dal **27 AGOSTO** 2018
al **2 SETTEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

27 AGOSTO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 741MO MEETING VG @ RISTORANTE ENRICO BARTOLINI AL MUDEC MILANO CHEF ENRICO BARTOLINI

La prima cosa che colpisce, guardando i piatti di Enrico Bartolini, una pioggia di stelle Michelin ripartite tra i suoi tanti locali sparsi per lo Stivale, è la loro perfezione estetica. Prima dei profumi, degli aromi e dell'immancabile esplosione di sapore che si sprigiona all'assaggio del primo boccone, le creazioni dello chef toscano affascinano per l'esattezza con cui sono impiattate e presentate al tavolo, la disposizione armonica dei diversi elementi che compongono il piatto, la cura nella scelta dell'accostamento dei colori. Ma veniamo al dunque, perché quando si va da Bartolini sin dall'inizio del pranzo tutti noi, il team del Viaggiatore e gli Amici Gourmet, non vediamo l'ora di provare le nuove creazioni, che si intervallano sapientemente con i grandi classici, prima del gran finale con la merenda e l'intramontabile risotto rape rosse e salsa al gorgonzola. Archivio storico reportage: Il nostro menù personalizzato Il tavolo riservato ai nostri Premium Partner Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Il benvenuto dello chef/patron Enrico Bartolini Aperitivo Franciacorta Satèn 2010 Vintage Collection – Ca' del Bosco Cominciamo con un brindisi con lo chef Gli stuzzichini Oliva di pomodoro verde costoluto, vermouth e anice Snack Legù Caramella di foie gras, mango e cipolla Melanzana alla brace, scampo, caviale italiano e piselli Cannolo di erbe con crema di Raschera inalpi e nocciole Piramide di piselli, Bra tenero Dop inalpi e tartufo estivo Panino al vapore con Bra duro inalpi e cime di rapa VG, lo chef ed Elisa Neri, responsabile comunicazione e PR di Legù, ci presentano l'ultimo stuzzichino Bacello di legumi con farina Legù, limone arrostito e cumino Il servizio dei grissini... ... e quello della focaccia Pane Tipologia di pane: bianco naturale, preparato con lievito madre. Burro di lamponi Stampo a forma di lampone con burro, aceto di lampone, succo di lampone, polvere di capperi, di fianco una foglia di burro con tè matcha. Franciacorta Dosage Zéro 2012 Vintage Collection Magnum – Ca' del Bosco Piattooo! Patata soffice uovo e uova Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Isola dei Nuraghi Igt 2016 – Tenute di Santa Maria Langhe Chardonnay Elioro 2006 – Cordero di Montezemolo Il direttore del ristorante Sebastien Ferrara completa la prossima portata al tavolo Mareneve Terre siciliane Igp – Profumo di Vulcano Federico Graziani Enrico ci presenta uno dei suoi classici Qui con VG Risotto Arlecchino mantecato con burro alpino piemontese inalpi Lusirà Syrah Sicilia Igt 2011 – Baglio del Cristo di Campobello Vg e Remo Capitaneo, sous chef del Ristorante, presentano il piatto Chianti classico Riserva 2006 – Villa Cerna Moscato Passito di Strevi 2008 – Vini Passiti Bragagnolo Lo zabaione per il gran finale è pronto Zabaione tradizionale, pistacchio di Bronte e albero di arance Coccole finali Caffè Proseguiamo la degustazione vini per accompagnare la merenda Franciacorta Brut '61 – Berlucchi Merenda presentata in sala in Pentola d'oro Agnelli VG con lo staff di Enrico Risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola 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 741esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Enrico Bartolini al MUDEC 20144 Milano Via Tortona 56 Tel. (+39) 02 84293701 Chiuso lunedì a pranzo, domenica tutto il giorno E-mail: ristorante@enricobartolini.net Sito internet: www.enricobartolini.net 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

29 AGOSTO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

MORETTA

Due morti in un incidente sulla provinciale

Coinvolti quattro giovani morettesi in un tragico incidente

MORETTA

Due ragazzi 23enni, Matteo Guerreri e Vincenzo Tarzia (avrebbe compiuto 24 anni il 16 agosto), entrambi di Moretta, hanno perso la vita in un terribile incidente avvenuto sabato 4 agosto, nella notte, sulla strada provinciale 663 che collega Faule a Moretta.

L'auto sulla quale viaggiavano in direzione di Faule, un'Alfa Romeo Mito, è uscita di strada e, dopo alcuni capottamenti, è finita in un canale. A bordo viaggiavano altri due giovani, anch'essi morettesi, di cui uno trasportato in codice giallo all'ospedale di Savigliano. Ferite lievi per il quarto ragazzo, portato comunque in ospedale.

I carabinieri di Cavallermaggiore, intervenuti sul posto, stanno ancora ricostruendo l'esatta dinamica dell'incidente. Sul posto sono intervenute anche le ambulanze medicalizzate provenienti da Saluzzo e Carmagnola, oltre ai Vigili del Fuoco di Saluzzo e Racconigi.

