per fare meglio e farlo sapere, per riconquistare il consumatore e avere animali in salute, che producono più latte e di maggiore qualità. Gli animali purtroppo si ammalano, ma la soluzione antibiotico riguarda solo le patologie batteriche; occorre sensibilizzare gli allevatori a questa visione delle cose, per fare in modo che non ci si fermi alla domanda: *"Qual è l'antibiotico che va meglio?"*, bensì rendersi conto che il migliore è quello che funziona, e soprattutto convincersi che prevenire è meglio che curare. Oggi non è più possibile lavorare solo sulla terapia delle singole bovine, ma bisogna lavorare sulla prevenzione di mandria, lavorando sui metodi migliori per diminuire gli animali che si ammalano, per renderli più resistenti alle malattie e utilizzare il benessere come migliore strumento di prevenzione a nostra disposizione, per dare un'identità al nostro latte Piemontese, un latte di qualità, alla stregua della ormai famosa carne di bovino Piemontese e del vino delle Langhe, oggi famoso in tutto il mondo.

L'esperienza di un allevatore

L'ultimo intervento è stato quello di Luciano Comino, uno dei tre allevatori titolari della Società Agricola Lembo Farm, che ha riportato il miglioramento della situazione mastiti del suo allevamento degli ultimi 3 anni, grazie all'utilizzo dei controlli funzionali Apa e all'applicazione di un protocollo schematico per valutare le cellule somatiche (Schukken, 2008). L'allevatore ha spiegato come prima dell'inizio del lavoro la percentuale di animali con cellule somatiche molto alte nel latte al primo controllo post-parto fosse del 30-40%, soprattutto a causa della cattiva gestione delle cuccette e delle corsie. Le perdite annue stimate per la sola sanità della mammella erano di circa 40.000 €, ed era evidente dopo questa prima valutazione, la presenza di un grosso problema in azienda. A quel punto ci si è rimboccati le maniche per migliorare, e sono iniziati i cambiamenti: sono state apportate modifiche all'impianto di mungitura, con variazioni nelle tempistiche di stacco e nella routine di mungitura, cambiando l'ordine di mungitura delle bovine, analisi del latte delle singole vacche in momenti strategici del ciclo produttivo, e investimenti per migliorare la struttura e la pulizia della stalla. Dopo 3 anni di lavoro non solo si sono ridotti il costo dei farmaci utilizzati per bovina, ma è inoltre aumentato il latte aziendale prodotto, l'attenzione legata al benessere animale ha aumentato il reddito dell'azienda, portando la perdita annuale per sanità della mammella a circa 21.000 €. L'ultima parola all'allevatore: *"C'è sempre spazio per migliorarsi"*. ▲

Martina Sangrali

23 MAGGIO – RIVISTA IDEA

IDEA
Settimanale
Data 11-05-2017
Pagina 1
Foglio 1

IL SETTIMANALE DELLA PROVINCIA DI CUNEO

IDEA

CALCIO: PER CUNEO STORICO SUCCESSO

ASTI-CUNEO: UNA BEFFA ANNUNCIATA DA ANNI

ERNESTO BASSIGNANO IN CONCERTO AL "TOSELLI"

Da sinistra: Mauro Barattero e Pierantonio Invernizzi, componenti del Cda di "Inalpi" (il primo direttore finanziario, il secondo direttore commerciale e marketing), Roberto Morello, presidente della cooperativa "Piemonte latte", Ambrogio Invernizzi, presidente del Cda di "Inalpi" e Domenico Sorasio, direttore di Confcooperative

