LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

23 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 702MO MEETING VG @ RISTORANTE ANTICA CORONA REALE CERVERE (CN) CHEF GIAN PIERO VIVAL

Quando si pensa alla cucina piemontese la mente si popola di immagini e sapori: il gusto persistente del tartufo, la morbidezza delle carni del coniglio di Carmagnola, la perfezione del tortellino del plin servito, ancora caldo, nel tovagliolo di stoffa, o ancora l'intensa sapidità della robiola di Roccaverano fresca e la croccantezza leggera di una finaziera eseguita con le preparazioni e i tempi lunghi di un'epoca ormai lontana. E parlando di finanziera, il pensiero corre a quella di Renzo Vivalda, patron de La Antica Corona Reale di Cervere e padre di Gian Piero, dal '94 ai fornelli, che con gli Amici Gourmet abbiamo assaggiato all'interno della degustazione che ci ha riuniti attorno a una lunga tavolata nella storica cantina del ristorante. Archivio storico reportage: Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Ci raggiunge in sala anche Renzo Vivalda Tipologie di stuzzichini: crème brûlée al formaggino di latte inalpi ; salmone Sokeye e burro alpino piemontese inalpi ; latte in polvere inalpi e liquirizia; tempura di Caciotta kremina inalpi. Pane Un brindisi tutti insieme! Benvenuti a Cervere: finto porro alla brace e tartufo nero Langhe Chardonnay Grésy 2012 – Marchesi di Grésy Piattooo! Il maître Davide Ostorero introduce il piatto Giardino d'autunno Tartrà di Formaggini inalpi e funghi moscatelli della Val Pesio Ravioli di coniglio grigio di Carmagnola, foie gras e gambero viola di Santa Margherita Ligure La parola allo chef Gian Piero Vivalda Canederli alle erbe dell'orto e lumache di Cherasco Baccalà, tamarindo e prezzemolo su purè di zucca Capretto di Roccaverano allo spiedo d'ulivo e verdure dell'orto croccanti La Finanziera di Renzo Uva fragola e acqua tonica Bosco d'Autunno Panettone delle Langhe con Burro Alpino Piemontese inalpi. Caffè e coccole finali 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 ... esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Antica Corona Reale da Renzo 12040 Cervere (CN) Via Fossano, 13 Tel. +39 0172 474132 Aperto solo la sera e a pranzo su prenotazione E-mail: anticacoronareale@bbradio.it Sito internet: www.anticacoronareale.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

23 OTTOBRE – LANGHEROEROMONFERRATO

IN ALBANIA LOSSERVATORIO MICHELE E PIETRO FERRERO CON VISTA SU TIRANA

Redazione - 22 Ottobre 2017

La "planetaria" Nutella avrà il suo "planetario". Vale a dire, un Osservatorio al centro di una terrazza che, con una vista come quella offerta dalla chiesa dei Cappuccini su Torino, in Albania sovrasterà Tirana con l'aggiunta di giochi interattivi per scoprire i "dolci segreti" del mondo Ferrero e delle collegate realtà agroalimentari.

La sua prima presentazione pubblica avverrà sabato prossimo 28 ottobre (ore 10) a Fossano (CN) alla conferenza che presenterà le **"Nuove Vie di sviluppo tra educazione finanziaria e agroindustria"**: quelle che il Governo di Albania ha scelto di dedicare a **Michele e Pietro Ferrero.**

Manca meno di una settimana all'evento che sarà ospitato - come da felice prassi di successo - dal Banchiere Beppe Ghisolfi nella Sede centrale della Banca Cassa di Risparmio di Fossano Spa, e da questi coordinato assieme all'inviato Alessandro Zorgniotti, nella sala d'onore al primo piano dell'Istituto di credito in via Roma 122.

Come spiega lo stesso Presidente Ghisolfi, il convegno costituisce il coronamento di un percorso avviato esattamente tre anni fa con il primo evento pubblico che ebbe come relatore l'allora Ambasciatore albanese in Italia Neritan Ceka.

Nel corso dei successivi 36 mesi, la crescente intensificazione dei rapporti binazionali ha permesso primi patti di amicizia tra la città italiana di Fossano da una parte e le città albanesi di Lezha e di Permet dall'altra. Patti che ora si stringono anche con la Capitale Tirana, area metropolitana che sfiora il milione di abitanti in una dimensione urbanistica europea che lo diventerà ancor più dopo sabato.

Educazione finanziaria e alimentare sono due aspetti complementari che formano la coscienza sia del cittadino consumatore sia di coloro che intendano avviare un cammino imprenditoriale nel settore agroalimentare, dominato da una moltitudine di piccole e piccolissime imprese dialoganti con alcuni colossi radicati in Italia e nel mondo. Paradigmatiche sono le iniziative avviate da Crf - Ghisolfi e da Inalpi - Invernizzi con le scuole nei rispettivi ambiti.

La scelta di intitolare rilevanti luoghi pubblici ai compianti Michele e Pietro Ferrero, spiegano gli organizzatori e gli sponsor della conferenza fossanese, deriva dalla consapevolezza del ruolo svolto dalla grande industria dolciaria albese della famiglia, ideatrice della planetaria Nutella, nello sviluppo di modelli di consumo etico e sostenibile non solo in Italia ma anche nei Paesi in via di sviluppo e nelle economie emergenti.

Un sondaggio informale realizzato dall'inviato Zorgniotti, ha messo in evidenza come in Albania e nei Paesi confinanti di Kosovo e Macedonia, la pressoché totalità delle famiglie, abbia inserito la Nutella o almeno uno snack Ferrero tra le proprie abitudini nutrizionali, mentre in Croazia e in Serbia sono sorte delle Halzenut Farms, vere e proprie imprese sociali coerenti con la filosofia Ferrero che hanno già creato occupazione per intere comunità locali.

Nella medesima ottica ci si vuole muovere ora anche in Albania, in ragione della rilevante disponibilità e salubrità di materia prima colturale, corilicola a Nord per le nocciole e ortofrutticola a Sud per i piccoli frutti – e Lezha e Permet ne sono i rispettivi simboli geografici con al centro il futuro "Osservatorio Michele e Pietro Ferrero" appunto a Tirana.

Oramai è ufficializzato l'elenco dei relatori partecipanti e delle autorità aderenti: Davide Sordella, Sindaco di Fossano; Genci Kojdheli, Direttore Progetti strategici Comune di Tirana; Petrit Marku, Assessore Progetti europei Comune di Lezha; Andrea Olivero, Senatore Vice Ministro Agricoltura; Mauro Maria Marino, Senatore Presidente Commissione Finanze; Alberto Rizzo, Avvocato Vice Presidente Credito cooperativo di Cherasco; Pierantonio Invernizzi, Presidente Confapi Cuneo; Giuseppe Rossetto, Presidente vicario Unionalimentari; Tino Cornaglia, Presidente Banca d'Alba; Luigi Barbero, Presidente Ente Turismo Alba Bra; Danilo Rinaudo, Vice Presidente Conitours; Corrado Marchisio, Sindaco di Cervere; Livio Costamagna, past president Confapi e V2 Racconigi; Amilcare Merlo, delegato Confindustria e Presidente Merlo Group; Alessandro Olivero Ofma Cavallermaggiore tecnologie per l'aerospazio. Prevista la lettura di messaggi di saluto provenienti dall'Ambasciatore italiano in Albania SE Alberto Cutillo, dai Dirigenti di CNA Cuneo Carlo Borsalino e Patrizia Dalmasso e dai Vertici di PMI Albania Selim Bregu e Paolo Capellino (vedi foto).

L'inizio dei lavori è previsto per le ore 10, con conclusione alle 12,30.

Nel corso del successivo momento di gala, alle autorità presenti verrà presentato e proposto in degustazione un campionario di prodotti del nuovo marchio "BuonPerMé", ideato dagli organizzatori in omaggio a Permet, e saranno illustrati i primi esempi di "Noccioleti didattici" che sorgeranno fra Lezha e Tirana, per la gioia di studenti e famiglie che ricostruiranno dalle origini la filiera che porta alla produzione della crema di nocciole e alla sua valorizzazione in termini manageriali e turistici.