Giovedì 9 agosto a Moretta, per i funerali dei due giovani, è stato proclamato il lutto cittadino, con le bandiere a mezz'asta e gli esercizi commerciali chiusi. Don Paolo Audisio ha celebrato il rito funebre, di fronte ad una chiesa e alla piazza gremite di persone.

Matteo era dipendente Inalpi e Vincenzo elettricista alla Bertino Fratelli.

Il mezzo dopo i capottamenti, *a fianco*, le vittime Guerreri e Tarzia

Due vite spezzate sulla provinciale

29 AGOSTO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

La festa si è conclusa sabato con la cena in piazza. Soddisfatti gli organizzatori

Agosto Murellese con la nuova Pro loco

Autorità con rettori e dedicante

Il direttivo Pro loco

Rettori e dedicante davanti alla statua Madonna degli Orti

La processione

MURELLO

di sabrina agù

All'indomani della festa patronale di Murello, la prima organizzata dal nuovo direttivo guidato da Mauro Tortone, la Pro loco si mostra soddisfatta e grata ai murellesi e affida ai social e alla stampa i propri ringraziamenti: *«Vorremmo poterlo fare singolarmente con ognuno di voi ma ci limitiamo a dire grazie a chiunque abbia contribuito all'ottima riuscita del nostro primo "Agosto Murellese": al pubblico del padiglione gastronomico e del ballo, a chi ha contribuito con donazioni (in particolare a Inalpi e Piemonte Latte), al vecchio direttivo per averci aiutato nei nostri primi passi, a tutti i giovani volontari, all'amministrazione comunale per il sostegno e la disponibilità ma soprattutto grazie a tutte le famiglie murellesi che hanno risposto presente alla richiesta di mantenere viva la nostra festa patronale per ancora altri tre anni (almeno!)»*. Superato il rischio scioglimento della Pro loco paventato nei mesi scorsi, il nuovo direttivo si è destreggiato bene tra i vari appuntamenti della festa, dalla prima serata di musica dedicata ai giovani fino all'atteso e scenografico spettacolo pirotecnico, realizzato grazie al contributo della ditta Gattino, che ha rapito e incantato il pubblico accorso in massa per vedere i fuochi.

Appuntamento centrale della festa di Murello, intitolata alla Madonna degli Orti, si è confermata la processione verso il Santuario che da decenni raccoglie l'affetto e la devozione dei Murellesi.

Ad officiare le solenni celebrazioni, presenziate dalle autorità, dai rettori Daniele Gattino e Marco Iaculo e dalla dedicante Lorella Monterzino, è stato don Maurilio, accompagnato dal diacono Battistino, da poco assegnato alle parrocchie di Murello e Racconigi. Il parroco ha ripercorso il sentimento di fede popolare per la Madonna degli Orti, mettendo in guardia dal rischio di fermarsi all'esteriorità, invitando a guardare oltre la cornice: *«Le opere d'arte escono dal sentimento di fede dell'artista ma rimangono opere umane, siamo noi, spiriti incarnati, a doverle riempire di fede, partendo dal visibile - dalle statue e dai dipinti - per arrivare all'infinito»*. Il sacerdote ha anche annunciato la volontà di restaurare l'affresco della Madonna conservato nel Santuario, per il quale è già partito il necessario iter presso i competenti organi della Soprintendenza.

La festa di Murello si è conclusa sabato scorso con la cena in piazza che ha contato circa 120 partecipanti e con la quale è sceso il sipario su questa nuova e fortunata edizione dell'Agosto Murellese.

30 AGOSTO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 742mo Meeting VG @ Ristorante LeoneFelice dell'Albereta Relais & Châteaux – Erbusco (BS) – Chef Fabio Abbattista

Posted By: ViaggiatoreGourmet on agosto 30, 2018
In Brescia e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia, Relais&Hotel, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Scampagnata estiva nella terra del **Franciacorta**, quella che in una calda giornata di giugno ha portato gli **Amici Gourmet** e noi del team di Viaggiatore Gourmet all'**Albereta** di **Erbusco**, il bellissimo Relais della Famiglia **Moretti**, che vi abbiamo già mostrato nel dettaglio in **questo reportage**. Appuntamento sempre atteso con **impazienza** da parte dei nostri **associati**, desiderosi di degustare le **nuove creazioni** e i **grandi classici** dello chef

Torta di rose con zabaione al Pinodisé

Passione Vino Passito Strevi 2008 – **Bragagnolo Vini Passiti**

Caffè e coccole finali

Caffè Espresso di **Leonardo Lelli**, Bruzzi Dattera Cru arabica

Tartufo al cioccolato nero e anesone

I cadeau **inalpi** per i nostri **associati**

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 742esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

L'Albereta Relais & Chateaux
25030 Erbusco (Brescia)
Via Vittorio Emanuele, 23
Tel. +39 030 7760550
Sito internet: **www.albereta.it**

