dal **26 MARZO** 2018
al **1 APRILE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

27 MARZO – LA STAMPA CUNEO

Fossano, oggi l'approvazione del bilancio

Coop Compral Latte Nel 2017 il fatturato ha superato 51 milioni

I soci della cooperativa Compral Latte si riuniranno oggi a Fossano per approvare il bilancio 2017. L'appuntamento è alle 10 al ristorante Giardino dei Tigli, in frazione Cussanio. «I numeri sono positivi – anticipa il presidente Raffaele Tortalla -: il fatturato è salito a oltre 51 milioni di euro e abbiamo registrato un piccolo attivo di 140 mila euro». A determinare l'incremento del giro d'affari è stato soprattutto l'andamento del prezzo del latte durante lo scorso anno, mentre negli ultimi mesi è tornato a scendere. «Nonostante questo, il meccanismo del prezzo indicizzato ha consentito ai soci di spuntare quotazioni migliori rispetto a quelle di mercato – aggiunge Tortalla -, anche perché la cooperativa riconosce il valore della qualità della materia prima».

Raffaele Tortalla
Il presidente della cooperativa dei produttori di latte

Franco Ramello
Responsabile economico della Coldiretti Cuneo e Piemonte

La filiera

I volumi giornalieri si sono attestati anche lo scorso anno intorno ai 4 mila quintali al giorno, quasi 1 milione e mezzo di quintali per tutti i dodici mesi. I 230 soci della Compral latte rappresentano il 18,75% di tutta la produzione di latte del Piemonte. Quantità che viene esclusivamente destinata alla torre di sprayatura della Inalpi di Moretta, dove si produce polvere di latte per la Ferrero.

«Questa filiera richiede impegno agli allevatori per mantenere elevati gli standard qualitativi, ma permette loro di ottenere una migliore redditività – dice Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti -. A confermarlo, a febbraio, il prezzo medio pagato dalla cooperativa ai soci è stato di 40 centesimi al litro».

L'indice alla base della quotazione del latte viene aggiornato mensilmente e tiene conto dell'andamento del mercato dei prodotti lattiero caseari e dei costi di produzione delle aziende agricole, individuati attraverso uno specifico paniere di prodotti. Anche nel 2017, il costo per il Consiglio di amministrazione è stato pari a zero, visto che il presidente e gli altri componenti non percepiscono indennità. [A. P.]

© RIPRODUZIONE RISERVATA

28 MARZO – BIO&CONSUMI

Marzo 2018

THE ORGANIC FACTORY
Marco Dal Sasso

ARTIGIANA GENOVESE

ACETIFICIO MENGAZZOLI
Da sinistra Vittorio Pellizzi ed Elda Mengazzoli

DALLA COSTA
Lorenzo Veronese e Fabio Dalla Costa

MARTINO
Emma Martino e Romeo Fagnano

BIA

ABAFOODS

COSTA D'ORO
Marica Scafuri

PROSCIUTTIFICIO VALSERIO

PASTA LENSI

POLENGHI
Maurizio Bernardi

FILENI SIMAR

FIORENTINI
Roberto Fiorentini

PASTA IRIS
Linda Casoni

LAMERI
Sara Bertolin

GABRO
Francesco Brogna

A Norimberga, in primo piano la collettiva di Ice-Agenzia

Alla 29esima edizione di Biofach, Ice-Agenzia ha curato l'organizzazione di una collettiva (Padiglione 4, Stand 549/651) su una superficie complessiva di 265 metri quadri, dove 27 aziende hanno presentato la loro offerta biologica e una vasta gamma di prodotti innovativi. Dall'olio di oliva all'aceto balsamico, passando per pasta fresca e secca, dolci, farina e riso, cereali, fino a formaggi e conserve, numerose le specialità regionali bio in vetrina. Obiettivo dell'istituto per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, supportare l'ingresso delle aziende italiane del settore alimentare sul mercato internazionale. A tal proposito, Ice-Agenzia ha realizzato anche una vasta campagna pubblicitaria per promuovere la partecipazione italiana, in particolare quella della collettiva, alla kermesse di Norimberga.

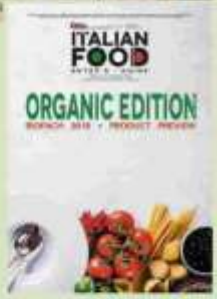
EUROCOMPANY
Marco Casadei

ALMAVERDE BIO

ANDALINI
Letizia Malagoli

BIO ORGANICA ITALIA
Da sinistra: Anna Leone, Nunzia Guglielmi e Cinzia Colangione

The Italian Food Magazine: grande successo a Biofach per la Special Organic Edition



All'edizione 2018 di Biofach, ad accompagnare Bio&Consumi e Bio&Consumi Green Lifestyle, ha fatto il suo grande debutto la prima edizione di *The Italian Food Magazine – Organic Edition (Spring/Summer)*. Una vetrina product oriented, con cui le aziende italiane possono presentare i propri prodotti ai mercati esteri. E che ha portato in fiera a Norimberga il meglio del biologico made in Italy presente alla kermesse, con una release dedicata. Presente nei corner della stampa internazionale (foto) e allo stand della collettiva di Ice-Agenzia, *The Italian Food Magazine – Organic Edition (Spring/Summer)* è risultata una delle riviste internazionali più consultate. Distribuito in formato cartaceo alle principali fiere nel mondo, grazie a un accordo con l'Istituto nazionale per il commercio estero, il magazine viene inoltre rilanciato, in versione digitale, da tutti gli uffici di Ice sparsi per il mondo agli importatori di prodotti italiani nelle rispettive aree di competenza.