CON "LATTERIE ALPINE" QUALITÀ E TRACCIABILITÀ PER I CONSUMATORI

ANNO XXXII - N. 18 - 11 MAGGIO 2017 - WWW.IDEAWEBTV.IT

LATTERIE ALPINE È UN PROGETTO DI GRAN QUALITÀ

LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

Latterie Alpine è una nuova realtà, un importante investimento che servirà a valorizzare il territorio.
Nata dall'unione di due pilastri del comparto lattiero-caseario piemontese, Inalpi e Piemonte Latte, Latterie Alpine è una società atipica: non è, infatti, così comune che una cooperativa e un'industria privata decidano di unire le loro esperienze per creare qualcosa di innovativo, ma già solido.
La solidità è data dalla longevità storica che, seppur diversa, è senza dubbio una delle caratteristiche che accomuna Inalpi e Piemonte Latte.
Un altro importante elemento è la stima che unisce le due realtà, scaturita dalle comuni esperienze portate avanti negli anni. Questi soli elementi, seppur importanti, non bastano però a dare slancio e stabilità a una nuova azienda nata in tempo di crisi.
L'elemento fondamentale che regalerà a Latterie Alpine una marcia in più e una sicura partenza è composto da alcuni sani principi ampiamente condivisi: la necessità e l'indubbia opportunità di valorizzare il latte alpino piemontese e l'interesse perché le aziende zootecniche della nostra regione continuino a vivere e crescano rispettando il territorio e occupandosi del benessere animale, garantendo quindi un latte buono e sicuro.
Questa nuova realtà avrà il compito di diffondere l'importante messaggio che i prodotti del latte derivato da filiera controllata sono sinonimo di grande qualità e sono, quindi, portatori di un'autentica garanzia per il consumatore.
Latterie Alpine ha mosso i primi passi circa un anno fa.
È stata costituita per acquisire uno storico marchio piemontese che racchiudeva e rappresentava i principi di qualità che accomunano Inalpi e Piemonte Latte. Era un bel progetto e le due parti erano talmente interessate da fondare una nuova e comune società: Latterie Alpine, appunto. Nonostante la buona volontà e la serietà di intenti degli acquirenti, quel progetto non ha mai visto la luce.
Era chiaro, però, che ormai Latterie Alpine era costituita e non poteva rimanere un contenitore vuoto, anche perché le competenze, le esperienze e soprattutto l'imprenditorialità che si erano unite per darle vita erano davvero importanti.
Qualcosa doveva accadere e infatti, in questi giorni, è stata definita l'acquisizione dello stabilimento, dei macchinari e delle linee di produzione del caseificio "Valle Josina" di Peveragno.
L'impegno e l'investimento economico di Inalpi e Piemonte Latte sono dunque importanti, come le esperienze messe in gioco.
Piemonte Latte si occuperà della fornitura di materia prima, forte dei suoi 250 produttori di latte alpino piemontese e dei 3.000 quintali raccolti ogni giorno, mentre a Inalpi sarà affidato il naturale compito di controllo latte, lavorazione e commercializzazione dei prodotti.
In Latterie Alpine tutti hanno grande esperienza e idee molto chiare e fervono i preparativi per il lancio delle nuove produzioni.
Raschera, Bra e Toma, le tre Dop piemontesi, la faranno da padrone, ma particolare attenzione sarà dedicata anche ai formaggi che serviranno da base per fettine e formaggini.
Secondo gli ultimi dati pubblicati dal Censis, i consumatori sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti acquistati e prestano particolare attenzione alla materia prima utilizzata e alla sua provenienza. È facile intuire, quindi, quanto sia apprezzato il latte italiano.
La recente legge sulla tracciabilità, entrata in vigore nel mese di aprile, che obbliga le aziende a dichiarare la provenienza del latte usato, accrescerà ancor di più l'attenzione del consumatore finale: Latterie Alpine avrà quindi tutte le carte in regola per garantire prodotti provenienti al 100 per cento da latte alpino piemontese.
Attualmente la produzione di fettine e formaggini Inalpi è effettuata con il 100 per cento di latte alpino piemontese, ma la percentuale di formaggio fuso utilizzata per la loro preparazione è di prove-

"INALPI" E "PIEMONTE LATTE", DUE REALTÀ ALLEATE IL CUI DENOMINATORE COMUNQUE È LA TERRITORIALITÀ

INALPI, azienda lattiero-casearia con 50 anni di storia, ha attualmente 130 dipendenti e 500 conferitori di latte che le consentono di lavorare 500 tonnellate di latte alpino piemontese al giorno.
La materia prima lavorata dal caseificio è di ottima qualità: è infatti latte di filiera controllato e garantito in ogni passaggio. Solo in azienda il latte viene controllato, ogni giorno, dalle 20 alle 27 volte.
La garanzia e la qualità dei prodotti messi in commercio è data dai 12.000 controlli che il latte subisce nel percorso da materia prima a prodotto finito.
PIEMONTE LATTE riunisce oltre 250 produttori di latte, in maggioranza piccole realtà che si prendono cura di circa 20.000 capi di bovini.
In più di trent'anni di storia, PIEMONTE LATTE ha messo a punto un controllo quotidiano sugli allevamenti, basato su un rigido protocollo che assicura il rispetto delle norme sanitarie nazionali ed europee.
La costante assistenza tecnica aiuta gli allevatori a migliorare e ottimizzare sempre più la loro produzione. Unisce, in una formula vincente, lo scambio di esperienze derivate dalla tradizione zootecnica della nostra regione, alla richiesta di sicurezza igienico-sanitaria, garantita dall'avanguardia degli impianti di mungitura e di refrigerazione del latte.

A Peveragno nasceranno prodotti innovativi, unici e garantiti. Una grande opportunità per il futuro della filiera lattiero-casearia