I prossimi meeting di **Altissimo Ceto:**

www.altissimoceto.it/meeting-eventi/

30 AGOSTO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA
Lutto per Matteo e Vincenzo
pag. 21

MORETTA L'incidente stradale che ha turbato i giorni prima della festa

La morte di Matteo e Vincenzo

Due vite spezzate ad appena ventitre anni di età

MORETTA – Si sono svolti in contemporanea giovedì 9 agosto in mattinata nella chiesa parrocchiale dedicata a San Giovanni Battista, i funerali dei due giovani ventitreenni morettesi deceduti in un tragico incidente stradale alle 4 del mattino nella notte tra venerdì 3 e sabato 4 agosto, sulla provinciale che da Moretta conduce a Faule, appena dopo il fabbricato dell'ex autotrasporti Corvi.

Quattro gli occupanti dell'alfa Mito, condotta dal giovane Matteo Guerreri di Moretta: avevano deciso di "fare after" recandosi da un amico panettiere che svolge la propria attività in un paese vicino, per tenergli compagnia e fare colazione a base di focaccia. Purtroppo una distrazione, un colpo di sonno o l'eccessiva velocità, sono stati fatali per due di loro. Pochi metri dopo la curva dov'era un tempo l'ex autotrasporti Corvi, Guerreri ha perso il controllo dell'auto finendo nel campo contro alcuni arbusti, dopo una serie di capovolte.

Fatale per lui l'uscita di strada, che ne ha causato il decesso così come per Vincenzo Tarzia, 24 anni non ancora compiuti, che occupava il sedile posteriore lato guida: a nulla sono valsi, per oltre mezz'ora, i ripetuti tentativi di rianimarli da parte dei soccorritori, immediatamente intervenuti sulla scena dell'incidente.

Matteo Guerreri

Vincenzo Tarzia

Sull'auto, dal lato destro, altri due giovani morettesi di 22 anni, M.T. e G.M., che hanno riportato ferite meno gravi, ma immediatamente trasportati all'ospedale Santissima Annunziata di Savigliano, poi a Cuneo per uno di loro, ora già rientrato a casa. Sul posto sono intervenute le ambulanze medicalizzate dell'emergenza sanitaria da Saluzzo e Carmagnola, insieme ai Vigili del fuoco di Saluzzo e Racconigi, che hanno lavorato a lungo per estrarre dall'auto i ragazzi, rimasti incastrati tra le lamiere dell'abitacolo.

L'Amministrazione Comunale ha dichiarato il lutto cittadino per giovedì giorno del funerale, con bandiere a mezz'asta ed esercizi pubblici chiusi a partire da mezz'ora prima della celebrazione del rito funebre e nella mezz'ora successiva al termine della funzione. Ha fermato completamente la produzione per un paio di ore l'azienda In.Al.Pi. di Moretta, dove lavorava uno dei due ragazzi deceduti. Numerosi i giovani presenti al funerale. Fuori dalla Chiesa, prima che il corteo funebre iniziasse il suo percorso, gli amici hanno voluto salutarli con le note della canzone "Love Generation" di Bob Sinclar e con le canzoni di Bob Marley.

Matteo Guerreri, 23 anni, lascia il papà Emanuele, la mamma Antonella e la sorella Elisa, mentre Vincenzo 24 anni a breve, lascia il papà Domenico, la mamma Pieranna e le sorelle Valentina, Roberta ed Alessandra.

30 AGOSTO - ILNAZIONALE

Sabato 6 e domenica7 ottobre torna Mattoncino Mania Saluzzo

La manifestazione attira ormai circa 150 ESPOSITORI provenienti da tutto il nord Italia (divisi nelle sezioni Collezionisti e Juniors) e non mancheranno, come sempre, le novità e le sorprese!

I temi delle opere esposte soni i più vari: City, Trains, Creator, Minecraft, Ninjago, Nexo, SuperHeroes, Architecture per appassionati di tutte le età; Friends e Elves per la gioia delle bambine; fino ad arrivare ad intere aree dedicate al mondo Technic e Star Wars, per veri esperti!

Il nuovo percorso si articola nei grandissimi locali storici della ex-caserma Mario Musso e dona alla manifestazione un sapore moderno e antico insieme, caratteristica che la rende unica nel suo genere e la differenzia da tutte le altre, solitamente ospitate in palestre e palazzetti. I visitatori muoveranno i primi passi in un estratto di storia e cultura locale, attraversando la stanza di presentazione del museo dell'artigianato realizzato recentemente dalla Fondazione Amleto Bertoni. Per gli amanti del magico sapore retrò di Saluzzo, sarà a disposizione il **TRENINO NAVETTA GRATUITO**in collegamento con il centro città e il Mercantico... divertimento per i piccini, praticità di parcheggio e di trasferimento per il grandi.

Questa edizione di Mattoncino Mania è **DOG FRIENDLY**: in collaborazione con Mangimi Monge sarà a disposizione nel cortile interno un'area con dog sitter dedicata per lasciare gli amici a quattro zampe in buone mani e gustarsi la manifestazione in pieno relax!