SONCINI

INFINITY BIO
Federica Giovanrini e Mark Fellini

LATTERIA VIPITENO

SOTTOLESTELLE
Giovanni Pennelli

LIBERA

GOVI FARM

FLATBAG

INALPI

SALUMIFICIO MONREGALESE
Davide Bonetti

SACLÀ

PONTE REALE
Massimo Rega

BIOFACTOR
Elena Ghirotto e Paolo Faella

CASTAGNO BIO
A sinistra: Franco Castagno

GIROLOMONI

S.MARTINO
Da sinistra: Valentina e Rachele Zanetti

MOLINO NICOLI

REDORO

AGROMONTE

EUROCHEF ITALIA
Mario Bonito

L'inarrestabile corsa del bio: dati e statistiche

Il biologico mondiale cresce per fatturato, numero di aziende e superfici coltivate. Lo dicono i numeri presentati dall'istituto svizzero Fibl e dall'ente internazionale Ifoam, in occasione di Biofach. Nel rapporto "The World of organic agriculture", che fa riferimento al 2018 ma è raccolta dei dati definitivi 2016 come comunicati dalle associazioni bio di 178 nazioni, si rilevano oltre 80 miliardi di euro di fatturato complessivo, 2,7 milioni di produttori e 57,8 milioni di ettari (erano 11 milioni nel 1999) coltivati con i metodi dell'agricoltura biologica, che pesano per l'1,2% sulla superficie agricola utilizzata nel mondo. "Analizzando i dati impressiona il ritmo di crescita del bio sul lungo periodo", commenta Fabrizio Piva, amministratore delegato Ccpb. "Finalmente produttori e aree di produzioni seguono il trend delle vendite. Questo significa che il bio non è un fenomeno passeggero, ma ogni anno riesce a consolidarsi e conquistare consensi".
In questo scenario l'Italia gioca un ruolo da protagonista in particolare, nel 2016, grazie a un aumento di oltre 300mila ettari, le superfici coltivate con metodo biologico nel Bel Paese hanno raggiunto quota 14,5% sul totale complessivo. "L'Italia è un paese di eccellenti produttori bio, ma ora deve espandere il proprio consumo interno", riprende Piva. "La spesa pro-capite alimentare di prodotti biologici è in aumento, ma vale ancora solo il 3,4%". Come dimostrano i dati, infatti, l'Italia con i suoi 44 euro nei consumi pro-capite è ancora molto indietro rispetto ai paesi che compongono la top ten: Svizzera (274 euro), Danimarca (227 euro), Svezia (197 euro), Lussemburgo (188 euro), Austria (177 euro), Liechtenstein (171 euro), Usa (121 euro), Germania (116 euro), Francia (101 euro) e Canada (83 euro). Ma da registrare, al contempo, come il Bel Paese primeggi in tema di export: con quasi 2 miliardi di euro, si collochiamo in cima alla classifica in Europa e siamo secondi soltanto agli Stati Uniti a livello mondiale.

GILDO RACHELLI

MOLINO GRASSI

PANIFICIO ZORZI
Da sinistra: Fabio Gazzina e Davide Zorzi

PLOSE

MOLINO RACHELLO

Da sinistra: Stefano Dei Rossi con Gianni e Abramo Rachello

NOBERASCO

PEDON

SGAMBARO

Martina Durighello e Federico Gris

AD CHINI

Valentina Chini

BISCOTTIFICIO VERONA

Giovanna Tavella

FREEG

Ezio Marini

I PAESI CON IL VALORE PIÙ ALTO DI SUPERFICI COLTIVATE

AUSTRALIA	ARGENTINA	CINA
27,1 milioni di ettari	3 milioni di ettari	2,3 milioni di ettari

I PAESI CON IL PIÙ ALTO NUMERO DI PRODUTTORI

INDIA	UGANDA	MESSICO
835mila	210.352	210mila

I PAESI CON IL MAGGIORE GIRO D'AFFARI

USA	GERMANIA	FRANCIA
38,9 miliardi di euro	9,5 miliardi di euro	6,7 miliardi di euro

PRODUTTORI BIOLOGICI NEL 2016

2,7 MILIONI

↓

+12,8% SUL 2015

IL MERCATO BIOLOGICO 2016

OLTRE 80 MILIARDI DI EURO DI FATTURATO COMPLESSIVO PER L'ALIMENTARE

IL PAESE CON LA MAGGIORE PERCENTUALE DI CRESCITA	IL PAESE CON LA PIÙ ALTA QUOTA DI MERCATO	IL PAESE CON LA PIÙ SIGNIFICATIVA SPESA PRO-CAPITE
IRLANDA	DANIMARCA	SVIZZERA
21,8%	9,7%	274 euro/anno