nienza europea.
Dallo stabilimento di Peveragno uscirà una nuova linea di prodotti INALPI, di alta gamma e con un nuovo "packaging": fetine e formaggini fatti con il 100 per cento di latte alpino piemontese in tutte le loro componenti.
Un prodotto tracciabile in ogni singolo passaggio, dall'alimentazione degli animali in stalla, fino allo scaffale del rivenditore.
Per produrre i semilavorati che attualmente provengono dall'Europa, serviranno quindi maggiori quantità di latte alpino piemontese e questo causerà una naturale ricaduta dalla quale trarrà beneficio il territorio tutto.
In LATTERIE ALPINE sono, infatti, fermamente convinti che le vallate alpine piemontesi abbiano un potenziale elevato non ancora completamente espresso e che possano essere una risorsa occupazionale, odierna e futura, da non sottovalutare.
LATTERIE ALPINE vuole mettere un grosso timbro sulla qualità e sulla tracciabilità, ci sta infatti mettendo l'esperienza di 250 produttori di latte e quella di un'affermata azienda, uniti nel comune sforzo di far nascere e consegnare ai consumatori un prodotto di alta qualità.
Ieri, 10 maggio, presso lo studio del notaio Raviti di Caraglio, è stato definito e firmato l'accordo che prevede l'acquisizione dello stabilimento, dei macchinari e delle linee di confezionamento da parte di LATTERIE ALPINE. È un progetto per il futuro di questa nuova realtà, ma non solo. Sarà, infatti, un progetto che riguarderà anche il futuro dei consumatori, che approcceranno a un prodotto innovativo, unico e garantito. Ma sarà soprattutto una grande opportunità per il futuro del territorio e dei suoi produttori, i quali potranno far apprezzare la genuinità e la bontà del loro latte migliore.

Da sinistra: Domenico Sorasio, direttore di Confcooperative, Mauro Barattero, componente del Cda di "Inalpi" e direttore finanziario dell'azienda di Moretta, Roberto Morello, presidente della cooperativa "Piemonte latte", Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, rispettivamente presidente del Cda di "Inalpi" e consigliere d'amministrazione e direttore commerciale e "marketing"

24 MAGGIO – IL CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

All'ultimo raduno hanno preso parte più di 40 iscritti

Finita la stagione di pesca

MURELLO

«È stata una chiusura di stagione fantastica per la Società Pescatori Murellesi», questo il commento del nuovo direttivo giovane e dinamico composto da Giuseppe Paschetta, Claudio Carignano, Ivan Gallarate, Mauro Parodi e Davide Testa.

«Dopo una splendida stagione 2017, ieri per l'ultimo raduno il gruppo non si è smentito: 42 i pescatori iscritti alla gara e strada Basse chiusa al transito per permettere alle 90 persone prenotate di godersi un abbondante pranzo di chiusura con piatto forte costituito da 80kg di porchetta». Il presidente Giuseppe Paschetta ha colto l'occasione per ringraziare Alimentari Simona, Inalpi Spa, Bon Gust, Macelleria Ciancia, Rocchia Dario, Botta Roberto per Lima Grain, Rosso Flavio, Bcc, Panetteria Olivero, Azienda agricola San Biagio di Delia Revelli, Cap nord ovest Cavallerleone, Gazzola Carburanti Morozzo, il sindaco, l'Amministrazione comunale e l'Azienda agricola Spertino Gianfranco, che per tutta la stagione ha

concesso un ampio parcheggio ai soci. «*Un particolare ringraziamento* - ha aggiunto - *va al Pittore Amico che ha donato a sorteggio una delle sue opere, vinta dal giovane Pietro Tavella di Ruffia. Infine un grazie di cuore a tutte le persone che con gesti grandi e piccoli hanno voluto sostenere e dare fiducia a questa nuova società. L'appuntamento è come di consueto al prossimo anno*».

24 MAGGIO – IL SAVIGLIANESE

ECONOMIA Inalpi insieme a Coldiretti Piemonte e Lombardia

Nuova filiera locale per sostenere il consumo di latte in polvere italiano

Nelle scorse settimane si è parlato di un progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. L'impegno vede protagonisti Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte ed Inalpi.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% proviene dall'estero. «*Alla luce di questi dati, 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* – afferma Delia Revelli, presidente Coldiretti Piemonte –. *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, la quale assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta, 100% made in Piemonte. Tale nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione*».

Una veduta dall'alto dello stabilimento Inalpi a Moretta

«*L'idea* – spiega Ettore Prandini, presidente Coldiretti Lombardia – *è quella 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*».

«*Con questo progetto saremo in grado di promuovere il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità*» sottolineano il delegato confederale Bruno Rivarossa e il direttore Coldiretti Lombardia Giovanni Benedetti.

25 MAGGIO – RIVISTA IDEA

DOPO "CIBUS" E BITEG CONFAPI CUNEO PROSEGUE LE INIZIATIVE SPECIE PER L'EXPORT

Confapi Cuneo continua la strategia di primavera tra conferme e novità nel Direttivo, proseguendo l'azione promozionale e sindacale a sostegno dei settori economici di diretta operatività delle pmi, a partire da filiere e distretti trainanti come l'alimentare, in grado di mobilitare un vasto indotto, dalla ricerca scientifica alla terziarizzazione. Dopo il successo a "Cibus Tech", in applicazione dell'intesa con l'Ente Fiere di Parma, e dopo l'adesione alla Biteg di Cuneo, l'associazione di categoria presieduta da Pierantonio Invernizzi (*foto a destra*) e diretta dal segretario generale Ilio Piana (*a sinistra*) prepara le prossime iniziative finalizzate a presidiare i mercati interni e a crescere all'estero, con opportuni confronti con le autorità regionali e governative.