24 OTTOBRE - ILNAZIONALE

Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018: Inalpi premiata alla Leopolda di Firenze

Inalpi ha partecipato, mercoledì 19 ottobre, presso la stazione Leopolda di Firenze, alla presentazione della 40° edizione della guida "Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018", che raccoglie i migliori ristoranti del nostro stivale, suddivisi per regione.

"*In Italia non si è mai mangiato bene come negli ultimi anni*", dichiara il direttore della Guida Espresso – Enzo Vizzari, un'affermazione che fa da conferma al momento positivo della ristorazione italiana in termini di qualità e di eccellenza made in Italy.Ma la presentazione è stata anche occasione per la consegna di riconoscimenti speciali, tra cui il premio "Carrello di Formaggi dell'Anno".

Inalpi ha sostenuto questo riconoscimento, a testimonianza di un percorso fatto con l'avvio della produzione di formaggi DOP piemontesi, e a conferma della convinzione che i formaggi contribuiscano, in modo importante, alla creazione di quella cultura gastronomica italiana affermata in tutto il mondo.

L'edizione 2018 ha quindi riconosciuto questo valore "culturale e di

eccellenza" al ristorante Miramonti L'Altro di Concesio – Brescia dello chef Philippe Leveille. Nel corso della premiazione, l'azienda di Moretta ha consegnato un'opera del maestro Ugo Nespolo, raffigurante la filiera Inalpi, nella quale sono rappresentati anche gli chef: importanti protagonisti che diventano testimonial veri dell'eccellenza dei prodotti del caseificio cuneese.

Nello spazio espositivo Inalpi, è stata inoltre realizzato un momento di degustazione per oltre 1000 esperti del settore, che hanno potuto assaggiare i formaggi DOP piemontesi prodotti nel caseificio di Peveragno da latte 100% alpino e 100% piemontese. E a cui sono stati presentati:

- il Burro Alpino Piemontese ottenuto da panna fresca di centrifuga, alimento buono e sano, ingrediente fondamentale della cucina italiana, prodotto mantenendo intatta la genuinità e nel rispetto dell'alta qualità del latte e della panna utilizzati

- il Latte in Polvere Alpino Piemontese, l'unico prodotto in Italia da filiera tracciata 100% Alpina Piemontese. Ingrediente ideale nelle ricette di alto livello di pasticceria, gelateria e cioccolateria

24 OTTOBRE – LA PANCALERA

IL PRESIDENTE NAZIONALE DI UNIONALIMENTARI CONFAPI PARLA DELL'INDUSTRIA DI MORETTA COME "MODELLO ESEMPLARE"

Casalini all'Inalpi per visitare il distretto del made in Italy

MORETTA

Antonio Casalini, da un mese alla presidenza nazionale di Unionalimentari Confapi, leader del gruppo dolciario Midi Lazzaroni, ha cominciato da Moretta e da Inalpi il proprio tour nei distretti del made in Italy.

Accolto dai fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, a capo rispettivamente di Inalpi e Confapi Cuneo, e da Giuseppe Rossetto, vice provinciale dell'associazione e presidente nazionale vicario di Unionalimentari, Casalini ha anticipato alcune specificità programmatiche del proprio mandato, partendo da una chicca: «*Non tutti sanno* – ha spiegato - *che Unionalimentari ha siglato con le organizzazioni sindacali un contratto nazionale che viene applicato da oltre 4 mila imprese agroindustriali, ossia il doppio di quelle aderenti alla nostra confederazione di categoria. Questo indica un potenziale di capacità rappresentativa che andremo sviluppando facendoci conoscere nei distretti Food del Paese*». «*Il 90 per cento del settore della produzione agroalimentare* – continua - *è espresso da piccole-medie imprese, quasi sempre nate e cresciute molto in fretta, le cui potenzialità produttive, occupazionali e qualitative, pure assai notevoli, si scontrano con le problematiche legate alla gestione e alla dimensione organizzativa*».

La soluzione vincente si trova nella ripresa della filosofia della filiera e del distretto, valorizzando così una produzione sicura e ben delimitata, riscoprendo il made in Italy che continua a fare la differenza nei mercati esteri. «*Una realtà come Inalpi è un modello esemplare* - commenta Casalini - *perché ha dimostrato come si possa, da una storica intuizione di base, crescere e continuare a investire sul mercato italiano e crescere su quello mondiale senza delocalizzare, e siglando partnership prestigiose come quella con Ferrero di Alba. Ecco, il nostro compito associativo è ricreare le condizioni perché la filiera alpina cuneese possa essere seguita da altre realtà italiane. Ne deriverebbe un aumento molto forte e generalizzato del volume delle esportazioni, legato al maggior numero di imprese che esportano*». «*Il comune obiettivo delle associazioni deve essere l'abbattimento dei costi che pesano in eccesso sul sistema Italia, accomunando nella crisi tanto l'agricoltura quanto l'industria, il commercio e l'artigianato* - conclude Casalini - *Sono meritorie alcune battaglie tese a ottenere il riconoscimento di tracciabilità dei prodotti agricoli italiani, ma le stesse devono poi fare i conti con fattori esterni a cui tutti siamo assoggettati e che portano, in un momento ancora difficile per i redditi familiari, un determinato prodotto italiano a costare di più di uno estero al supermercato*».

Elio Cogno

24 OTTOBRE - TARGATOCN

EVENTI | lunedì 23 ottobre 2017, 19:43

Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018: Inalpi premiata alla Leopolda di Firenze

L'evento si è tenuto il 19 ottobre scorso: l'azienda ha ritirato il premio "Carrello di Formaggi dell'Anno"

Inalpi ha partecipato, mercoledì 19 ottobre, presso la stazione Leopolda di Firenze, alla presentazione della 40° edizione della guida "Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018", che raccoglie i migliori ristoranti del nostro stivale, suddivisi per regione.

"*In Italia non si è mai mangiato bene come negli ultimi anni*", dichiara il direttore della Guida Espresso - Enzo Vizzari, un'affermazione che fa da conferma al momento positivo della ristorazione italiana in termini di qualità e di eccellenza made in Italy.Ma la presentazione è stata anche occasione per la consegna di riconoscimenti speciali, tra cui il premio "Carrello di Formaggi dell'Anno".

Inalpi ha sostenuto questo riconoscimento, a testimonianza di un percorso fatto con l'avvio della produzione di formaggi DOP piemontesi, e a conferma della convinzione che i formaggi contribuiscano, in modo importante, alla creazione di quella cultura gastronomica italiana affermata in tutto il mondo.

L'edizione 2018 ha quindi riconosciuto questo valore "culturale e di eccellenza" al ristorante Miramonti L'Altro di Concesio - Brescia dello chef Philippe Leveille. Nel corso della premiazione, l'azienda di Moretta ha consegnato un'opera del maestro Ugo Nespolo, raffigurante la filiera Inalpi, nella quale sono rappresentati anche gli chef: importanti protagonisti che diventano testimonial veri dell'eccellenza dei prodotti del caseificio cuneese.

Nello spazio espositivo Inalpi, è stata inoltre realizzato un momento di degustazione per oltre 1000 esperti del settore, che hanno potuto assaggiare i formaggi DOP piemontesi prodotti nel caseificio di Peveragno da latte 100% alpino e 100% piemontese. E a cui sono stati presentati:

- il Burro Alpino Piemontese ottenuto da panna fresca di centrifuga, alimento buono e sano, ingrediente fondamentale della cucina italiana, prodotto mantenendo intatta la genuinità e nel rispetto dell'alta qualità del latte e della panna utilizzati

- il Latte in Polvere Alpino Piemontese, l'unico prodotto in Italia da filiera tracciata 100% Alpina Piemontese. Ingrediente ideale nelle ricette di alto livello di pasticceria, gelateria e cioccolateria

25 OTTOBRE - TORINOGGI

"Dal sindacato di filiera con l'agroindustria virtuosa passa la valorizzazione dei prodotti Made in Piemonte"

Coldiretti Piemonte e la nascita di "Filiera Italia"

Nasce "Filiera Italia", una nuova realtà associativa che vede per la prima volta il mondo agricolo e l'industria agroalimentare italiana d'eccellenza insieme per difendere tutta la filiera agroalimentare nazionale. La presentazione è avvenuta a Cernobbio nell'ambito dell'edizione 2017 del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato da Coldiretti.