Fonte: FiBl e Ifoam, "The World of organic agriculture 2018" (www.organic-world.net)

POGGIO DEL FARRO

Vito Mana

RISO VIGNOLA

SALUMIFICIO DELVECCHIO

Da sinistra: Gabriele Delvecchio e Marco Bisacchi

SAPORI DELLA VALDICHIANA

Walter Iacomoni

28 MARZO – LA STAMPA CUNEO

Compral Latte, approvato il bilancio

"La qualità è il punto di forza per la garanzia di prezzi più alti"

La cooperativa Compral Latte ha approvato il bilancio 2017: fatturato superiore ai 51 milioni e attivo a 140 mila euro. Punto di forza dei 230 allevatori piemontesi che ne fanno parte resta la qualità, elemento che viene riconosciuto dalla stessa cooperativa per garantire prezzi più alti.

«La qualità è la caratteristica che ci consente di soddisfare i parametri per fornire, attraverso la torre di sprayatura di Inalpi, polvere di latte alla Ferrero di Alba» ha spiegato il presidente Raffaele Tortalla, allevatore di Fossano. La cooperativa era nata nel 2009 per essere il primo anello di questa filiera, nel progetto promosso da Coldiretti: i 4.000 quintali di latte al giorno raccolti sono destinati a questa trasformazione. «Le quantità potrebbero aumentare se venisse realizzata la seconda torre di sprayatura, ma su questo fronte possiamo solo attendere – ha aggiunto Tortalla -. Ci fa piacere che molti soci stiano investendo per migliorare ancora la qualità, senza puntare sulla quantità».

COSTANZA BONO

Assemblea
La Compral Latte ha un fatturato superiore a 51 milioni I soci sono 230 allevatori

Il latte viene remunerato ai produttori con un sistema di prezzo indicizzato aggiornato mensilmente che tiene conto dell'andamento del mercato dei prodotti lattiero caseari e dei costi di produzione delle aziende agricole, individuati attraverso un paniere di prodotti. A febbraio, ciò ha determinato una quotazione di 40 centesimi al litro, più alta del prezzo di mercato. [A. P.]

© RIPRODUZIONE RISERVATA

28 MARZO – LASTAMPA.IT

"La qualità è il punto di forza per la garanzia di prezzi più alti"

La cooperativa Compral Latte ha approvato il bilancio 2017: fatturato superiore ai 51 milioni e attivo a 140 mila euro. Punto di forza dei 230 allevatori piemontesi che ne fanno parte resta la qualità, elemento che viene riconosciuto dalla stessa cooperativa per garantire prezzi più alti. «La qualità è la caratteristica che ci consente di soddisfare i parametri per fornire, attraverso la torre di sprayatura di Inalpi, polvere di latte alla Ferrero di Alba» ha spiegato il presidente Raffaele Tort...continua

28 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Inalpi sponsor al congresso nazionale

Prevenzione in Pediatria con sana alimentazione

MORETTA Inalpi è stato main sponsor del Congresso nazionale "Prevenzione in Pediatria – modelli innovativi e partnership", che si è svolto sabato scorso nella sala congressi del Museo nazionale dell'automobile a Torino.

Inalpi è stato presente con un desk informativo, ma anche con i suoi prodotti. Le shopper, che sono state omaggiate ai partecipanti, contenevano una confezione di Formaggini Bio e una di FettAlpine, mentre le Dop piemontesi Bra, Raschera e Toma, prodotte sempre da Inalpi, sono state utilizzate nel catering.

Protagonisti i Formaggini Bio

Spiegano dall'azienda morettese: «Un modo per far degustare e conoscere la genuinità dei prodotti Inalpi, in particolare del Formaggino Bio, da coloro che si occupano dell'alimentazioni dei bambini fin dalla più tenera età. Sono prodotti con materie prime selezionate, latte, formaggio e panna interamente biologici, provenienti dalla nostra filiera 100% piemontese, certificata e controllata. Fonte di calcio e ricchi di proteine, non contengono conservanti e polifosfati. Sono quindi un prodotto indicato per l'alimentazione dei bambini».

29 MARZO – CUNEO CRONACA

Coldiretti Cuneo contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola

CUNEO

COLDIRETTI

ECONOMIA CUNEO

Coldiretti Cuneo contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola

Riceviamo da Coldiretti Cuneo e pubblichiamo: "Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione europea adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi. Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo

prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo. Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.

E' un dato di fatto che, per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti, meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo, mentre il resto viene diviso tra l'industria di trasformazione e la distribuzione commerciale, ma questa è soltanto la punta dell'iceberg. Per eliminare i circoli viziosi e le storture della filiera, è indispensabile riconoscere gli squilibri di reddito e di potere e smettere di alimentarli, prima che generino conseguenze irreparibili.

"In attesa di questo importante provvedimento, Coldiretti, in accordo con le più importanti industrie del comparto alimentare, ha dato vita ad accordi di filiera che danno valore alle produzioni agricole e concretizzato progetti, stroncando comportamenti scorretti a danno degli agricoltori", commentano Bruno Rivarossa e Tino Arosio di Coldiretti Cuneo.