Tra le novità non potranno passare inosservate l'originalissima ambientazione del **MONDO ACQUATICO MARINO** Lego con grandi sorprese e pezzi unici e la **ROYAL SCENOGRAPHY** con statue di

grandi dimensioni e speciale allestimento offerto da Armando Vivai.

Ci sarà inoltre, per la prima volta, una vera e propria interazione tra gioco creativo e studio scientifico: Mattoncino Mania ha il piacere di ospitare il LABORATORIO LEGO MINDSTORM realizzato dai ragazzi dei Licei di Scienze Applicate di Saluzzo e di Savigliano e dai loro Professori Milano e Vassallo.

All'interno del percorso espositivo ci saranno **l'AREA GIOCO LEGO GRATUITA** con animatrice dedicata, il fornitissimo **NEGOZIO LEGO BOLLATI GIOCHINFANZIA** (dove si potranno fare acquisti in tutta convenienza utilizzando i buoni sconto rilasciati all'ingresso), l'**AREA RISTORO** gestita dal prestigioso Bar Beppe di Saluzzo, lo STAND **IL PODIO SPORT** dove si potranno trovare le t-shirt, le felpe e i gadget esclusivi dell'evento.

ORARI: sabato 06 ottobre ore 15.00-22.00; domenica 7 ottobre ore 10.00-19.00

INGRESSO: € 3.50 – ingresso OMAGGIO a tutti i bambini 0-10 anni offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi

Presso Bollati Giochinfanzia – Saluzzo – Via Torino 73 – sono disponibili locandine e poster (per bar, ristoranti, oratori, palestre, ludoteche, scuole…), non esitate a richiederle!

Iscriveteviall'**EVENTO FACEBOOK "MATTONCINO MANIA SALUZZO 2018"** e condividete… saremo tantissimi!

Non mancate a questa nuova, imperdibile, ricchissima edizione di Mattoncino Mania! L'evento è partocinato dalla Città di Saluzzo e dalla Fondazione Amleto Bertoni.

30 AGOSTO - TARGATOCN

Sabato 6 e domenica7 ottobre torna Mattoncino Mania Saluzzo

La grande esposizione di collezionisti organizzata da BOLLATI GIOCHINFANZIA, leader da decenni del settore giocattolo, in collaborazione con LEGO giunge quest'anno alla sesta edizione in un crescendo continuo di partecipanti, di spazi espositivi e di pubblico.

La manifestazione attira ormai circa 150 ESPOSITORI provenienti da tutto il nord Italia (divisi nelle sezioni Collezionisti e Juniors) e non mancheranno, come sempre, le novità e le sorprese!

I temi delle opere esposte soni i più vari: City, Trains, Creator, Minecraft, Ninjago, Nexo, SuperHeroes, Architecture per appassionati di tutte le età; Friends e Elves per la gioia delle bambine; fino ad arrivare ad intere aree dedicate al mondo Technic e Star Wars, per veri esperti!

Il nuovo percorso si articola nei grandissimi locali storici della ex-caserma Mario Musso e dona alla manifestazione un sapore moderno e antico insieme, caratteristica che la rende unica nel suo genere e la differenzia da tutte le altre, solitamente ospitate in palestre e palazzetti. I visitatori muoveranno i primi passi in un estratto di storia e cultura locale, attraversando la stanza di presentazione del museo dell'artigianato realizzato recentemente dalla Fondazione Amleto Bertoni. Per gli amanti del magico sapore retrò di Saluzzo, sarà a disposizione il **TRENINO NAVETTA GRATUITO**in collegamento con il centro città e il Mercantico...

divertimento per i piccini, praticità di parcheggio e di trasferimento per il grandi.

Questa edizione di Mattoncino Mania è **DOG FRIENDLY**: in collaborazione con Mangimi Monge sarà a disposizione nel cortile interno un'area con dog sitter dedicata per lasciare gli amici a quattro zampe in buone mani e gustarsi la manifestazione in pieno relax!

Tra le novità non potranno passare inosservate l'originalissima ambientazione del **MONDO ACQUATICO MARINO** Lego con grandi sorprese e pezzi unici e la **ROYAL SCENOGRAPHY** con statue di grandi dimensioni e speciale allestimento offerto da Armando Vivai.

Ci sarà inoltre, per la prima volta, una vera e propria interazione tra gioco creativo e studio scientifico: Mattoncino Mania ha il piacere di ospitare il LABORATORIO LEGO MINDSTORM realizzato dai ragazzi dei Licei di Scienze Applicate di Saluzzo e di Savigliano e dai loro Professori Milano e Vassallo.