«Le ricognizioni generali e territoriali su occupazione e produzione industriale e sulle esportazioni, confermano una ripresa che va ancora scritta in modo compiuto e partecipato dalle forze economiche delle piccole e medie imprese. Il rafforzamento delle intese fra settori produttivi, come nel caso di agricoltura e industria alimentare, è una condizione preventiva per accrescere investimenti, lavoro di qualità e reddito pro capite. Gli interventi per raggiungere questi obiettivi sono perlopiù attuabili a costi ridotti e in maniera semplificata», dichiara il presidente Invernizzi.

«Il risultato eccellente della partecipazione di Confapi Cuneo e di "Inalpi" a "Cibus", sotto le insegne del nuovo marchio identificativo "Good food Piemonte" e con il fiore all'occhiello di uno chef stellato come l'amico Gian Piero Vivalda», aggiunge Ilio Piana, «è la conferma di come sia possibile creare sinergie complementari fra grande, media e piccola impresa, aumentando così le prospettive produttive e commerciali per ciascuno di questi segmenti e per l'economia in generale».

24 MAGGIO - TARGATOCN

Agrishop, a Barolo il wine bar firmato Collisioni Festival

Nuovi progetti Food&Wine per il Festival agrirock più eclettico di sempre

L'Agrishop a Barolo

Come potremmo commentare un Festival culturale che decide di collaborare alla creazione di un nuovo punto turistico dedicato all'enogastronomia piemontese? Forse è ampliare un po' troppo gli orizzonti e andare fuori dal seminato? *"In realtà no"* spiega **Filippo Taricco**, direttore del Festival, *"il rinnovare e ripensare la narrazione e lo storytelling del territorio e delle sue eccellenze è stato al centro della nascita di collisioni fin dalla sua prima edizione. In un certo senso collaborare a questo progetto è un modo per sperimentare e mettere in pratica le idee di comunicazione nate collaborando con i tanti partner del festival e renderle permanenti e a disposizione del turista lungo tutto il corso dell'anno: la contaminazione tra enogastronomia e musica, il crossover tra letteratura e vino sono formule già sperimentate con successo nei giorni del Festival e che intendiamo mettere a disposizione del turista che visita Barolo tutti i giorni dell'anno. Per far questo, fondamentale è la collaborazione con i nostri partner, che saranno protagonisti e metteranno a disposizione i contenuti e il know-how nella ristorazione e nella produzione delle eccellenze del territorio"*.

A credere nel progetto, infatti, non sono solo le istituzioni, ma anche numerosi consorzi, associazioni di settore e aziende produttrici, coinvolti,

insieme al team del Progetto, nel creare nuove iniziative e proposte sul territorio per ampliare e innovare la propria comunicazione, senza venir meno alla genuinità e al rapporto diretto con il pubblico: *"Collisioni è un evento internazionale che fa parlare il territorio, dall'agricoltura all'arte, dai prodotti alla cultura"*, commenta **Pierantonio Invernizzi.** *"Inalpi è un'azienda che vive di territorio, attraverso la filiera del latte alpino piemontese ha come obiettivo quella di divulgare nel mondo il buon latte piemontese, raccontando di qualità e rapporti umani: la mission di collisioni è dunque la medesima."*

"L'obiettivo" prosegue Taricco, *"è creare sinergie, tra gente che ama lo stesso territorio e ha la passione di comunicarlo e farlo apprezzare. È così che abbiamo incontrato lo Chef Francesco Demarco, che da tempo desiderava trasferirsi nelle Langhe, ma d'altra parte in modo simile era rimasto appassionato al Festival Ian D'Agata, grazie al quale oggi Collisioni è uno dei più grandi appuntamenti in Italia per la comunicazione del cibo e del vino"*.

Un progetto, dunque, che sposa e prosegue un'attività che in realtà Collisioni ormai porta avanti da anni, anche grazie ai numerosi partner che hanno creduto nel Festival e l'hanno aiutato a crescere anche in questo settore: *"Sono contento della collaborazione che si è creata negli anni tra la CIA e Collisioni soprattutto considerata la crescita di Collisioni dal punto di vista agricolo e dal momento che riteniamo la comunicazione sia un valore fondamentale per il mondo dell'agricoltura"*, sottolinea infatti **Igor Varrone**, direttore CIA Cuneo. *"Ritengo che i nuovi spazi Agrishop e Agrilab siano estremamente importanti come punto di riferimento regionale e non solo, dal punto di vista, tanto del vino quanto soprattutto quello agricolo, e credo che il fatto che all'interno della struttura di Collisioni ci siano personaggi riconosciuti e qualificati come Ian D'Agata sia una garanzia della credibilità e progettualità dell'iniziativa e della volontà di fare e di crescere, non solo in ottica locale, ma in generale nell'agricoltura e nella sua comunicazione"*.

Nel nuovo Agrishop di Barolo, all'interno del cortile del Castello, ci sarà infatti spazio per la comunicazione dei grandi prodotti e della cucina regionale, una comunicazione che Collisioni si impegna, con la sua esperienza, a declinare nelle forme più innovative: *"Siamo veramente entusiasti e piacevolmente colpiti dall'organizzazione di questo evento in quanto da l'opportunità ad aziende artigiane di alta qualità di farsi conoscere ed apprezzare da un vasto pubblico di intenditori e non"*, concorda **Sabrina Massera**, della Pasticceria Massera.