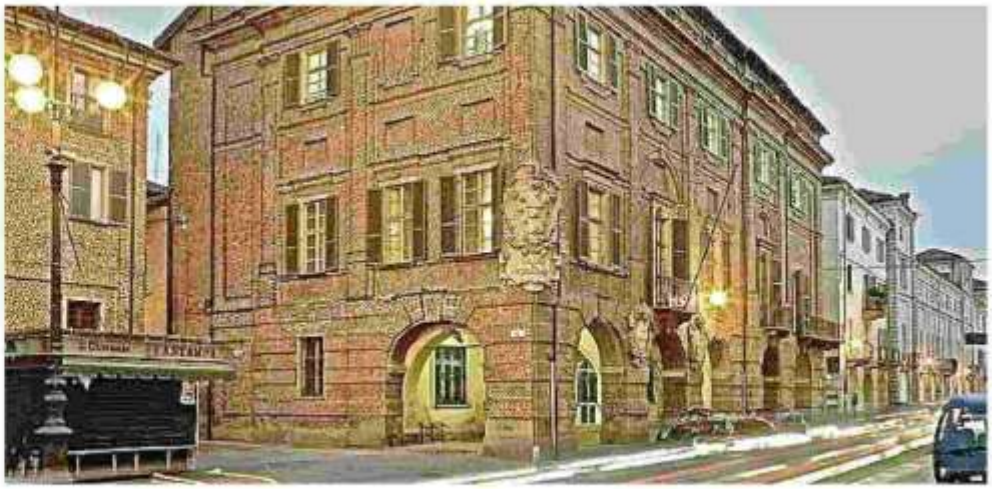
In Piemonte sono diversi gli accordi di filiera stipulati in questi anni con industrie di rilievo del territorio al fine di valorizzare i prodotti agricoli. "Da tempo la nostra Organizzazione ha avviato collaborazioni con quella parte di agroindustria piemontese virtuosa, attivando filiere che esprimono i valori comuni dell'identità territoriale, della trasparenza e della sostenibilità - spiegano **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale - Le principali in atto sono: con Inalpi-Ferrero per la produzione di polvere di latte per un totale di 5 mila quintali di latte al giorno e 400 imprese coinvolte, con Novi per la fornitura di oltre 5 mila quintali della pregiata Nocciola Piemonte Igp per un totale di 100 imprese coinvolte, con importanti mulini del territorio nazionale per la fornitura di frumento tenero in filiera certificata, con Saiwa per la produzione di biscotti per un totale di 700 mila quintali di cereali e 600 aziende coinvolte e con Saclà a cui vengono conferiti gli ortaggi tipici piemontesi".

"Da ricordare anche - proseguono Revelli e Rivarossa - l'accordo con Biraghi Spa per la fornitura del pecorino sardo e l'importante ruolo sul territorio piemontese dei Consorzi Agrari. Si tratta, dunque, di agroindustrie che hanno come obiettivo la tutela del Made in Italy ed in Piemonte, obiettivo che si sposa con quello di Coldiretti per lo sviluppo economico ed occupazionale del Paese, ma anche per mantenere e valorizzare la distintività delle nostre produzioni d'eccellenza".

26 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

Nel convegno anche l'intitolazione a Tirana della «Planetaria» alla famiglia Ferrero di Alba

Educazione finanziaria fra Fossano e i Balcani



La «planetaria» Nutella avrà il suo «planetario». Vale a dire, un Osservatorio al centro di una terrazza che, con una vista come quella offerta dalla chiesa dei Cappuccini su Torino, in Albania sovrasterà Tirana con l'aggiunta di giochi interattivi per scoprire i «dolci segreti» del mondo Ferrero e delle collegate realtà agroalimentari. La sua prima presentazione pubblica avverrà sabato prossimo 28 ottobre a Fossano alla conferenza che presenterà le «Nuove Vie di sviluppo tra educazione finanziaria e agroindustria»: le Vie sono quelle che il Governo di Albania ha scelto di dedicare a Michele e Pietro Ferrero.

Mancano pochi giorni all'evento che sarà ospitato dal Banchiere Beppe Ghisolfi sabato 28 nella Sede centrale della Banca Cassa di Risparmio di Fossano Spa, e da questi coordinato assieme all'inviato Alessandro Zorgniotti, nella sala d'onore al primo piano dell'Istituto di credito in via Roma 122.

Come spiega lo stesso Presidente Ghisolfi, il convegno costituisce il coronamento di un percorso avviato esattamente tre anni fa con il primo evento pubblico che ebbe come relatore l'allora Ambasciatore albanese in Italia Neritan Ceka. Nel corso dei successivi 36 mesi, la crescente intensificazione dei rapporti binazionali ha permesso primi patti di amicizia tra la città italiana di Fossano da una parte e le città albanesi di Lezha e di Permet dall'altra. Patti che ora si stringono anche con la Capitale Tirana, area metropolitana che sfiora il milione di abitanti in una dimensione urbanistica europea che lo diventerà ancor più dopo sabato.

Educazione finanziaria e alimentare sono due aspetti complementari che formano la coscienza sia del cittadino consumatore sia di coloro che intendano avviare un cammino imprenditoriale nel settore agroalimentare, dominato da una moltitudine di piccole e piccolissime imprese dialoganti con alcuni colossi radicati in Italia e nel mondo. Paradigmatiche sono le iniziative avviate da Crf - Ghisolfi e da Inalpi - Invernizzi con le scuole nei rispettivi ambiti.

La scelta di intitolare rilevanti luoghi pubblici ai compianti Michele e Pietro Ferrero, spiegano gli organizzatori e gli sponsor della conferenza fossanese, deriva dalla consapevolezza del ruolo svolto dalla grande industria dolciaria albese della famiglia, ideatrice della planetaria Nutella, nello sviluppo di modelli di consumo etico e sostenibile non solo in Italia ma anche nei Paesi in via di sviluppo e nelle economie emergenti.

Un sondaggio informale realizzato dall'inviato Zorgniotti, ha messo in evidenza come in Albania e nei Paesi confinanti di Kosovo e Macedonia, la pressoché totalità delle famiglie, abbia inserito la Nutella o almeno uno snack Ferrero tra le proprie abitudini nutrizionali, mentre in Croazia e in Serbia sono sorte delle Halzenut Farms, vere e proprie imprese sociali coerenti con la filosofia Ferrero che hanno già creato occupazione per intere comunità locali. Nella medesima ottica ci si vuole muovere ora anche in Albania, in ragione della rilevante disponibilità e salubrità di materia prima colturale, corilicola a Nord per le nocciole e ortofrutticola a Sud per i piccoli frutti – e Lezha e Permet ne sono i rispettivi simboli geografici con al centro il futuro «Osservatorio Michele e Pietro Ferrero» appunto a Tirana.

Oramai è ufficializzato l'elenco dei relatori partecipanti e delle autorità aderenti: Davide Sordella, Sindaco di Fossano; Genci Kojdheli, Direttore Progetti strategici Comune di Tirana; Petrit Marku, Assessore Progetti europei Comune di Lezha; Andrea Olivero, Senatore Vice Ministro Agricoltura; Mauro Maria Marino, Senatore Presidente Commissione Finanze; Alberto Rizzo, Avvocato Vice Presidente Credito cooperativo di Cherasco; Pierantonio Invernizzi, Presidente Confapi Cuneo; Giuseppe Rossetto, Presidente vicario Unionalimentari; Tino Cornaglia, Presidente Banca d'Alba; Luigi Barbero, Presidente Ente Turismo Alba Bra; Danilo Rinaudo, Vice Presidente Conitours; Corrado Marchisio, Sindaco di Cervere; Livio Costamagna, past president Confapi e V2 Racconigi; Amilcare Merlo, delegato Confindustria e Presidente Merlo Group; Alessandro Olivero Ofma Cavaller-maggiore tecnologie per l'aerospazio. Prevista la lettura di messaggi di saluto provenienti dall'Ambasciatore italiano in Albania SE Alberto Cutillo, dai Dirigenti di CNA Cuneo Carlo Borsalino e Patrizia Dalmasso e dai Vertici di PMI Albania Selim Bregu e Paolo Capellino.