All'interno del percorso espositivo ci saranno **l'AREA GIOCO LEGO GRATUITA** con animatrice dedicata, il fornitissimo **NEGOZIO LEGO BOLLATI GIOCHINFANZIA** (dove si potranno fare acquisti in tutta convenienza utilizzando i buoni sconto rilasciati all'ingresso), l'**AREA RISTORO** gestita dal prestigioso Bar Beppe di Saluzzo, lo STAND **IL PODIO SPORT** dove si potranno trovare le t-shirt, le felpe e i gadget esclusivi dell'evento.

ORARI: sabato 06 ottobre ore 15.00-22.00; domenica 7 ottobre ore 10.00-19.00

INGRESSO: € 3.50 - ingresso OMAGGIO a tutti i bambini 0-10 anni offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi

Presso Bollati Giochinfanzia - Saluzzo - Via Torino 73 - sono disponibili locandine e poster (per bar, ristoranti, oratori, palestre, ludoteche, scuole...), non esitate a richiederle!

Iscriveteviall'**EVENTO FACEBOOK "MATTONCINO MANIA SALUZZO 2018"** e condividete... saremo tantissimi!

Non mancate a questa nuova, imperdibile, ricchissima edizione di Mattoncino Mania! L'evento è partocinato dalla Città di Saluzzo e dalla Fondazione Amleto Bertoni.

www.mattoncinomania.it

www.bollati.it

30 AGOSTO - TARGATOCN

Inalpi sbarca in Cina: accordo con la "Prize Market" per distribuire il latte in polvere del Piemonte

Una prima reale risposta all'esigenza di qualità delle famiglie cinesi

Immagine di repertorio

Il primo latte piemontese sbarca ad Hong Kong ed in Cina per dare una prima importante risposta alle esigenze alimentari delle famiglie cinesi che sono sempre più alla ricerca di latte in polvere di alta qualità, in particolare di quello proveniente dal Piemonte senza additivi e senza emulsionanti, prodotto con latte di aziende ad elevato controllo qualitativo.

Inalpi, infatti, ha stipulato un accordo con la "Prize Market", catena di distribuzione per alimentari da scaffale, per cui ha inviato ad Hong Kong il

primo container di latte in polvere da scaffale.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. *"Si tratta di prima risposta concreta alle esigenze di qualità delle famiglie asiatiche che, grazie al latte proveniente da Compral Latte, possono avere garanzia di tracciabilità, salubrità e genuinità* - sottolineano **Fabrizio Galliati** vicepresidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale -. *La maggior parte delle industrie dolciarie del nostro territorio si approvvigionano del latte in polvere totalmente dall'estero, questo è invece l'esempio chiaro che la polvere di latte piemontese trova grandi consensi nei Paesi che hanno veramente necessità di qualità per la salute dei bambini, che sono sicuramente la fascia più a rischio, ma non solo poiché gran parte della polvere di latte viene utilizzata per la preparazione dei vari prodotti dolciari e da forno. Alla luce di tale accordo virtuoso, auspichiamo* - concludono Galliati e Rivarossa - *che si possano generare nuove opportunità di filiera volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte Made in Piemonte, a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono, senza sottovalutare l'importante ricaduta economica per il territorio sul comparto e sull'indotto".*

31 AGOSTO - CRONACAQUI

COLDIRETTI

Il latte piemontese sbarca a Hong Kong

→Il primo latte piemontese sbarcherà a Hong Kong e in Cina per fare una prima importante risposta alle esigenze alimentari delle famiglie cinesi, sempre alla ricerca di latte in polvere di alta qualità. In particolare di quello proveniente dal Piemonte senza additivi ed emulsionanti, prodotto con latte di aziende ad elevato controllo qualitativo. Inalpi, a tal proposito, ha stipulato un accordo con la "Prize market".

1 SETTEMBRE – LA STAMPA CUNEO

MORETTA

MATTEO BORGETTO

Latte in polvere "made in Granda" nei market cinesi

P. 40

Latte in polvere cuneese nei market della Cina

Un primo container di 20 tonnellate spedito via nave a Hong Kong dall'Inalpi di Moretta azienda leader del settore

MATTEO BORGETTO
MORETTA

Il primo container da 20 tonnellate è partito 6 settimane fa dal porto di Genova e la nave, attraversati Canale di Suez, Mar Rosso e Oceano Indiano, l'altro giorno è sbarcata a Hong Kong. E sono già in vendita, sugli scaffali di supermercati e negozi cinesi, le prime confezioni di latte in polvere «Made in Cuneo» di alta qualità, realizzato dalla Inalpi. Il colosso di Moretta, unico produttore italiano di latte in polvere (oltre 18 mila tonnellate all'anno), ha firmato un accordo con «Prize Market», catena di distribuzione per alimentari nel Paese asiatico.

«Da un anno dirigenti e personale commerciale hanno instaurato rapporti con la Cina, dove vendiamo anche il formaggio di Peveragno. - spiega Ambrogio Invernizzi, numero uno di Inalpi -. La prima spedizione è una prova: se funzionerà, a novembre faremo un carico più importante a Shangai, dove potremmo aprire una filiale commerciale».