Per sviluppare al meglio il progetto, Collisioni creerà anche un team di giovani impegnati a trovare strumenti inediti di divulgazione, da degustazioni didattiche e aperitivi a tema a web serie sulla cucina e contest sui social. Un esperimento che Collisioni aveva già inaugurato con successo nell'edizione 2016 del Festival, con il palco Wine&Food, sul quale erano stati coinvolti, a fianco dei partner food&wine, i partecipanti al Progetto Giovani. È così che fumettisti si erano trovati a dar forma, con le loro creazioni, alle eccellenze dell'enogastronomia, Chef stellati erano stati accompagnati dalle musiche di band emergenti e il pubblico aveva così potuto immergersi in un'esperienza artistica e sensoriale unica nel suo genere. Dopo un trampolino di lancio così riuscito, negli spazi Agrishop Collisioni coinvoglia la sua capacità di comunicazione sul territorio, un team di giovani appassionati di nuove tecnologie, ma anche amanti della loro terra e tradizione, e i produttori di tutte le grandi eccellenze che il nostro Paese può vantare, in un nuovo progetto di collaborazione e contaminazione, alla ricerca di linguaggi inediti e nuove voci da ascoltare.

Un contenitore dunque di grande valore per quelle aziende che fanno del rapporto con il pubblico e della difesa della qualità aspetto fondamentali della loro produzione, come fa notare **Valerio Volpe**, proprietario, con il padre, di Germoglio dei Sapori. *"Il progetto Agrishop del gruppo Collisioni rappresenta per un noi non solo un luogo in cui trascorrere momenti*

piacevoli, ma un raccoglitore di storie, che diverrà punto di riferimento per l'incontro, la sinergia e la condivisione per chi come noi, ha la passione di raccontare la storia e la tradizione culinaria piemontese attraverso i suoi prodotti". Un progetto, dunque, ben concentrato sul territorio, ma che vuole proporsi come aprifila nella ricerca di nuovi mezzi di comunicazione e esplorare nuove reti e collaborazioni. Non per nulla, così come per il Festival e il suo Progetto Vino, non mancheranno collaborazioni con partner privati e consorzi di altre Regioni d'Italia, che già da tempo hanno sposato la filosofia di valorizzazione, cultura e didattica del festival: *"Siamo felici di partecipare ad Agrishop, progetto di Agri-Rock Collisioni. Il nuovo progetto di Collisioni sarà un'occasione preziosa e festosa allo stesso tempo di scambio, arricchimento e condivisione dei valori in cui crediamo"*, sostiene infatti **Cristina Nonino**, che con le sorelle è ormai partner consolidato del festival e porta le sue eccellenze dal Friuli.

Gemellaggi mensili, eventi ad hoc, ma anche abbinamenti arditi e iniziative personalizzate, secondo **Pierluigi Rinaldi**, proprietario della Raineri, una istituzione per il settore dell'olio in Liguria: *"Una splendida occasione di incontro tra eccellenze regionali, che sancisce ancora una volta lo storico legame tra la provincia di Imperia e il Piemonte."*

Ancora una volta, dunque Collisioni non si tira indietro dal mettere in campo tutte le sue armi migliori e lo dimostra l'impegno ad attivarsi a 360 gradi per un progetto del tutto nuovo: a fianco dei nuovi spazi, l'edizione 2017 del Festival vedrà la nascita di un nuovissimo settore, dedicato al mercato e ai professionisti internazionali di settore: il Progetto Food. **Ian D'Agata**, già Direttore Creativo del Progetto Vino di Collisioni, ormai parte integrante e punta di diamante del festival, ha quest'anno coinvolto un panel di ospiti internazionali direttamente dal mondo della gastronomia e ristorazione d'oltre ochgeano: buyer, chef proprietari di catene di ristoranti, responsabili di istituzioni di primo piano nel food del panorama estero, impegnati in lezioni, seminari, degustazioni e confronti su particolari mercati, con ospiti del calibro di **Mitchell Davis**, Executive VP della James Beard Foundation, l'istituzione che ogni anno consegna gli Oscar del Food negli Usa, **Brian Bistrong**, il Product Buyer della nota catena di supermarket americani Dean e DeLuca, uno dei maggori importatori di food italiano negli Usa e **Nancy Silverton**, co-proprietaria di La Mozza con **Joe Bastianich** e proprietaria di altri locali in stile italiano. Un'occasione, dunque, non solo di dar voce alle tante eccellenze locali e regionali che oggi non hanno ancora una vetrina internazionale didattico-scientifica di livello, ma per importatori e chefs di entrare in contatto con tecniche di lavorazione uniche nel loro genere, di visitare in prima persona i luoghi di produzione delle grandi eccellenze italiane e di immergersi per qualche giorno in quell'eclettico vortice di esperienze che è Collisioni Festival.