Nella nostra Provincia sono tanti gli esempi concreti: la progettualità sulla "polvere di latte" in collaborazione con la Compral Latte, inalpi, Ferrero avviata dal 2009 è un modello reale di come si possano sviluppare percorsi virtuosi con una produzione di 1,8 milioni di quintali di latte all'anno che corrispondono al 20% della produzione piemontese.

Per il settore cerealicolo, è vincente la sinergia con il Cap Nord Ovest che sostiene le maggiori produzioni della provincia: mais, frumento tenero, orzo, soia. Anche qui, le cifre indicano volumi importanti: nel 2017 sono stati conferiti al Cap circa 47.000 tonnellate di frumento ed orzo di cui circa 14.000 tonnellate ottenute dai contratti di filiera. Avviati nel 2004, i contratti all'inizio coinvolgevano 25 aziende: oggi sono circa 350 e la superficie coltivata è di 2174 ettari.

All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici. Concludono Rivarossa e Arosio: *"Bene il cambio di passo da parte delle istituzioni europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre".*

29 MARZO – UN MESE IN CUCINA

UNA CARRELLATA DI GOLOSITÀ *Shopping*

Condimenti preziosi

Dal girasole alle olive, essenze di bontà

› Dalla filiera controllata, l'**Olio di semi di girasole bio Sagra** è italiano e naturale al 100%. Ricco di vitamina E e di acidi polinsaturi, è adatto alle salse leggere e ai piatti di breve cottura a temperature inferiori a 160°.

› L'**Olio Bertolli** torna sugli scaffali con una nuova bottiglia, dal design lineare e imponente, e l'etichetta rétro che ne celebra la storia, iniziata nel 1865. Il restyling coinvolge tutta la gamma, dal Gentile al **Fragrante**, dal Classico al Robusto.

UN OLIO PER OGNI PIATTO

Bio GIRASOLE

BERTOLLI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRAGRANTE

A cuor leggero verso la primavera

Prodotti light pensati per far felici il palato e la coscienza. Il tutto grazie a ingredienti gustosi, freschi, genuini e d'origine garantita, con una lavorazione di alta qualità

Dall'Islanda alle Alpi

› Simile a uno yogurt, lo **Skyr** è un prodotto di origine islandese a base di latte, fermenti lattici e caglio. Quello proposto da **Mila** è a base di latte 100% Alto Adige e costa a partire **da 1,19 euro**.

Sapori di una volta

› Le **1936 San Carlo**, ispirate alle patatine arricciate e croccanti della storica rosticceria di Milano, oggi si arricchiscono del gusto intenso di **pomodoro, prezzemolo e basilico**.

1936

Storie di latte

Formaggi dall'Alto Adige al Piemonte

› **Originale Dobbiaco** di **Latteria Tre Cime** è un formaggio semiduro da taglio prodotto con latte dell'Alta Pusteria. Prezzi **da 11,50 euro al chilo**.

› Oggi anche nel formato da 100 g, la mozzarella **Latte Fieno** di **Brimi** è fatta con latte di mucche foraggiate in Alto Adige con mangimi tradizionali.

› Le **Fettalpine** e i **Formaggini Bio** fanno parte della nuova linea **Inalpi** a base di solo latte fresco alpino piemontese.

BUONI ANCHE DA COTTI

Brimi

Alta qualità tutta vegetale

› Bevanda vegetale probiotica alla soia al gusto di ribes, mirtillo e melograno, **Soraya** di **Latteria sociale Merano** è 100% vegetale. Costa **3,89 euro**.

L'insalata nel bicchiere

› Ricavati da frutta non concentrata e verdura centrifugata, i nuovi **Céréal bio** da bere si riconoscono dal colore: l'**arancione** è alla carota (a **3,29 euro**) mentre il **viola** e il **verde** mescolano i più diversi vegetali, tutti 100% italiani (a **3,95 euro**).

Idee col cacao

Cioccolato trasformista

› Le quattro tavolette della linea **Buonissima** de **L'Angelica** uniscono il pregiato cacao Criollo a ingredienti che, nelle omonime versioni, favoriscono **buonumore, linea e bellezza, tono ed energia, memoria e funzioni cognitive**. Costano **2,99 euro**.

› **Lindt** regala tre nuove delizie: il **cioccolato al latte al gusto intenso di cacao**, il **cioccolato al latte con mandorle tostate** e il **cioccolato fondente con scorze di arancia e mandorla**. A **2,19 euro** l'uno.

› Perfetto per preparare i dolci più diversi grazie all'ottima capacità di sciogliersi e amalgamarsi agli altri ingredienti, **GranBlocco Perugina** è disponibile in tre varianti da 150 g con diverse percentuali di cacao: 30%, 50% e 70%. Costa **1,90 euro**.

30 MARZO - TARGATOCN

Per ogni euro speso solo 15 centesimi agli agricoltori: in arrivo da Bruxelles lo stop alle pratiche commerciali sleali

Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli

Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione UE adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi.

Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo. Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.

E' un dato di fatto che, per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti, meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo, mentre il resto viene diviso tra l'industria di trasformazione e la distribuzione commerciale, ma questa è soltanto la punta dell'iceberg.

Per eliminare i circoli viziosi e le storture della filiera, è indispensabile riconoscere gli squilibri di reddito e di potere e smettere di alimentarli, prima che generino conseguenze irreparibili.