Alta gamma

La Cina è il secondo importatore mondiale di latte in polvere al mondo: 40 mila tonnellate al mese. In Italia, ogni anno se ne consumano 100 mila tonnellate, il 90% in arrivo dall'estero. «Saremmo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato - prosegue Invernizzi -, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte alpino piemontese, che godono di ottima fama in Asia».

Sullo sfondo, il progetto di una seconda «torre sprayer» allo stabilimento di Moretta, per raddoppiare la produzione di latte in polvere e portarla a 40 mila tonnellate. Il primo impianto fu realizzato nel 2010 su impulso di Michele Ferrero, storico patron dell'industria dolciaria albese, con un investimento di 30 milioni.

Oggi Inalpi (150 dipendenti, 140 milioni di fatturato nel 2017), acquista latte fresco da 400 allevatori piemontesi, più della metà del Cuneese. Ogni giorno, conferiscono 500 tonnellate di prodotto alla Compral Latte, cooperativa che ha in gestione le forniture da destinare al latte in polvere.

«La Cina è una strada per la seconda torre, dobbiamo valutare il venduto per giustificare l'investimento - conclude Ambrogio -. Si aprirebbero prospettive interessanti per filiera e produttori, con prezzi sempre indicizzati del latte conferito (40 centesimi, al litro ndr)».

Reazioni

Positive le reazioni di Bruno Rivarossa e Tino Arosio di Coldiretti Cuneo: «Un'ottima notizia, che auspichiamo possa generare nuove opportunità e incentivare l'utilizzo del latte in polvere cuneese anche nella Granda, sia tra i consumatori sia tra le industrie dolciarie». Il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla: «Il modello da seguire è il progetto tra Coldiretti, Inalpi e Ferrero, una realtà unica in Italia. Il latte che assorbiamo dal mercato per produrre la polvere di latte, comporta un aumento del prezzo a vantaggio di tutti i produttori, 1.300 nella Granda». —

© BY NOVO ALGUNOS DIRITTI RISERVATI

Una veduta dello stabilimento Inalpi di Moretta

1 SETTEMBRE – LASTAMPA.IT

Latte in polvere cuneese nei market della Cina

Un primo container di 20 tonnellate spedito via nave a Hong Kong dall'Inalpi di Moretta azienda leader del settore

CONDIVIDI
f 0
SCOPRI TOP NEWS

MATTEO BORGETTO
MORETTO

Pubblicato il 01/09/2018

Il primo container da 20 tonnellate è partito 6 settimane fa dal porto di Genova e la nave, attraversati Canale di Suez, Mar Rosso e Oceano Indiano, l'altro giorno è sbarcata a Hong Kong. E sono già in vendita, sugli scaffali di supermercati e negozi cinesi, le prime confezioni di latte in polvere «Made in Cuneo» di alta qualità, realizzato dalla Inalpi. Il colosso di Moretta, unico produttore italiano di latte in polvere (oltre 18 mila tonnellate all'anno), ha firmato un accordo con «Prize Market», catena di distribuzione per alimentari nel Paese asiatico.
«Da un anno dirigenti e personale commerciale hanno instaurato rapporti con la Cina, dove vendiamo anche il formaggio di Peveragno. - spiega Ambrogio Invernizzi, numero uno di Inalpi -. La prima spedizione è una prova: se

funzionerà, a novembre faremo un carico più importante a Shangai, dove potremmo aprire una filiale commerciale».

Alta gamma

La Cina è il secondo importatore mondiale di latte in polvere al mondo: 40 mila tonnellate al mese. In Italia, ogni anno se ne consumano 100 mila tonnellate, il 90% in arrivo dall'estero. «Saremmo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato - prosegue Invernizzi -, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte alpino piemontese, che godono di ottima fama in Asia».

Sullo sfondo, il progetto di una seconda «torre sprayer» allo stabilimento di Moretta, per raddoppiare la produzione di latte in polvere e portarla a 40 mila tonnellate. Il primo impianto fu realizzato nel 2010 su impulso di Michele Ferrero, storico patron dell'industria dolciaria albese, con un investimento di 30 milioni.

Oggi Inalpi (150 dipendenti, 140 milioni di fatturato nel 2017), acquista latte fresco da 400 allevatori piemontesi, più della metà del Cuneese. Ogni giorno, conferiscono 500 tonnellate di prodotto alla Compral Latte, cooperativa che ha in gestione le forniture da destinare al latte in polvere.

«La Cina è una strada per la seconda torre, dobbiamo valutare il venduto per giustificare l'investimento - conclude Ambrogio -. Si aprirebbero prospettive interessanti per filiera e produttori, con prezzi sempre indicizzati del latte conferito (40 centesimi, al litro ndr)».

Reazioni

Positive le reazioni di Bruno Rivarossa e Tino Arosio di Coldiretti Cuneo: «Un'ottima notizia, che auspichiamo possa generare nuove opportunità e incentivare l'utilizzo del latte in polvere cuneese anche nella Granda, sia tra i consumatori sia tra le industrie dolciarie». Il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla: «Il modello da seguire è il progetto tra Coldiretti, Inalpi e Ferrero, una realtà unica in Italia. Il latte che assorbiamo dal mercato per produrre la polvere di latte, comporta un aumento del prezzo a vantaggio di tutti i produttori, 1.300 nella Granda».