"Così valorizzato" commenta la Presidente Coldiretti Piemonte, **Delia Revelli** *"il territorio diventa una vetrina unica per promuovere il Made in Piemonte e la sua cultura. Siamo in una terra a forte vocazione agricola, che fa delle eccellenze agroalimentari e vinicole il suo miglior biglietto da visita"*. *"Con Collisioni* - aggiunge il Delegato Confederale, *Bruno Rivarossa - Coldiretti pone al centro la cultura agricola piemontese e si impegna a promuovere e raccontare ad un vastissimo pubblico, in maniera non convenzionale, la ricchezza del nostro territorio, l'unicità dei nostri paesaggi e dei prodotti tipici"*.

25 MAGGIO - CRONACAQUI

CIBO&DINTORNI

Leigh Hunt scriveva che «il pane, il latte e il burro sono di venerabile antichità. Hanno il sapore del mattino del mondo». E nonostante la crisi, la produzione di latte continua ad essere uno dei tratti distintivi del mondo agricolo piemontese. Nel 2016 la Regione Piemonte si è mossa con la campagna "Piemunto", ma il merito è in gran parte degli sforzi di piccoli e medi produttori.

Partiamo citando il "Caseificio Moris" (Caraglio, info@caseificio-moris.it) azienda agricola che per prima in Piemonte ha creduto nell'allevamento della bufala. Proprio dalle bufale deriva tutta la produzione dell'azienda, compreso ovviamente il latte fresco. Il latte di bufala è più digeribile di quello vaccino e con un contenuto più elevato di proteine, calcio e grassi, in particolare Hdl, i "grassi buoni" importanti per il corretto funzionamento dell'organismo (tra cui Omega-3 e acido linoleico).

Altro produttore che ha saputo guardare alla tradizione per innovare è "Cascina Roseleto" (Villastellone, www.roseleto.it) . La rivoluzione intrapresa consiste nell'aver cambiato completamente l'alimentazione degli animali (oggi di razza frisona) ed aver aderito al progetto "Latte nobile". I 24 ettari di terreno dell'azienda sono stati destinati a prato (per il fieno, nelle stagioni avverse) e a pascolo (per l'erba). Ultima evoluzione è chiamata "Lait Real", un latte giallo (il colore dipende dai carotenoidi, efficaci antiossidanti presenti nell'erba) dai molti pregi (Cla, Omega3, beta-carotene, vitamine). Sempre a Villastellone Cascina Fontanacervo (www.fontanacervo.it) assicura un altro latte partendo solo da animali presenti in stalla, quindi a km0.

Altra filiera piemontese di nicchia è quella del latte di asina. La domanda è destinata principalmente all'alimentazione di pazienti pediatrici allergici alle proteine del latte vaccino, ed è cresciuta nel tempo a partire dal 2007. La produzione è concentrata sulle province di Torino e Cuneo, ed è una supernicchia con un centinaio di animali da latte divisi su circa 8 aziende (dati Regione Piemonte).

Azienda industriale che ha sempre puntato sulla filiera piemontese è Inalpi (www.inalpi.it). Tutti i prodotti sono tracciati e la filiera agricola è trasparente. Il prodotto top dell'azienda è il latte in polvere.

Dario Ujetto

25 MAGGIO – IL SAVIGLIANESE

ASSOCIAZIONE Buoni risultati per il nuovo direttivo

Chiusa la stagione di pesca

Il pittore Amico, Pietro Tavella e Giuseppe Paschetta

Si è chiusa domenica scorsa la stagione di pesca della società pescatori murellesi: grande successo per la gara, con 42 iscritti, e il tradizionale pranzo sulle rive del Follia al quale hanno partecipato circa 90 persone. La stagione è stata il banco di prova per il nuovo direttivo, composto da Giuseppe Paschetta, Claudio Carignano, Ivan Gallarate, Mauro Parodi e Davide Testa: i giovani pescatori hanno portato nuova linfa vitale all'associazione e il loro lavoro è stato apprezzato da tutti i soci, che domenica scorsa si sono riuniti a festeggiare. Come ogni anno, il pittore Amico ha messo in palio una sua opera, che la dea bendata ha voluto assegnare a un altro giovanissimo pescatore, il ruffiese Pietro Tavella. Giuseppe Paschetta, presidente dell'associazione, ha salutato tutti gli amici intervenuti, ringraziando gli sponsor: Alimentari Simona, Latterie Inalpi Spa, Bon Gust, Macelleria Ciancia, Rocchia Dario, Botta Roberto per Limagrain, Rosso Flavio, la banca BCC di Cherasco, la Panetteria Olivero, Az. Agr. San Biagio di Delia Revelli, CAP nord ovest Cavallerleone, Gazzola Carburanti di Morozzo, Az. Agr. Spertino Gianfranco e il sindaco Fabrizio Milla con l'amministrazione comunale per il costante sostegno. «*Grazie soprattutto a tutti voi* – ha concluso Paschetta – *a tutte le persone che, con grandi e piccoli gesti, hanno voluto sostenere e dare fiducia alla nuova società. Per tutti, l'appuntamento è, come di consueto, alla prossima stagione*».