L'inizio dei lavori è previsto per le ore 10, con conclusione alle 12,30.

Nel corso del successivo momento di gala, alle autorità presenti verrà presentato e proposto in degustazione un campionario di prodotti del nuovo marchio "BuonPerMé", ideato dagli organizzatori in omaggio a Permet, e saranno illustrati i primi esempi di «Noccioleti didattici» che sorgeranno fra Lezha e Tirana, per la gioia di studenti e famiglie che ricostruiranno dalle origini la filiera che porta alla produzione della crema di nocciole e alla sua valorizzazione in termini manageriali e turistici.

26 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

Per portare i mercati esteri in casa

Piccole imprese alimentari ed export

Intervista a Pierantonio Invernizzi e a Giuseppe Rossetto sulle nuove opportunità del mercato

Le PMI alimentari portano i mercati esteri a casa. Anzi, come hanno spiegato Pierantonio Invernizzi e Giuseppe Rossetto, rispettivamente alla guida di Confapi e di Unionalimentari della provincia di Cuneo, «faremo sentire i mercati esteri in casa».
Il gruppo direttivo che riunisce e rappresenta il mondo della imprenditoria agroindustriale diffusa della Granda gioca l'asso della internazionalizzazione abbinata alla promozione della conoscenza dei territori di produzione e quindi di provenienza delle delizie che arrivano sugli scaffali e sulle tavole di sempre più nazioni in Europa e nel resto del mondo.
«Si tratta - aggiunge Invernizzi, direttore commerciale e marketing di Inalpi - di una strategia e di un metodo consono alla filosofia della nostra associazione e delle PMI che rappresentiamo. Vale a dire, la internazionalizzazione intesa non come delocalizzazione bensì come strumento per accrescere la capacità produttiva e commerciale delle imprese associate all'estero favorendo la visibilità dei nostri territori di originario insediamento. In tal modo, l'industria, promuovendo se stessa sui nuovi mercati, sostiene il territorio della Granda e del Piemonte anche in termini di attrattività turistica e ricettiva. Una politica della quale andiamo orgogliosi e che ha nella partecipazione ai grandi eventi fieristici, in Italia e oltre confine, un tassello decisivo. La partnership con ente fiere di Parma, artefice di Cibus e Cibus tech, si consoliderà nell'anno entrante con un rafforzamento del marchio Good Food Piemonte come fattore aggregante di un vasto paniere agroindustriale».
Sottolinea ancora Rossetto, in veste anche di padrone di casa con il fratello Elio in cascina San Cassiano che ha ospitato il summit direttivo: «Ringrazio tutti i partecipanti espressione dei nomi tra i più importanti del Food non solo territoriale ma nazionale, da Albertengo a Panealba a Campiello, perché l'alto e qualificato livello di partecipazione è segno anche di volontà di condivisione strategico programmatica e operativa. Le linee guida molto specifiche e fin d'ora applicative che sono scaturite dal confronto odierno, pongono le basi per un rafforzamento delle intese anche con Api Torino e con Unionalimentari nazionale. In particolare, in luogo di convenzioni generaliste e talvolta onerose sia per le imprese che per l'associazione, abbiamo stabilito il principio della libera iscrizione delle nostre aziende di categoria a Unionalimentari Italiana su base singola e volontaria, per poter fruire di servizi aggiuntivi o gratuiti o a tariffa ridotta. Agiremo su più livelli, sul versante locale rafforzeremo le sinergie con Parma e con Cibus lasciando libertà di adesione in parallelo a tuttoFood con cui è in relazione Unionalimentari nazionale».
Il contributo che si intende apportare è di maggiore coinvolgimento delle PMI negli andamenti delle esportazioni. «Con le strategie delineate - concludono Invernizzi e Rossetto - i 17.000 posti di lavoro creati dalla provincia di Cuneo nei settori agricolo e industriale alimentare possono diventare molti di più incoraggiando la crescita del settore della trasformazione e interagendo con il turismo legato all'arrivo dei grandi buyers dall'estero».

26 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

Ecco il programma delle esperienze sensoriali in Santo Stefano

Il senso della cultura

La conoscenza dei produttori del territorio

Ricco e variegato il programma di eventi e attività culturali che, nei tre giorni, coinvolge il grande pubblico con esperienze sensoriali, laboratori didattici e degustazioni. Gli appuntamenti si svolgono presso L'Agorà della Gola - Centro Espositivo Santo Stefano, nella Sala Gianni Ferrero: un luogo di ritrovo in cui approfondire le conoscenze sui prodotti del territorio, imparare ad apprezzarne le caratteristiche e la qualità, incontrare i produttori e farsi guidare in percorsi di degustazione insieme a esperti e professionisti. Il primo appuntamento è venerdì 27, alle 18.30, con l'aperitivo letterario dal titolo Formaggi Naturali. Sabato 28 ottobre, alle 11, si inizia con l'esperienza sensoriale Gli artigiani del gusto incontrano il Rakikò guidata dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Rakikò. Si continua alle 15.30 con Faccio la pasta... con condimenti sani! una cooking class per bambini e adulti con l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi e produttori di olio liguri. Alle 17.30, la Condotta Slow Food Monregalese propone il laboratorio del gusto Natural. Domenica 29, alle 12, l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni guidano l'esperienza sensoriale L'accoppiata perfetta: re tartufo e Dogliani Docg. Alle 15.30 si svolge lo showcooking a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni Le melavigliose De.Co. Infine, alle 17.30, l'esperienza sensoriale Birra d'autore e gli abbinamenti perfetti! a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni e realizzata in collaborazione con Birropolis, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e le Specialità Trentine di Graiff Orfeo.

26 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Il volume racchiude il meglio della ristorazione italiana

Inalpi e la guida Espresso

Consegnato il premio "Carrello dei formaggi dell'anno"

MORETTA Inalpi ha partecipato, mercoledì 19 ottobre, alla Leopolda di Firenze, alla presentazione della 40esima edizione della guida "Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018".

La cerimonia è stata occasione per la consegna di riconoscimenti speciali, tra cui il premio "Carrello di Formaggi dell'Anno". Inalpi ha sostenuto questo riconoscimento, a testimonianza di un percorso fatto con l'avvio della produzione di formaggi Dop piemontesi, e a conferma della convinzione che i formaggi contribuiscano, in modo importante, alla creazione di quella cultura gastronomica italiana affermata in tutto il mondo.

L'edizione 2018 ha riconosciuto questo valore "culturale e di eccellenza" al ristorante Miramonti L'Altro di Concesio (Brescia) dello chef Philippe Leveille. Nel corso della premiazione, l'azienda di Moretta ha consegnato un'opera del maestro Ugo Nespolo, raffigurante la filiera Inalpi, nella quale sono rappresentati anche gli chef: importanti protagonisti che diventano testimonial veri dell'eccellenza dei prodotti del caseificio cuneese.

NESPOLO L'opera di Ugo Nespolo nelle mani di Matteo Torchio dell'Inalpi

Nello spazio espositivo Inalpi, è stato inoltre realizzato un momento di degustazione per oltre mille esperti del settore, che hanno potuto assaggiare i formaggi Dop piemontesi prodotti nel caseificio di Peveragno da latte 100% alpino e 100% piemontese. E a cui sono stati presentati il Burro alpino piemontese e il Latte in polvere alpino piemontese, unico prodotto in Italia con filiera tracciata interamente in Piemonte.

26 OTTOBRE – L'UNIONE MONREGALESE

Agorà della Gola

Incontri e laboratori
Centro espositivo Santo Stefano

Ricco e variegato il programma di eventi e attività culturali. Il programma di Peccati di Gola 2017 è curato dall'Accademia dei Sapori e da Fabio Bongiorni, foodteller e presidente de La Compagnia dei Sapori, in collaborazione con Slow Food, Confartigianato Cuneo, il Pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi, l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufi, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e Birropolis. Gli appuntamenti: "Formaggi Naturali", "Gli artigiani del gusto incontrano il Rakikò", "Faccio la pasta... con condimenti sani", "Naturale, in che senso?" e altro (vedi programma completo, nelle altre pagine).