1 SETTEMBRE - LATTENEWS

Un decennio di esperienza nell'impiantistica

di redazione | 1 settembre 2018 in Tecnologia applicata · 0 Commenti

Condividi quest'articolo

Twitter
Digg
Delicious
Facebook
Stumble
Subscribe by RSS

Impianto di trattamento olio di burro

Specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox, Inox Art Impianti è in grado di risolvere le problematiche di processo di caseifici e centrali del latte, fornendo impianti anche chiavi in mano.

Dalla sua sede di Torino, Inox Art Impianti esporta in tutto il mondo. La decennale esperienza maturata sul campo le permette di realizzare impianti di processo completi, dalla progettazione alla realizzazione, compresi trasporto e montaggio presso il cliente. Le varie fasi di montaggio sono supervisionate da un team di tecnici specializzati, soprattutto per quanto concerne impianti asettici, di stoccaggio e pastorizzazione, impianti di lavaggio (CIP) e miscelazione, per i quali l'azienda si occupa anche di tutti i servizi (acqua, vapore, condensa, aria, refrigerazione).

Arcangelo Ciccopiedi, titolare Inox Art Impianti

Abbiamo incontrato il titolare, Arcangelo Ciccopiedi, il quale ci ha raccontato la sua decennale esperienza nel settore caseario.

Perché avete creato il gruppo IAI?

La nostra veloce espansione ci ha spinto a creare il gruppo consortile IAI Group scrl, di cui Inox Art Impianti è la capogruppo. In questo modo riusciamo a soddisfare tutte le esigenze dei clienti e a garantire interventi rapidi (entro le 24 ore). Lo staff motivato e la consolidata esperienza nella manutenzione meccanica e nell'impiantistica di processo in settori come quello alimentare, chimico e farmaceutico permettono alle aziende associate di fornire servizi di progettazione, costruzione e controllo degli impianti, oltre a garantire un'ampia disponibilità di attrezzature e macchinari. Il tutto corredato da tecnologie di ultima generazione in merito a lavorazione, analisi e saldatura

dell'acciaio inox.

Progettazione, costruzione, installazione: vi occupate di tutte le fasi di un impianto?

Potendo organizzare la logistica in totale autonomia e con proprie attrezzature, IAI Group si occupa sempre in prima persona della realizzazione di un impianto. Ma interviene in tutte le fasi: dal posizionamento dei macchinari (confezionatrici, sciacquatrici, riempitrici, filatrici e vasche di rassodamento) alla componentistica di pompe, valvole, scambiatori, tank; dalla costruzione della carpenteria di supporto all'assemblaggio delle tubazioni, saldatura, pulizia e lucidatura delle saldature; dal controllo non distruttivo delle saldature al controllo a schema di flusso dell'impianto.

Gruppo stoccaggio latte

Ci può fare qualche esempio di impiantistica di processo che Inox Art è in grado di realizzare per il settore alimentare e, in particolare, per il lattiero-caseario?

Siamo in grado di costruire qualsiasi tipo di impianto per il trattamento e la trasformazione del latte: dalla pastorizzazione al confezionamento. Un esempio della nostra capacità è l'impianto che abbiamo realizzato per la Centrale del Latte di Torino: dal ricevimento del latte alla pastorizzazione, dalle linee di alimentazione agli sterilizzatori al gruppo valvole Aseptomag per la sterilizzazione a vapore, dal nuovo CIP di lavaggio per tutte le utenze confezionatrici comprese ai tank asettici che vanno ad alimentare le confezionatrici della linea uht.

Tank CIP di lavaggio

Un altro esempio riguarda la costruzione di impianti per la trasformazione del latte in panna, burro e olio di burro, che ci vede all'avanguardia, o ancora dalla concentrazione alla polverizzazione del latte, di cui un esempio è l'impianto costruito per Latterie Inalpi. Per questo cliente abbiamo anche realizzato tutta la sezione che comprende il trattamento e lo stoccaggio di latte e panna, le linee di alimentazione all'evaporatore e l'impianto per la produzione di burro, confezionamento compreso. Tutto quanto serve per la trasformazione della panna in burro e olio di burro è stato realizzato e installato da noi. Inoltre abbiamo portato tutte le attrezzature per il ricevimento all'esterno, per consentire al cliente di agganciare comodamente i camion carichi di latte e panna.

Ci può descrivere le problematiche dei caseifici che si sono rivolti a Inox Art, e come le avete risolte?

Per i caseifici e le centrali dei nostri clienti realizziamo sia impianti ex novo sia migliorie per quanto concerne processo e trattamento del prodotto. Cerchiamo ovviamente di proporre sempre soluzioni innovative, e siamo in grado di risolvere problematiche legate allo stoccaggio delle materie prime, lavaggio CIP compreso. Ma soprattutto puntiamo molto sulla semplificazione del sistema di manutenzione, per facilitare il lavoro del personale e garantire la sicurezza della produzione.