S. G.

25 MAGGIO – ITALIAN FOOD EXCELLENCE

storytelling

INALPI

www.inalpi.it
ordiniestero@inalpi.it

Valsassina is synonymous with good milk and cheese. Already in 1800, Antonio Invernizzi was able to start the production of excellent cheese and butter, prepared with the rich milk produced by the cows of those pastures.
The year of foundation of Inalpi is 1966; since then the company's evolution has been continuous and constant. Already in 1990, 800 square meters, on which the first plant had been built, became 15,000 and the production of butter and cheese was accompanied by the one of sliced processed cheese, which over the years became the real core business for Inalpi.
In 2009 the company added a new product: cheese spread
Product quality is high, even as for cheese spread, as well as sliced cheese: the essential element is the good milk used in processing. Thanks to the relationships generated over the years with Ferrero S.p.A. at Alba, world leader in the confectionery field, Inalpi realised the biggest investment in its history: the first, and up until now the only production facility of milk powder for food industry nationwide.

2016. Inalpi celebrates its 50th birthday
Half a century of life. A great achievement, but not a point of arrival. The numbers are those of a company in constant growth, with strong commitment to modern style, but without losing the taste of tradition: with its 130 employees and 500 tonnes of milk processed every day, Inalpi is now an important national reality, also known internationally, which every day enhances the land where it was born and lives.
Inalpi, excellent company
We start from milk, raw material, the true focus of this business. If this extraordinary food is combined with the values that have always been in Inalpi's DNA, that is to say honesty, goodness, and safety, the result can be only one: excellence.

identikit

Production capacity:
from 10.0000 to 20.000 kg every day
Shelf life:
120 days
Next new products:
Fresh creams of Piedmontese Alpine supply chain milk centrifuge
Certifications:
kosher, csqa/iso 22005 (rintracciabilità di filiera), halal, brc, isf, iso 9001, fssc 22000
Presence abroad: **yes**
Co-packing availability: **yes**
Delivery time:
from 2 to 10 days
Methods of packaging and distribution:
packaging typologies 125 gr, 250 gr, 1 kg e 25 kg

73

25 MAGGIO – ITALIAN FOOD EXCELLENCE

PROBIOTIC FISH AND VEGETABLES: THE FOODS THAT IMPROVE MICROBIOTA

As a result of the new research on microbiota and microbiome, functional foods that convey special bacteria to enrich the intestinal flora and improve health are now ready to enter the market. Thanks to the National Research Council in Bari, artichokes, olives, and a swordfish fillet become probiotic

Daniele Colombo

What lies ahead of us is perhaps one of the greatest revolutions in the food sector (and it is probably therapeutic: food and health, by the way, are an increasingly connected combination). We are talking about microbiota, that is to say one hundred thousand billion bacteria that colonise our intestinal tract (a number greater than ten times that of all our cells), as well as microbiome, that is to say the genes of these guests (for 38 per cent the same as ours

83

The food of the future is already here

Modulation of microbiota will be probably the first big step that will change food of the future. And this could then intersect with present studies concerning both nutrigenomics and nutrigenetics. As a matter of fact, there are also our 25 thousand genes that would suggest what is best to eat for us. Lavermicocca highlights: 'The future of food will be certainly functional and personalized. The bacterial strain, then, works in connection with food, which already has its functional characteristics. Artichoke, for example, is very rich in inulin, a prebiotic fibre, preferred by the microorganism. We have used it for this purpose, too, because it is like a food reserve to be used to reach the intestine'.

and whose quantity is 150 times greater). This system works as an organ, mobilises hundreds of neurotransmitters, various hormone-like substances, produces both enzymes and vitamins, regulates the immune system. Until a few years ago, nobody had noticed them. But today everything changed. The evidence proposed by the studies published in prestigious scientific journals are increasing and surprising. There would be an axis between intestine and brain (bowel is in fact often called 'second brain'). Obesity, allergies, inflammations, autoimmune diseases, depression, and even cancer and cardiovascular diseases may depend on the changes of the bacterial strains of our microbiota. But, and this is the crucial fact, either growth or decline of several thousand families composed of 'good' or 'bad' bacteria, in turn, strongly depends on our diet.

One example, among many. Some scholars of the University of California (Enzo Soresi, a surgeon specialised in pathology, respiratory diseases and clinical oncology, reports it in Mitocondrio mon Amour , Utet) proved that in a group of healthy women it is possible to reduce the response to a task that generates anxiety (verified by magnetic resonance imaging) by changing the composition of intestinal bacteria through the intake twice a day of a fermented milk-based drink. The drink contains both Bifidobacterium animalis and Lactococcus lactis, in addition to two strains of bacteria present in the yogurt, that is to say Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus.

Some Countries are making important steps in this direction. Rob Knight in the USA and Tim Spector in Great Britain, promoter of British Gut Project, linked to the American Gut Project, are carrying out the mapping of microbiota of the population, as it happened for genome. The European Union is highly attentive to the theme. There are at least 120 research projects under way about microbiome, concerning different areas and funded through Horizon 2020 with an EU contribution of 385 million Euros.