26 OTTOBRE - TARGATOCN

Coldiretti Piemonte: mondo agricolo e agroindustria virtuosa uniti in "Filiera Italia"

In Piemonte sono diversi gli accordi di filiera stipulati in questi anni con industrie di rilievo del territorio al fine di valorizzare i prodotti agricoli

Delia Revelli

Nasce "Filiera Italia", una nuova realtà associativa che vede per la prima volta il mondo agricolo e l'industria agroalimentare italiana d'eccellenza insieme per difendere tutta la filiera agroalimentare nazionale. La presentazione è avvenuta a Cernobbio nell'ambito dell'edizione 2017 del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato da Coldiretti.

In Piemonte sono diversi gli accordi di filiera stipulati in questi anni con industrie di rilievo del territorio al fine di valorizzare i prodotti agricoli.

"Da tempo la nostra Organizzazione ha avviato collaborazioni con quella parte di agroindustria piemontese virtuosa, attivando filiere che esprimono i valori comuni dell'identità territoriale, della trasparenza e della sostenibilità - spiegano **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale - *Le principali in atto sono: con Inalpi-Ferrero per la produzione di polvere di latte per un totale di 5 mila quintali di latte al giorno e 400 imprese coinvolte, con Novi per la fornitura di oltre 5 mila quintali della pregiata Nocciola Piemonte Igp per un totale di 100 imprese coinvolte, con importanti mulini del territorio nazionale per la fornitura di frumento tenero in filiera certificata, con Saiwa per la produzione di biscotti per un totale di 700 mila quintali di cereali e 600 aziende coinvolte e con Saclà a cui vengono conferiti gli ortaggi tipici piemontesi. Da ricordare anche* - proseguono Revelli e Rivarossa - *l'accordo con Biraghi Spa per la fornitura del pecorino sardo e l'importante ruolo sul territorio piemontese dei Consorzi Agrari. Si tratta, dunque, di agroindustrie che hanno come obiettivo la tutela del Made in Italy ed in Piemonte, obiettivo che si sposa con quello di Coldiretti per lo sviluppo economico ed occupazionale del Paese, ma anche per mantenere e valorizzare la distintività delle nostre produzioni d'eccellenza".*

28 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

riconoscimento per il latte in polvere

L'Inalpi premiata

Alla fiera Anuga di Colonia

MORETTA - Inalpi sempre più all'onore delle cronache e non solo nazionali. In occasione di Anuga, la fiera mondiale leader del settore alimentari e bevande, svoltasi a Colonia dal 7 all'11 ottobre, l'azienda alimentare morettese è risultata vincitrice degli "Italian Food Awards 2017", ossia il riconoscimento internazionale dedicato ai prodotti più innovativi del Food & Beverage italiano. Questo grazie al latte in polvere Inalpi nella confezione da 1 chilogrammo. Alla sua terza edizione, dopo il grande successo degli Italian Food Awards Usa, Italian "Food Awards 2017" è ideata da Italianfood.net, portale della promozione dei marchi e prodotti alimentari italiani nel mondo. All'Anuga di Colonia in Germania, l'Inalpi ha proposto i nuovi prodotti Dop piemontesi: Toma Piemontese, Bra Tenero, Raschera, e le referenze Fontal e Toma delle Latterie Inalpi preconfezionate, oltre al Formaggino Bio, prodotto con latte 100% Alpino Piemontese Bio, un prodotto unico di vera eccellenza che ha destato l'interesse e la curiosità degli esperti del settore.

Lo stand Inalpi a Colonia

28 OTTOBRE – IL NAZIONALE

Saluzzo, si festeggia domani il primo compleanno dell'Emporio solidale Caritas per chi è in difficoltà

Domani, sabato 28 ottobre, il primo compleanno dell'Emporio della solidarietà Caritas. Dalle 18 in piazza Vineis 11, si festeggia l'inaugurazione del market solidale avvenuta un anno fa, il 13 novembre del 2016, a conclusione dell'anno della Misericordia. Un market di distribuzione gratuita di alimenti e di beni di prima necessità per persone in difficoltà, realizzato dalla Caritas diocesana nei locali di proprietà del Seminario San Nicola.

Il ritrovo è previsto alle 18 con la partecipazione di autorità comunali ed ecclesiastiche. Alle 18,30 nel locale ex chiesa del seminario un concerto a cura dell'Am con il soprano **Magda Kooza** e il chitarrista jazz **Pino Russo,** in un repertorio di brani che spazia da Monteverdi, Frescobaldi, Strozzi e Russo.

Al termine un buffet preparato dai volontari dell'Emporio. Sono 27 ad oggi e si avvicendano a turno nell'Emporio, servendo un pacchetto "clienti " di 159 persone. Tante sono le tessere distribuite, circa un 30 per cento in più rispetto al numero dell'apertura. L'Emporio è dotato di una cassa ma non si paga con moneta contante, bensì scalando il valore della merce dal credito assegnato agli aventi diritto, dal Centro Ascolto diocesano, sull' apposita tessera punti.

La maggior parte degli utilizzatori sono di nazionalità italiana, circa il 40 per cento - spiega **Spirito Gallo** referente del gruppo di volontari, il 30 per cento di nazionalità marocchina, il 20 per cento albanese, il resto di nazionalità varia.

I prodotti di prima necessità dall' olio alla pasta a prodotti per l'igiene personale, vengono forniti per il 60 per cento dal Banco Alimentare e acquistati grazie a donazioni di privati (si spendono all'incirca 300 euro al mese per i rifornimenti).

Sono molto importanti le donazioni di cittadini e di aziende private, continua Gallo. Tra queste il market solidale riceve già prodotti dalla Rivoira frutta, Albertengo, Granda Zuccheri, Galfrè antipasti, Inalpi, il pane da Maccagno (Pagno) e Rattalino (Saluzzo). Dal Mercato due volte la settimana vengono ritirati prodotti.

28 OTTOBRE – LA FEDELTA'

Sarà presentato sabato 28 ottobre alla Crf di Fossano

Apre a Tirana un dolce planetario firmato Ferrero

FOSSANO. Sarà inaugurato a Tirana, in Albania, un "dolce planetario" firmato Ferrero. Nascerà nel centro della capitale albanese su una terrazza panoramica, con una vista come quella offerta dalla chiesa dei Cappuccini su Torino, che sovrasterà la città. Ci saranno giochi interattivi per scoprire i "dolci segreti" del mondo Ferrero e delle relative realtà agroalimentari.

Il progetto sarà presentato in anteprima **sabato 28 ottobre** alle 10 a Fossano nella sede centrale della Banca Cassa di risparmio di Fossano spa, durante la conferenza sul tema "Nuove vie di sviluppo tra educazione finanziaria e agroindustria": le "vie" sono quelle che il Governo di Albania ha scelto di dedicare a Michele e Pietro Ferrero. A fare gli onori di casa, nella sala d'onore al primo piano dell'Istituto di credito in via Roma 122, ci sarà il presidente della Crf Beppe Ghisolfi, coordinatore della conferenza insieme ad Alessandro Zorgniotti.

Come spiega lo stesso Ghisolfi, il convegno costituisce il coronamento di un percorso avviato esattamente tre anni fa con l'evento pubblico che ebbe come relatore l'allora ambasciatore albanese in Italia Neritan Ceka. Nel corso dei successivi 36 mesi, la crescente intensificazione dei rapporti binazionali ha visto maturare patti di amicizia tra la città italiana di Fossano da una parte e le città albanesi di Lezha e di Permet dall'altra. Patti che ora si stringono anche con la capitale Tirana, area metropolitana che sfiora il milione di abitanti in una dimensione urbanistica europea.

Educazione finanziaria e alimentare sono due aspetti complementari che formano la coscienza sia del cittadino consumatore sia di coloro che intendano avviare un cammino imprenditoriale nel settore agroalimentare, dominato da una moltitudine di piccole e piccolissime imprese dialoganti con alcuni colossi radicati in Italia e nel mondo. Paradigmatiche sono le iniziative avviate da Crf - Ghisolfi e da Inalpi - Invernizzi con le scuole nei rispettivi ambiti.