Ci può parlare del supporto che fornite alle industrie casearie, prima e dopo l'installazione di un impianto?

Abbiamo uno staff tecnico molto preparato, in grado di fornire un supporto che va dalla consulenza iniziale all'assistenza postvendita.
Offriamo al cliente la totale disponibilità per risolvere qualsiasi problematica, grazie a un team in grado di intervenire in qualsiasi momento.

Siete specializzati nella lavorazione, l'analisi e la saldatura dell'acciaio

inox. Quali sono i mezzi e le tecnologie che vi permettono di realizzare la "saldatura perfetta"?

Impianto di osmosi

IAI Group è specializzata nell'impiantistica di processo per l'industria alimentare, farmaceutica, chimica, frigorifera e termica. Per tutti questi settori, siamo in grado di realizzare saldature tipo TIG manuali e automatiche, oltre a controlli non distruttivi della saldatura.
Le nostre saldature forniscono giunti di elevata qualità, ma richiedono operatori altamente specializzati, in possesso di patentino, come previsto dalle normative europee. Usiamo saldatrici orbitali che garantiscono la precisione della saldatura grazie a programmi specifici per diverse dimensioni di tubi.
Perché è importante che i vostri tecnici siano in possesso di patentino di saldatura?
La grande varietà di tipi di acciai inossidabili offre innumerevoli combinazioni di resistenza alla corrosione e qualità meccaniche. Per questo è indispensabile affidarsi a tecnici competenti ed esperti, in possesso di patentino. Infatti solo il possesso del patentino qualifica l'operatore competente, in grado di eseguire saldature omogenee, senza rotture né bave o residui. Tutti i nostri tecnici hanno patentini di specializzazione per qualunque tipo di saldatura. La loro durata è due anni, trascorsi i quali occorre rinnovarlo rieseguendo le stesse prove di saldatura della fase di certificazione. Ecco un altro elemento che garantisce ai clienti la qualità delle nostre lavorazioni.
Inoltre la nostra società è in possesso dei certificati di procedimento di saldatura rilasciati dall'Istituto Italiano della Saldatura secondo le normative UNI EN ISO 15614, UNI EN 288-4, UNI EN ISO 15613, UNI EN 287, UNI EN 9606, UNI EN 1418.

1 SETTEMBRE – PERIODICO DAILY

Cibo e Alimentazione | Piemonte

Cina e Hong Kong nuovi mercati per il latte in polvere piemontese

31 agosto 2018 | Odette Tapella | 32 Views | 0 Commenti | distribuzione di alimenti, industria dolciaria, latte, Prodotto innovativo italiano | min read

0 SHARES | Share | Tweet

Questo articolo è stato letto: 25

Senza additivi ed emulsionanti il **latte in polvere piemontese** conquista la Cina ed Hong Kong. L'Italia importa oltre il 90% di questo prodotto dall'estero, quasi 100 mila tonnellate, e l'esperienza del Piemonte in questo settore rappresenta un caso degno di nota di marketing orientato ai mercati internazionali. Un'azienda del settore, la Inalpi, ha promosso la vendita del latte in polvere in Asia, accordandosi con una catena di distribuzione di alimenti. Ad Hong Kong è stato inviato un container di prodotto made in Piemonte, ricercato in Cina per la qualità e la tracciabilità della filiera.

Il latte in polvere piemontese è fatto con l'alimento selezionato proveniente da numerosi allevamenti della regione. Il ciclo di produzione è controllato in ogni fase e l'utente finale può monitorarlo direttamente sul sito ufficiale dell'azienda, inserendone il lotto. In Asia l'alimento viene venduto sia nelle rivendite specializzate per bambini e neonati, essendo sicuro e genuino, che in quelle dell'industria dolciaria. In questi anni il mercato cinese si è dimostrato ricettivo nei confronti dei prodotti caseari italiani e l'azienda piemontese ha voluto ritagliarsi uno spazio in paesi in cui la domanda è in crescita.

Il latte in polvere Inalpi ha ricevuto lo scorso anno il premio "Prodotto innovativo italiano" per le caratteristiche organolettiche – mantiene il sapore del latte fresco -, la conservabilità

e la semplicità di utilizzo. L'alimento è venduto sia intero che parzialmente scremato. Quello di Inalpi è un esempio di promozione di un prodotto italiano di qualità che può avere ricadute favorevoli sul settore alimentare. A rifornire l'azienda della materia prima è la cooperativa Compral latte, un'organizzazione di produttori che ha ottenuto il riconoscimento dell'Unione europea.

I responsabili di Coldiretti Piemonte ritengono che l'accordo col mercato asiatico sia il primo passo per valorizzare una produzione regionale e creare nuove opportunità di crescita e sviluppo anche a livello nazionale.