But Italy, too, is not at all behind in this domain. The ninth meeting 'Probiotics, Prebiotics and New Foods' that will take place in Rome this year, from September 10th to 12th, will have much to say. The meeting of international significance, which is held every two years, is aimed at sharing research concerning both food and microbiota. It will also host a session on Nutrheff network concerning functional foods, in which research currently conducted by Cnr will be illustrated. Researchers at National Research Council (ISPA- CNR) in Bari, for example, were able to prove that two plant products, artichokes and olives, with a swordfish fillet, can be vehicles for particular bacterial strains with probiotic functionality. This success will soon bring to the market these new probiotic foods, alternative to milk-based products. They are functional foods oriented to health, but are also studied as for their taste.

Paola Lavermicocca, researcher at the National Research Council in Bari, Institute of Sciences of Food Production, explains: 'They are something completely new for the market. We cooperate with many food companies: we aim at transferring our research, which should not remain in our laboratories. The process concerning artichokes and olives was patented and its exploitation was then granted to Agrimperiale, a company at Trinitapoli, in Puglia. The same Company is opening a new plant that will realise these lines of probiotic products. In terms of industrialisation, it is already ahead: within a year these peoducts should come to market. Instead, we will

develop our project concerning fish, with a company that produces fish processed products'.
The researcher at CNR cares about highlighting that this process is obtained by a natural method. She specifies: 'We started with olives and artichokes, two products that are traditionally produced with a phase of fermentation, which leads to natural acidification by means of lactic bacteria strains. However, we followed this process applying a strain of Lactobacillus paracasei, studied and selected in our laboratories for its probiotic characteristics. This species is normally present in fermentation processes of food. The same process was applied to a fish fillet, thus starting the fermentation with an inoculum of this bacterium. With the gastroenterologists who work at Irccs Saverio De Bellis at Castellana Grotte we carried out some nutritional trials: in subjects who consumed our products (separately, artichokes, olives, and the fermented fish fillet) it was seen that this strain is able to temporarily colonise the intestine, and this is probiotic characteristic, so overcoming the attacks coming from acidic pH that characterises the stomach. However, so that the food has efficacy, the probiotic strain charge must be high: over a billion bacteria in the used portion'.

Commitment by Inalpi in this research

The arrival on the market of these new probiotic foods, alternative to milk-based products, could act as a stimulus for the companies that work in the dairy sector. Among these companies there is Inalpi. This company at Moretta carries out development activities, also through structural investments and research, beside starting, over the years, collaboration projects with the Department of Agricultural and Environmental Sciences of the University of Milan and with the Faculty of Agriculture of Turin. Inalpi communicates: 'Our commitment to the future is represented by utmost attention and openness to any evidence that could be a starting point for new paths to take, always with the aim of excellence of Piedmontese milk and authenticity. Inalpi, Piedmontese dairy company, has always had just a goal: to provide consumers with the right, good, and safe product. A concrete example of this commitment is represented by the laboratory analysis inside the company that, with the support of external structures, performs continuous and constant checks during the entire processing of the raw material'.

Yogurt, too, helps the microbiota

In the past it was believed that our stomach was such an acidic environment to kill all microbes, but today it is no longer so. Tim Spector, professor of genetic epidemiology at King's College in London, promoter of Gut British Project, linked to the American Gut Project, presents an interesting study conducted by Jeff Gordon's team, pioneer in the field of microbiome. A trial on yogurt, which contained five known species of bacteria present in many commercial brands, proved that a rather high amount of the five microbes, in particular bifidobacteria, reaches the colon. And it emerged that the microbes had been able to increase the levels of activity of the genes that control the demolition of carbohydrates of complex sugars found in fruits and vegetables.
In short, daily consumption of yogurt is healthy and 'activates anti-inflammatory mechanisms'.

* Where is it possible to find bacterial flora?

Theoretically, in the future it is possible that any food can become a probiotic vehicle. It is necessary to find the right strain that works for the individual food and develop the appropriate process to have a high number of probiotic bacteria without altering the organoleptic quality of the product. What appears on the horizon from the one hand could shift consumptions towards products able to feed the 'good' bacterial flora (prebiotics, rich in fibre, polyphenols used as fuel by microbes). And on the other hand there is a commitment to stimulate the consumption of fermented drinks or foods, from yogurt to kefir, or use of supplements: in any case, all will have to deal with research and innovation.

26 MAGGIO - LA GUIDA

Palestre aperte per il minivolley a Busca per bambine e bambini nati tra il 2007 e il 2010

Busca - *(essecì)*. Per tutto il mese di maggio la società buschese dell'Inalpi Volley rilancia il "palestre aperte" per permettere a bambine e bambini nati negli anni 2007, 2008, 2009 e 2010 di provare a giocare a minivolley. Questi gli orari e giorni di apertura: martedì e giovedì dalle 16.30 alle 18 al palazzetto dello sport di Busca (istruttore Franco Alpigiano), lunedì e venerdì dalle 18 alle 19.30 nella palestra delle scuole di Costigliole Saluzzo (istruttrice Ingrid Drago).

La partecipazione è gratuita, potrebbe essere richiesto un minimo contributo per il tesseramento Fipav a fini assicurativi.