"La scelta di intitolare rilevanti luoghi pubblici ai compianti Michele e Pietro Ferrero - spiegano gli organizzatori e gli sponsor della conferenza fossanese -, *deriva dalla consapevolezza del ruolo svolto dalla grande industria dolciaria albese della famiglia, ideatrice della planetaria Nutella, nello sviluppo di modelli di consumo etico e sostenibile non solo in Italia ma anche nei Paesi in via di sviluppo e nelle economie emergenti*". La maggioranza delle famiglie albanesi consuma la Nutella o almeno uno snack Ferrero, mentre in Croazia e in Serbia sono sorte delle Halzenut Farms, vere e proprie imprese sociali coerenti con la filosofia Ferrero che hanno già creato occupazione per intere comunità locali. In questa ottica si vuole muovere ora anche l'Albania, in ragione della rilevante disponibilità e salubrità di materia prima colturale, corilicola a Nord per le nocciole e ortofrutticola a Sud per i piccoli frutti - e Lezha e Permet ne sono i rispettivi simboli geografici con al centro il futuro "Osservatorio Michele e Pietro Ferrero" appunto a Tirana.

Tanti i relatori e ospiti presenti al convegno di sabato: Davide Sordella, sindaco di Fossano; Genci Kojdheli, direttore Progetti strategici Comune di Tirana; Petrit Marku, assessore Progetti europei Comune di Lezha; Andrea Olivero, senatore vice ministro Agricoltura; Mauro Maria Marino, senatore presidente Commissione finanze; Alberto Rizzo, avvocato vice presidente Credito cooperativo di Cherasco; Pierantonio Invernizzi, presidente Confapi Cuneo; Giuseppe Rossetto, presidente vicario Unionalimentari; Tino Cornaglia, presidente Banca d'Alba; Luigi Barbero, presidente Ente Turismo Alba Bra; Danilo Rinaudo, vice presidente Conitours; Corrado Marchisio, sindaco di Cervere; Livio Costamagna, past president Confapi e V2 Racconigi; Amilcare Merlo, delegato Confindustria e presidente Merlo Group; Alessandro Olivero Ofma Cavallermaggiore tecnologie per l'aerospazio. Prevista la lettura di messaggi di saluto provenienti dall'ambasciatore italiano in Albania Alberto Cutillo, dai dirigenti di Cna Cuneo Carlo Borsalino e Patrizia Dalmasso e dai vertici di Pmi Albania Selim Bregu e Paolo Capellino.

Al termine verrà presentato e proposto in degustazione un campionario di prodotti del nuovo marchio "BuonPerMé", ideato dagli organizzatori in omaggio a Permet, e saranno illustrati i primi esempi di "Noccioleti didattici" che sorgeranno fra Lezha e Tirana, che ricostruiranno dalle origini la filiera che porta alla produzione della crema di nocciole.

28 OTTOBRE - TARGATOCN

Saluzzo, si festeggia domani il primo compleanno dell'Emporio solidale Caritas per chi è in difficoltà

Ritrovo sabato 28 ottobre alle 18 nel market in piazza Vineis 11 aperto un anno fa per le persone in difficoltà. 27 volontari e 159 utilizzatori della tessera per l'approvvigionamento. Un 30 per cento in più rispetto ai primi tempi. La maggior parte sono italiani

Saluzzo, Emprio Caritas della Solidarietà, volontari impegnati nel rifornimento

Domani, sabato 28 ottobre, il primo compleanno dell'Emporio della solidarietà Caritas. Dalle 18 in piazza Vineis 11, si festeggia l'inaugurazione del market solidale avvenuta un anno fa, il 13 novembre del 2016, a conclusione dell'anno della Misericordia. Un market di distribuzione gratuita di alimenti e di beni di prima necessità per persone in difficoltà, realizzato dalla Caritas diocesana nei locali di proprietà del Seminario San Nicola.

Il ritrovo è previsto alle 18 con la partecipazione di autorità comunali ed ecclesiastiche. Alle 18,30 nel locale ex chiesa del seminario un concerto a cura dell'Am con il soprano **Magda Kooza** e il chitarrista jazz **Pino Russo,** in un repertorio di brani che spazia da Monteverdi, Frescobaldi, Strozzi e Russo.

Al termine un buffet preparato dai volontari dell'Emporio. Sono 27 ad oggi e si avvicendano a turno nell'Emporio, servendo un pacchetto "clienti " di 159 persone. Tante sono le tessere distribuite, circa un 30 per cento in più rispetto al numero dell'apertura. L'Emporio è dotato di una cassa ma non si paga con moneta contante, bensì scalando il valore della merce dal credito assegnato agli aventi diritto, dal Centro Ascolto diocesano, sull' apposita tessera punti.

La maggior parte degli utilizzatori sono di nazionalità italiana, circa il 40 per cento - spiega **Spirito Gallo** referente del gruppo di volontari, il 30 per cento di nazionalità marocchina, il 20 per cento albanese, il resto di nazionalità varia.

I prodotti di prima necessità dall' olio alla pasta a prodotti per l'igiene personale, vengono forniti per il 60 per cento dal Banco Alimentare e acquistati grazie a donazioni di privati (si spendono all'incirca 300 euro al mese per i rifornimenti).

Sono molto importanti le donazioni di cittadini e di aziende private, continua Gallo. Tra queste il market solidale riceve già prodotti dalla Rivoira frutta, Albertengo, Granda Zuccheri, Galfrè antipasti, Inalpi, il pane da Maccagno (Pagno) e Rattalino (Saluzzo). Dal Mercatò due volte la settimana vengono ritirati prodotti.

29 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

L'eccellenza è di casa in INALPI!

Giulia Mastri

RISULTATI E PREMI PRESTIGIOSI DELL'AZIENDA DI MORETTA

L'attenzione di "Inalpi" è concentrata su un unico obiettivo: il raggiungimento dell'eccellenza. Da qui la scelta di lavorare solo latte al 100% alpino e piemontese e di controllare fino a 17.000 parametri al mese, dall'arrivo del latte in cisterna sino al prodotto finito. Ma anche la scelta di una filiera corta e controllata che ha come punto di forza il rapporto diretto con i produttori latte con la sottoscrizione di un protocollo basato sulla qualità della materia prima che, tra i molti requisiti, mette in primo piano il benessere animale, perché è ormai un concetto assodato che una vacca sana, produca latte migliore.

Altrettanto importante è la scelta di rendere tracciabili tutti i prodotti attraverso la stampa sulle confezioni del lotto di produzione: un sistema che consente al consumatore di arrivare alle stalle dov'è stato raccolto il latte.

Sono scelte importanti e significative che, se da un lato valorizzano il territorio e il serio lavoro della comunità del settore lattiero-caseario, dall'altro diventano naturale e inevitabile garanzia per la clientela.

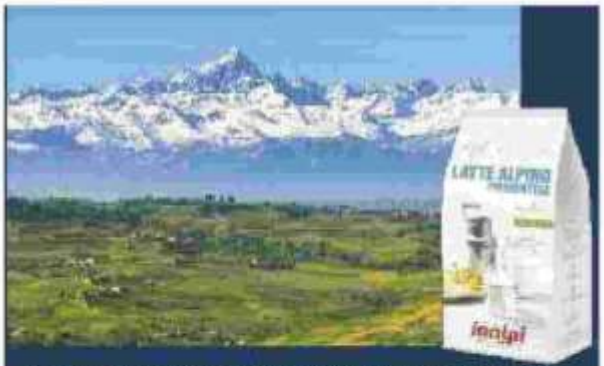
Sono davvero molti i passi compiuti da "Inalpi", anche di recente, per ottenere prodotti eccellenti e di qualità superiore.

Uno di questi è l'acquisizione del caseificio di Peveragno, portata a compimento con "Piemonte Latte", dove si producono Bra tenero e duro, Raschera e Toma piemontese, tutti Dop piemontesi, oltre ai formaggi che servono da base per fettine e formaggini.

La produzione di formaggio 100% alpino piemontese, nel caseificio di montagna di Peveragno, ha permesso la creazione della nuova linea "Premium": "Fettalpine", formaggini biologici, oltre al burro da panna fresca di centrifuga e fiore all'occhiello della produzione casearia "Inalpi". Una linea di alta gamma, caratterizzata da un "packaging" dedicato e fatta di prodotti composti da solo latte al 100% alpino piemontese. Prodotti tracciabili in ogni passaggio, dall'alimentazione degli animali in stalla, fino allo scaffale del rivenditore.