"In attesa di questo importante provvedimento, Coldiretti, in accordo con le più importanti industrie del comparto alimentare, ha dato vita ad

accordi di filiera che danno valore alle produzioni agricole e concretizzato progetti, stroncando comportamenti scorretti a danno degli agricoltori", commentano **Bruno Rivarossa** e **Tino Arosio** di Coldiretti Cuneo.

Nella nostra Provincia sono tanti gli esempi concreti: la progettualità sulla "polvere di latte" in collaborazione con la Compral Latte, Inalpi, Ferrero avviata dal 2009 è un modello reale di come si possano sviluppare percorsi virtuosi con una produzione di 1,8 milioni di quintali di latte all'anno che corrispondono al 20% della produzione piemontese.

Per il settore cerealicolo, è vincente la sinergia con il Cap Nord Ovest che sostiene le maggiori produzioni della provincia: mais, frumento tenero, orzo, soia. Anche qui, le cifre indicano volumi importanti: nel 2017 sono stati conferiti al CAP circa 47.000 tonnellate di frumento ed orzo di cui circa 14.000 tonnellate ottenute dai contratti di filiera.

Avviati nel 2004, i contratti all'inizio coinvolgevano 25 aziende: oggi sono circa 350 e la superficie coltivata è di 2174 ettari.

All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici. Concludono **Rivarossa e Arosio**: *"Bene il cambio di passo da parte delle Istituzioni Europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre"*.

30 MARZO - VITADAMAMMA

Come risparmiare sulla spesa: prodotti di qualità a poco prezzo

Sono moltissime le mamme e le donne che si chiedono come risparmiare sulla spesa: i prodotti di discount possono rappresentare un modo per fare economia. E' importante valutarne la provenienza, spesso garanzia e dimostrazione di qualità a basso costo.

di **Federica Federico**
28 Marzo 2018

Ogni mamma si domanda spesso come risparmiare sulla spesa; sopratutto in tempi di crisi, come quelli che viviamo, il risparmio sull'acquisto dei generi alimentari è fondamentale nell'ambito dell'economia domestica.

In Italia, come in tutto il mondo, i **discount** rappresentano un luogo di acquisto sicuro e **lo scontrino dimostra fattivamente come risparmiare sulla spesa**. Tuttavia esiste ancora una certa diffidenza verso i prodotti "non considerati di marca" o cosiddetti di "marche sconosciute".

In terra straniera, ovvero nell'origine del termine discount, il nome dei magazzini che smerciano i prodotti a basso costo è **discount storne** che letteralmente si tradurrebbe in **negozio di sconto**. Già l'etimologia del termine dovrebbe suggerire di guardare al prezzo e non alla qualità che, malgrado il ridotto costo, è sovente preservata e garantita.

LE MAMME DEVONO SAPERE CHE I PRODOTTI A BASSO COSTO RAPPRESENTANO UN MEZZO PER RISPARMIARE SULLA SPESA E NON SONO PRODOTTI DI QUALITÀ INFERIORE RISPETTO A QUELLI PUBBLICIZZATI.

Il prezzo si abbassa non sempre in ragione della qualità, in certi casi la riduzione di prezzo, ovvero il risparmio, dipende dalla **minore pubblicizzazione** e dalla **ridotta diffusione nell'ambito territoriale**, ovvero alcuni marchi non sono smerciati su tutto il territorio nazionale.

Concentrando la commercializzazione nelle zone di produzione si abbattono i costi.

Abbattano i prezzi di vendita anche gli **involucri** ridimensionati ed economici.

Tutto questo senza che la qualità del prodotto sia in nessun modo compromessa.

COME RISPARMIARE SULLA SPESA FACENDO ACQUISTI AL DISCOUNT

E' reperibile in rete una dettagliata lista di prodotti alimentari commercializzati nei discount, convenienti ma di qualità. L'elenco prodotti è garantito dagli stessi consumatori che hanno fatto confluire gli esiti delle loro esperienze e ricerche all'indirizzo di "Io leggo l'etichetta".

Tale lista, redatta già nel 2014 ma modificata fino al 2017 merita di essere consultata e conosciuta perché permette di trovare motivo di affidamento a buoni marchi anche se poco conosciuti. Inoltre ogni consumatore è invitato a supportare la lista con le proprie esperienze di acquisto e consumo.

> *Uscire dal circuito comune delle pubblicità e della notorietà di un marchio aiuta a risparmiare sulla spesa senza sacrificare la qualità dei beni alimentari consumati.*

Per risparmiare sulla spesa comperando prodotti di marche meno conosciuti è fondamentale leggere l'etichetta e possibilmente risalire allo **stabilimento di produzione**, **può farlo ogni consumatore a cui l'indicazione di detto stabilimento sia chiarita e garantita in etichetta**.

> *Le associazioni dei consumatori trovano essenziale l'indicazione di origine in etichetta perché essa permettere al consumatore di acquistare in modo consapevole prendendo persino coscienza dell'ottimo valore degli alimenti che consuma.*

Non tutti sanno, per esempio, che i krumiri DOLCIANDO &, disponibili nei punti vendita Eurospin di tutta Italia, sono prodotti da Bistefani.