Altri importanti investimenti sono sotto gli occhi di tutti: i lavori per ampliare, migliorare e innovare lo stabilimento di Moretta che si è dotato di un nuovo impianto di cogenerazione volto a ridurre l'impatto ambientale, di un nuovo impianto di cristallizzazione del burro, essenziale per il suo uso nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da un chilo e mezzo di latte in polvere.

L'azienda è stata fondata nel 1966 a Moretta da Egidio Invernizzi. Da allora l'evoluzione e la crescita sono state continue e costanti. Già nel 1990 gli 800 metri quadrati su cui era sorto il primo stabilimento divennero 15.000 e alla produzione di burro e formaggi si è affiancò quella del formaggio fuso a fette, che negli anni divenne il vero "core business" di "Inalpi"



Per "Inalpi" una grande soddisfazione è arrivata nei giorni scorsi dal latte in polvere derivato da solo latte al 100% alpino e piemontese nella confezione da 1 chilogrammo. Nella terza edizione degli "Italian food awards", ambito riconoscimento internazionale dedicato ai prodotti più innovativi del panorama del "food & beverage" nazionale, il "Latte alpino piemontese" di "Inalpi" ha vinto il titolo di "Prodotto innovativo italiano dell'anno" 2017. Il riconoscimento, sostenuto e promosso dalla rivista "Food", è una nuova, tangibile testimonianza di quanto sia apprezzata la serietà e la ricerca dell'eccellenza qualitativa dei prodotti "Inalpi".

PROTAGONISTA ANCHE ALLA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA DE "L'ESPRESSO" DEI RISTORANTI

"Inalpi" ha partecipato presso la stazione Leopolda di Firenze, alla presentazione della quarantesima guida "Ristoranti d'Italia dell'Espresso" che raccoglie i migliori ristoranti dello stivale, suddivisi per regione. Nell'occasione sono stati consegnati riconoscimenti speciali, tra cui il premio "Carrello di formaggi dell'anno". "Inalpi" ha sostenuto il riconoscimento, a testimonianza di un percorso fatto con l'avvio della produzione di formaggi Dop piemontesi e a conferma della convinzione che i formaggi contribuiscano alla creazione della cultura gastronomica italiana affermata in tutto il mondo.

Il premio è andato al ristorante "Miramonti-L'Altro" di Concesio (Brescia) dello chef Philippe Leveille. L'azienda di Moretta ha consegnato un'opera del maestro Ugo Nespolo, raffigurante la filiera "Inalpi", nella quale sono rappresentati anche gli chef: importanti protagonisti che diventano testimonial veri dell'eccellenza dei prodotti del caseificio. Nello spazio espositivo "Inalpi" è stato inoltre realizzato un momento di degustazione per oltre mille esperti del settore, i quali hanno potuto assaggiare i formaggi Dop piemontesi prodotti nel caseificio di Peveragno da latte 100 per cento alpino e 100 per cento piemontese.

Una grande importanza riveste anche l'edificazione di nuovi magazzini e nuovi uffici.

La ricaduta sul territorio è scontata, così come lo è la grande opportunità per il futuro della comunità che sul medesimo territorio vive e opera.

Un cammino lento e costante, quindi, mirato a ottenere ottimi prodotti che garantiranno un solido successo, prodotti che non faranno altro che evidenziare l'unicità e la ricchezza naturale del territorio e il forte legame che lo stabilimento di Moretta ha da sempre con esso.

Le componenti del cammino di "Inalpi" sono però molteplici e non si esauriscono nel controllo costante della qualità o negli investimenti strutturali, ma approcciano e insistono anche sulla formazione.

Sono infatti numerosi i convegni organizzati dall'industria casearia a cui hanno partecipato numerosissimi sia i dipendenti che i conferitori, come gli ultimi in ordine di tempo, tenutisi in occasione di "Cheese" a Bra, dal titolo "L'importanza del benessere animale nell'allevamento" e "La filiera alpino piemontese come valore nella distribuzione".

Sono solo due esempi, ma tanti altri argomenti sono stati trattati e analizzati in modo esaustivo da esperti del settore.

Una menzione particolare va dedicata all'impegno sociale di "Inalpi" che rappresenta forse la ricaduta più immediata ed evidente percepita dal territorio.

Il bilancio sociale dell'azienda, infatti, mette in luce i molteplici interventi in tema di "welfare" aziendale, così come la sensibilità nei confronti di bambini, scuole e società sportive.

Ma questo grande impegno avrebbe poco valore se "Inalpi" non provvedesse a diffondere il messaggio di alta qualità dei suoi prodotti attraverso la partecipazione e sponsorizzazione di eventi pubblici e fiere dedicate.

Grande è stato l'impatto ottenuto attraverso eventi di caratura internazionale come "Collisioni" a Barolo dov'è stata presentata la nuova "Fettalpina" a base di latte al 100% alpino piemontese, o il recente concorso "Saranno famosi" che ha proclamato il veneto Alessio Loppoli e la sua squadra composta da tre "food blogger", "miglior sous-chef d'Italia". Una sfida partita mesi prima, a colpi di ricette contenenti prodotti "Inalpi" tra dieci "sous-chef" di altrettante regioni della penisola, selezionati attraverso la "Guida alle osterie" di Slow Food, sostenuti e coadiuvati da trenta "food blogger".

Importante quanto impegnativa è stata anche la partecipazione di "Inalpi" a molte fiere nazionali ed internazionali per diffondere e promuovere, in modo sempre più capillare, la bontà dei prodotti derivati da latte alpino piemontese. Ultima, ma solo in ordine di tempo, citiamo la presenza del caseificio di Moretta ad "Anuga", fiera mondiale "leader "nel settore "food & beverage", svoltasi a Colonia, dal 7 all'11 ottobre.

In Germania è stata un'occasione che "Inalpi" ha saputo rendere unica, interessante e anche appetibile al mercato mondiale, con la presentazione dei prodotti legati al territorio e all'antica tradizione delle vallate alpine piemontesi. Sono state infatti proposte le Dop piemontesi: Toma piemontese, Bra tenero, Raschera e le referenze Fontal e Toma.

Una parte importante di Piemonte è stata presentata con successo al mondo: questo è il vero grande risultato.

Ma non soltanto, perché anche il "Formaggino Bio" (ne parliamo nel box qui sotto, *ndr*), un'autentica eccellenza, un prodotto davvero unico, prodotto con latte 100% alpino piemontese biologico, ha suscitato un grande interesse e riscosso ampi consensi da parte della grande platea estera di specialisti del settore.

IL "FORMAGGINO BIO", GUSTOSO ESEMPIO DI GENUINITÀ

Il "Formaggino Bio" di "inalpi" è il prodotto che non esisteva. È l'idea vincente e caratterizzante, in un panorama tanto variegato quanto cristallizzato. È l'innovazione che ben si adatta e va incontro alle nuove sensibilità dei consumatori e alle esigenze del mercato.

È in corso da tempo il cambiamento che vede gli acquirenti dei prodotti alimentari andare oltre ai messaggi pubblicitari e alle marche più o meno urlate dai "mass media". L'attenzione dei consumatori si è lentamente, ma in modo irreversibile, spostata dal fronte al retro delle confezioni.

La lista ingredienti, il luogo di provenienza delle materie prime e, più in generale, la genuinità e la tracciabilità sono oramai fattori imprescindibili.

Proprio per soddisfare queste esigenze e per dare al mercato un prodotto di qualità decisamente superiore, "Inalpi" si è impegnata nella produzione di un nuovo formaggino con caratteristiche uniche.

Prodotto con solo latte piemontese, alpino e bio al 100 per cento, non ha nulla a che vedere con i prodotti esistenti, tanto che è conservato in banco frigo e non sugli scaffali. È fortemente legato al territorio, ma diffonde un messaggio che va oltre la qualità e abbraccia l'eticità. Il "Formaggino Bio" è morbido, cremoso, esalta il sapore del buon latte ed è frutto di una filiera breve, molto controllata e di una lista ingredienti corta, sinonimo di altissima qualità della materia prima utilizzata.