> *Mentre mediamente 300 grammi del prodotto di grande marca, cioè i Krumiri Bistefani, costano intorno ai 2,50€, quelli del marchio meno noto costano invece circa 1,30 €.*

COME RISPARMIARE SULLA SPESA COMPERANDO PRODOTTI DI DISCOUNT – PRODUZIONE E PROVENIENZA DI GELATI

Il sorbetto al limone Lemoon è prodotto da Polenghi
I coni gelato al caffè, panna e ciliegia della linea le nostre stelle della Dolciando & Dolciando sono prodotti da Sammontana
I sorbetti fragola, ananas e mirtillo 50% frutta confezione da 6 della Dolciando & Dolciando sono prodotti da Sammontana
I ghiaccioli da congelare mister fruit (polaretti) sono prodotti da DOLFIN S.p.A. (Polaretti)
Gli stecchi limone e liquirizia della Dolciando & Dolciando sono prodotti da Sammontana
Gli stecchi banana della Dolciando & Dolciando sono prodotti da Sammontana
Torta gelato santhonore prodotta da Sammontana con una differenza di prezzo di circa 8 euro circa al Kg
Alcuni cornetti gelato sono prodotti da eskigel Via Vanzetti Terni.
le vaschette da 500g di gelato ,al tiramisu,variegato amarena della Dolciando sono prodotti dalla ditta Gelati Steffan
Verdure surgelate
Il prezzemolo, il misto soffritto, le bietoline porzionate e la cipolla a cubetti DELIZIE DEL SOLE sono prodotti da Orogel
Piatti pronti surgelati
Le Cotolette di Soia Amica Natura Veggie e My sono prodotte da ALCASS SpA [7]

COME RISPARMIARE SULLA SPESA COMPERANDO PRODOTTI DI DISCOUNT – PRODUZIONE E PROVENIENZA DI LATTE E DERIVATI

Il latte "Sardelizie", in vendita nei negozi della Sardegna, è prodotto dalla Arborea
Il latte parzialmente scremato Land è prodotto da [[Parmalat] [(stabilimento di Via Milano 1, a Collecchio (PR)
Il latte di capra parzialmente scremato "Land" è prodotto dalla Arborea (strada 14 Est 8is, Arborea (OR))
La Soia Drink "Land" è prodotta nello stesso stabilimento del latte sterilgarda(via medole 52, castiglione delle siviere)
La Bevanda di Riso Bio "Sunny Nature" e la Bevanda di Riso e Soia Bio "Sunny Nature"sono prodotte da Riso Scotti spa, via A. Scotti 2/A Pavia
La Panna da cucina è prodotta da Alinor Sterilgarda e da Parmalat
Il burro "Sardelizie", in vendita nei negozi della Sardegna, è prodotto dalla Arborea
IL Burro "Land" prodotto nello stabilimento : viale della favorita 19 "46100" (MN) da Virgilio
Il burro "Pascoli Italiani" è prodotto da INALPI SpA nello stabilimento di Via Cuneo, 38 – 12033 Moretta (Cn)
Gli Yogurt "Land" sono prodotti da Trentina latte
Lo yogurt bianco magro "Land" è prodotto da Mila (stabilimento via Innsbruck 43, Bolzano)
Gli Yogurt da bere Land,Fermenti Attivi(6×100) sono prodotti da:
NÖM – Vöslauer Straße 109 A-2500 BADEN 6 – Austria
Gli Yogurt di Soia Land sono prodotti dalla Alpro nello stabilimento in Belgio
I Milk Snack con cacao (tipo Pinguì) Land sono prodotti da EuroCakes in Via Bortolotti, 55 – 33034 Fagagna (Ud) Italy
Ricottine Le Chicche del Casaro (2 x 100 gr) prodotte da Latterie Venete – Via bassanese 2 – 31050 vedelago (TV)
La Besciamella "Land" è prodotta nello stabilimento Parmalat
Il "Parmigiano Reggiano" gratuggiato "Land" è prodotto da Parmareggio e Virgilio
Il "Grana Padano" grattugiato "Land" è prodotto dal caseificio Colla Spa – Cadeo (PC)
Il "Pecorino" grattugiato "Sardelizia" è prodotto dalla Arborea
La ricotta "Land" è prodotta da Sterilgarda e Galbani
L'edamer a fette è confezionato dalla Caseari a Altopiano di Asiago
Le mozzarelle "Land" in busta da 250 gr. (1x 250gr), autorizzazione IT 03 144 CE, sono prodotte da Granarolo nello stabilimento di Via S. Giovanni Bosco 39 (MB)

stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riprodu

31 MARZO – INFORMATORE ZOOTECNICO

DA INALPI - UNO SPECIALE RICONOSCIMENTO IN OCCASIONE DELL'8 MARZO

In Inalpi la presenza femminile supera il 35% dei dipendenti

Le donne sono da sempre presenti e importanti all'interno della realtà di Inalpi, a partire da Anna e Wanda Sapino, che assieme ai loro mariti sono state, e ancora rappresentano, il nucleo fondante dell'azienda.
Attualmente la presenza femminile in Inalpi supera il 35% dei dipendenti. Nel dettaglio i 2/3 dei Quadri è donna, mentre negli impiegati la percentuale è del 65% e tra gli operai è pari al 30% del totale.