Mario Rosa

L'agroalimentare punterà sull'estero

Nuove strategie di promozione per le aziende del comparto che aderiscono a Confapi Cuneo

Le pmi alimentari portano i mercati esteri a casa. Anzi, come spiegano Pierantonio Invernizzi e Giuseppe Rossetto, rispettivamente presidente di Confapi e di Unionalimentari della provincia di Cuneo, «faremo sentire i mercati esteri in casa».

L'associazione che riunisce e rappresenta il mondo dell'imprenditoria agroindustriale diffusa della Granda gioca l'asso della internazionalizzazione abbinata alla promozione della conoscenza dei territori di produzione delle delizie che arrivano sugli scaffali e sulle tavole di sempre più Paesi europei e nel resto del mondo.

Invernizzi, direttore commerciale e "marketing" di "Inalpi", precisa: «È una strategia consona alla filosofia di Confapi e delle pmi che vi aderiscono: l'internazionalizzazione intesa non come delocalizzazione, bensì come strumento per accrescere la capacità produttiva e commerciale delle imprese all'estero favorendo la visibilità dei territori di originario insediamento. Così l'industria, promuovendo se stessa sui nuovi mercati, sostiene anche la Granda e il Piemonte in termini di attrattività turistica. È una politica della quale andiamo orgogliosi e che ha nella partecipazione ai grandi eventi fieristici, in Italia e oltre confine, un tassello decisivo. La "partnership" con l'Ente fiere di Parma, artefice di "Cibus" e "Cibus tech", si consoliderà nel 2018 nel rafforzamento del marchio "Good food Piemonte", fattore aggregante di un vasto paniere agroindustriale».

Sottolinea Giuseppe Rossetto, in veste anche di padrone di casa con il fratello Elio in "Cascina San Cassiano" che ha ospitato il "summit" del Direttivo di Unionalimentari Cuneo: «Ringrazio i partecipanti, espressioni importanti del "food" non solo territoriale ma nazionale, da "Albertengo" a "Panealba", a "Campiello". L'alto e qualificato livello di partecipazione è segno di volontà di condivisione programmatica e operativa. Le linee guida scaturite dal confronto pongono le basi per un rafforzamento delle intese anche con Api Torino e con Unionalimentari nazionale. In luogo di convenzioni generaliste e talvolta onerose sia per le imprese che per l'associazione, abbiamo stabilito il principio dell'iscrizione delle nostre aziende di categoria a Unionalimentari nazionale su base singola e volontaria, per fruire di servizi aggiuntivi o gratuiti o a tariffa ridotta. Agiremo su più livelli. Sul versante locale rafforzeremo le sinergie con Parma e con "Cibus" lasciando libertà di adesione in parallelo a "TuttoFood", con cui è in relazione Unionalimentari nazionale».

Nella foto a fianco, da destra: Pierantonio Invernizzi, presidente di Confapi Cuneo e direttore commerciale della "Inalpi" di Moretta, e Giuseppe Rossetto, alla guida di Unionalimentari Cuneo e contitolare con il fratello Elio di "Cascina San Cassiano", già primo cittadino di Alba per due mandati

Il contributo che si intende apportare è un maggiore coinvolgimento delle pmi negli andamenti delle esportazioni.

«Con le strategie delineate», concludono Invernizzi e Rossetto, «i 17.000 posti di lavoro in Granda nei settori agricolo e industriale alimentare possono diventare molti di più incoraggiando la crescita del settore della trasformazione e interagendo con il turismo legato all'arrivo dei grandi "buyer" dall'estero».

29 OTTOBRE – LA STAMPA ASTI

La prima, vera, alleanza tra agricoltura e industria

Nasce "Filiera Italia", gli industriali, quelli virtuosi, si avvicinano a Coldiretti

Dal Forum Coldiretti di Cernobbio, è nata "Filiera Italia". Si tratta di **una nuova realtà associativa** che vede, per la prima volta, il mondo agricolo e l'industria agroalimentare italiana d'eccellenza, insieme, **per difendere tutta la filiera agroalimentare** nazionale.

Tra i promotori, con Coldiretti ci sono industrie come Ferrero, Inalca/Cremonini e Consorzio Casalasco (Pomi e De Rica).

Filiera Italia è aperta all'adesione di tutte le realtà produttive che si pongono come obiettivo quello di sostenere e valorizzare il Made in Italy dal campo alla tavola, con filiere che esprimono i valori comuni dell'identità territoriale e nazionale, della trasparenza e della sostenibilità, in una logica di consumo consapevole. Filiera Italia nasce anche per favorire la conoscenza e la diffusione di pratiche alimentari basate sui principi della dieta mediterranea, attraverso la combinazione di tutti gli ingredienti utili ad una alimentazione sana, variata ed equilibrata.

"Un associazione di agricoltori e industriali che vuole valorizzare il Made in Italy agroalimentare – sottolinea il presidente di Coldiretti Asti, **Roberto Cabiale** - sarebbe stato impensabile fino a pochi anni fa, e sinceramente forse anche solamente a due anni fa. Vedere le maggiori industrie italiane venirsi a sedere attorno al tavolo Coldiretti, dove sopra c'è la trasparenza, l'origine, la sostenibilità etica dei cibi, quando qualcuno si ostina ancora a pensare che le denominazione di origine non hanno motivo di esistere, è per noi una tappa importantissima del nostro percorso sindacale". "È l'approdo delle grandi e nobili industrie – rileva **Antonio Ciotta**, direttore di Coldiretti Asti – a quanto costruito, anche localmente, in questi ultimi anni da Coldiretti insieme alle industrie agroalimentari più sensibili e responsabili. Ormai da tempo la nostra Organizzazione ha avviato collaborazioni con quella parte di agroindustria virtuosa, attivando filiere che esprimono i valori comuni dell'identità territoriale, della trasparenza e della sostenibilità".

In provincia di Asti, l'accordo di filiera che vede più agricoltori interessati è quello con il **gruppo dolciario Novi**, per la produzione e trasformazione delle nocciole. I corilicoltori dell'Astigiano interessati sono 176 che sommati a quelli dell'Alessandrino diventano 251, per un totale di oltre mezzo milione di chilogrammi di nocciole. Ha preso il via dall'Astigiano per una dimensione regionale, anche l'accordo con l'**industria conserviera Saclà** che ogni anno vede conferimenti per almeno 900 tonnellate di ortaggi. In Piemonte sono poi arrivi da tempo altri accordi di filiera con **Inalpi-Ferrero** per la produzione di polvere di latte per un totale di 5 mila quintali di latte al giorno e 400 imprese coinvolte, con **importanti mulini** del territorio nazionale per la fornitura di frumento tenero in filiera certificata, con **Saiwa** per la produzione di biscotti per un totale di 700 mila quintali di cereali e 600 aziende coinvolte. **Importanti le dichiarazioni del Presidente designato della neonata associazione "Filiera Italia", Secondo Luigi Cremonini:** "Vogliamo così dare voce alla filiera agroalimentare italiana, fatta da aziende grandi medie e piccole che credono nel valore nell'unicità e nella distintività della nostra produzione e del nostro Paese che per questo continuano ad investire per creare qui valore aggiunto ed occupazione e fare sempre più grande il Made in Italy alimentare nel mondo. Una nuova forma di rappresentanza di filiera quindi in cui Coldiretti, insieme a campioni industriali nazionali dei rispettivi settori, sono uniti anche per la realizzazione di accordi economici e committment concreti finalizzati, da un lato ad aumentare in quantità e qualità la produzione agricola del Paese, e dall'altro per assicurarne la massima valorizzazione senza conflittualità ma anzi nella comune convinzione che si vince o si perde insieme".

Così il presidente nazionale Coldiretti, Roberto Moncalvo: "la nuova alleanza tra agricoltura ed industria è una risposta concreta alla fame d'Italia dei consumatori a livello globale. Valorizzare i prodotti agricoli italiani nella trasformazione industriale è un obiettivo importante per lo sviluppo economico ed occupazionale del Paese ma è anche un vero elemento di distintività del Made in Italy che va difeso con responsabilità".

Il presidente nazionale Coldiretti, Roberto Moncalvo, a Cernobbio ha annunciato la nascita di "Filiera Italia"