Un omaggio dovuto quindi, un piccolo ma sentito gesto di riconoscenza, quello compiuto giovedì 8 marzo scorso, dall'azienda di Moretta nei confronti di tutte le donne che ogni giorno, con il loro impegno e lavoro, sono parte attiva ed essenziale del successo di Inalpi: un mazzo di mimose, accompagnate da un biglietto recante una famosa frase di Rita Levi Montalcini, che ricorda quanto le donne siano essenziali nel quotidiano. ●

31 MARZO – COLDIRETTI.IT

CUNEO, IN ARRIVO DA BRUXELLES LO STOP ALLE PRATICHE COMMERCIALI SLEALI

Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione UE adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi. Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo. Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.

E' un dato di fatto che, per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti, meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo, mentre il resto viene diviso tra l'industria di trasformazione e la distribuzione commerciale, ma questa è soltanto la punta dell'iceberg.

Per eliminare i circoli viziosi e le storture della filiera, è indispensabile riconoscere gli squilibri di reddito e di potere e smettere di alimentarli, prima che generino conseguenze irreparabili. "In attesa di questo importante provvedimento, Coldiretti, in accordo con le più importanti industrie del comparto alimentare, ha dato vita ad accordi di filiera che danno valore alle produzioni agricole e concretizzato progetti, stroncando comportamenti scorretti a danno degli agricoltori", commentano Bruno Rivarossa e Tino Arosio di Coldiretti Cuneo.

Nella nostra Provincia sono tanti gli esempi concreti: la progettualità sulla "polvere di latte" in collaborazione con la Compral Latte, [illegible] Ferrero avviata dal 2009 è un modello reale di come si possano sviluppare percorsi virtuosi con una produzione di 1,8 milioni di quintali di latte all'anno che corrispondono al 20% della produzione piemontese.

Per il settore cerealicolo, è vincente la sinergia con il Cap Nord Ovest che sostiene le maggiori produzioni della provincia: mais, frumento tenero, orzo, soia. Anche qui, le cifre indicano volumi importanti: nel 2017 sono stati conferiti al CAP circa 47.000 tonnellate di frumento ed orzo di cui circa 14.000 tonnellate ottenute dai contratti di filiera. Avviati nel 2004, i contratti all'inizio coinvolgevano 25 aziende: oggi sono circa 350 e la superficie coltivata è di 2174 ettari.

All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici. Concludono Rivarossa e Arosio: "Bene il cambio di passo da parte delle Istituzioni Europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre".

31 MARZO - TARGATOCN

Raccolta a 1 milione 300 mila quintali, per un fatturato di oltre 50 milioni di euro: la cooperativa Compral Latte approva il bilancio

Un'altra annata chiusa con segno positivo

Numeri in crescita e allevatori sempre più protagonisti all'interno di una filiera piemontese del latte che - grazie al sistema di fliera INALPI-FERRERO rappresenta un modello produttivo sicuramente fra i più moderni ed avanzati a livello nazionale.

Chiamata all'approvazione del bilancio, la cooperativa Compral Latte chiude un'altra annata di segno positivo, registrando una raccolta pari a un milione e 200 mila quintali, che genera un fatturato superiore ai 50 milioni di euro. Molto partecipata l'assemblea di martedì 27 marzo nella consueta cornice del Giardino dei Tigli di Cussanio, con più di 200 soci in sala che hanno seguito la relazione del presidente Raffaele Tortalla.

"Presentiamo con soddisfazione queste cifre importanti, che premiano - ha osservato il presidente - *il costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli produttivi a cui il nostro socio è chiamato a condividere ed osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata ad investimenti strutturali e organizzativi.*

Tutto questo ha dato forza e sostanza alla filiera realizzata assieme ai partner industriali, una filiera modello anche per l'indice del prezzo che, lo abbiamo visto, fa la differenza. Oggi - ha concluso il presidente - *siamo qui a dirvi grazie ma insieme a chiedervi di non mollare mai, perchè il mercato globale non si ferma mai e bisogna essere all'altezza della competizione".*

Illustrando i dati di bilancio, il direttore Compral Bartolomeo Bovetti ha messo in evidenza "il consolidamento strutturale della cooperativa, che in meno di dieci anni ha dimostrato di saper rispondere appieno alle esigenze di Inalpi e Ferrero, per quantitativo di prodotto e tenore qualitativo.

Il responsabile operativo di Compral Latte, Enrico Dellaferrera, è poi entrato nel merito dell'attività produttiva, con l'analisi dell'andamento dei conferimenti e le applicazioni dei parametri valutativi che consentono di far scattare le premialità dell'indice. Anche qui i segnali sono confortanti, per la presa di coscienza da parte dei soci che nulla può essere trascurato per dare valore al lavoro aziendale e, in termini collettivi, alla filiera.

D'altronde è ben nota la richiesta sempre più stringente dei consumatori in tema di rispetto dell'ambiente, benessere animale e sicurezza alimentare. Da questa constatazione - ha spiegato la veterinaria Alessandra Tropini, coordinatrice del team Arap - si comprende "la necessità di un lavoro progressivo di aggiornamento in materia tecnica e sanitaria. Abbiamo a disposizione specialisti in ogni campo e dotazioni tecnologiche e scientifiche d'avanguardia, potenziate dal laboratorio unico appena inaugurato nella sede della nostra associazione a Cuneo. Il socio Compral Latte sa di poter contare in ogni momento sul nostro pieno sostegno e sulle consulenze più qualificate".

31 MARZO - TARGATOCN

Inalpi si "tinge" di blu per la Giornata Internazionale dell'Autismo

Inalpi, da tempo vicina e attenta ai bisogni dei ragazzi, e dei loro famigliari, che vivono nel quotidiano le difficoltà di questa patologia, illuminerà di blu il logo presente sulla torre di sprayatura del latte dalla sera di sabato 31 marzo a quella del 3 aprile

Il 2 aprile, in tutto il mondo, sarà celebrata la Giornata Internazionale dell'Autismo.

Inalpi, da tempo vicina e attenta ai bisogni dei ragazzi, e dei loro famigliari, che vivono nel quotidiano le difficoltà di questa patologia, illuminerà di blu il logo presente sulla torre di sprayatura del latte dalla sera di sabato 31 marzo a quella del 3 aprile.

Un segno forte quindi, una luce visibile a grande distanza, per illuminare e sensibilizzare chi ancora non conosce a fondo le problematiche dell'Autismo.

Già a fine settembre del 2016 Inalpi fu main sponsor del Giro d'Italia in Vespa un evento che percorse 7.300 km sul territorio nazionale e a cui parteciparono 170 Vespa club, con la finalità di sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti dell'Autismo e raccogliere fondi a favore dell'Associazione Nazionale Genitori Soggetti Autistici (ANGSA), per l'acquisto di un'applicazione che è di grande aiuto e supporto nel quotidiano.

Così è nata taskAbile, un'applicazione che aiuta i ragazzi ad imparare alcuni comportamenti di vita quotidiana e sociale, stimola l'autonomia personale e li spinge a comunicare e a scegliere, attraverso categorie e immagini personalizzate e personalizzabili.

Risultato raggiunto quindi, ma Inalpi ritiene che molto ancora ci sia da fare, tanto che, con grande determinazione e concretezza, non ha mai smesso di seguire i volontari che sostengono l'ANGSA in ogni attività.

Oggi nasce un bambino autistico ogni 80/90 neonati, solo cinque anni fa la proporzione era di 1 su 120 nati. La ragione di quest'incremento è sconosciuta e ancora non esiste una cura per questa patologia, l'unica possibilità è quella di intervenire per cercare di migliorare la qualità della vita dei ragazzi e delle loro famiglie.

31 MARZO - ILNAZIONALE

Inalpi si "tinge" di blu per la Giornata Internazionale dell'Autismo

Il 2 aprile, in tutto il mondo, sarà celebrata la Giornata Internazionale dell'Autismo.

Inalpi, da tempo vicina e attenta ai bisogni dei ragazzi, e dei loro famigliari, che vivono nel quotidiano le difficoltà di questa patologia, illuminerà di blu il logo presente sulla torre di sprayatura del latte dalla sera di sabato 31 marzo a quella del 3 aprile.

Un segno forte quindi, una luce visibile a grande distanza, per illuminare e sensibilizzare chi ancora non conosce a fondo le problematiche dell'Autismo.

Già a fine settembre del 2016 Inalpi fu main sponsor del Giro d'Italia in Vespa un evento che percorse 7.300 km sul territorio nazionale e a cui parteciparono 170 Vespa club, con la finalità di sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti dell'Autismo e raccogliere fondi a favore dell'Associazione Nazionale Genitori Soggetti Autistici (ANGSA), per l'acquisto di un'applicazione che è di grande aiuto e supporto nel quotidiano.

Così è nata taskAbile, un'applicazione che aiuta i ragazzi ad imparare alcuni comportamenti di vita quotidiana e sociale, stimola l'autonomia personale e li spinge a comunicare e a scegliere, attraverso categorie e immagini personalizzate e personalizzabili.

Risultato raggiunto quindi, ma Inalpi ritiene che molto ancora ci sia da

fare, tanto che, con grande determinazione e concretezza, non ha mai smesso di seguire i volontari che sostengono l'ANGSA in ogni attività.

Oggi nasce un bambino autistico ogni 80/90 neonati, solo cinque anni fa la proporzione era di 1 su 120 nati. La ragione di quest'incremento è sconosciuta e ancora non esiste una cura per questa patologia, l'unica possibilità è quella di intervenire per cercare di migliorare la qualità della vita dei ragazzi e delle loro famiglie.

31 MARZO - ZAZZOM

INALPI SI TINGE DI BLU PER LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELL' AUTISMO

inalpi si "tinge" di blu per la Giornata Internazionale dell'Autismo (Di sabato 31 marzo 2018) Il 2 aprile, in tutto il mondo, sarà celebrata la Giornata Internazionale dell 'Autismo. inalpi, da tempo vicina e attenta ai bisogni dei ragazzi, e dei loro famigliari, che vivono nel quotidiano le difficoltà di questa... targatocn