LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

28 MARZO – LA STAMPA CN

Saluzzo: hanno perso il lavoro, sono separati divorziati o pensionati a basso reddito

All'Emporio della Solidarietà il 40% dei bisognosi sono italiani

GIULIA SCATOLERO
SALUZZO

Centoventi tessere tra famiglie e single bisognosi. Le ha distribuite «L'Emporio della Solidarietà» di Saluzzo, onlus della Caritas attiva da novembre. La maggior parte dei tesserati sono extracomunitari, ben il 40% sono italiani.

«Di solito - spiega Spirito Gallo, responsabile dell'Emporio - sono persone che hanno perso il lavoro, separati o divorziati, o pensionati che non riescono a vivere dignitosamente a causa del basso reddito, in alcuni casi è addirittura nullo».

Il magazzino sito in piazza Vineis 11 ha un funzionamento preciso. Per usufruirne bisogna prima recarsi al Centro di Ascolto Caritas (via Maghelona 7, lunedì e mercoledì 9-11 e venerdì 16-18) ed esibire la dichiarazione dei redditi (Isee). «Non è stabilita una fascia limite - spiega Gallo -: si fa un colloquio, si capisce la situazione e si decide se fornire il servizio». A ciascun utente viene assegnato un punteggio perché a «L'Emporio della Solidarietà» gli acquisti si pagano in punti: un litro di latte o un chilo di zucchero, ad esempio, costano 70 punti. Gallo: «Vengono assegnati 1000 punti al mese se la persona è sola, 1500 per una famiglia di 2 persone, 2000 per 3 persone e così via».

OSTANZA BONO

Un punteggio per gli acquisti

A ciascun utente viene assegnato un punteggio perché a «L'Emporio della Solidarietà» gli acquisti si pagano in punti: un litro di latte o un chilo di zucchero, ad esempio, costano 70 punti

Dal Banco Alimentare

Il 60% del fabbisogno proviene gratis dal Banco Alimentare Provinciale sito a Fossano. Il resto arriva dall'8 x 1000 alla Chiesa Cattolica, ma anche da commercianti. Ad oggi contribuiscono tre supermercati (Dp di Verzuolo, Presto Fresco e Mercatò di Saluzzo), 5 ditte (Rivoira Kiwi, Granda Zuccheri, Gullino Import Export, Inalpi e Albertengo), tre farmacie (Albertini di Manta, La Farmaceutica e Marocchino di Saluzzo), una panetteria (Rattalino di Saluzzo) e il negozio «100%» di Saluzzo.

«L'Emporio nasce anche per favorirli - spiega Gallo -: le donazioni a fini di solidarietà sono detraibili fiscalmente. Ci danno il pane invenduto della giornata o prodotti vicini a scadenza. Siamo disponibili al ritiro». Tra gli alimenti più richiesti latte, pasta, farina, uova, olio e caffè; si trovano prodotti per l'igiene personale e non prioritari (dolci o biscotti). I farmaci li continua a distribuire la Caritas; per il vestiario c'è «Rivestiti» in via Volta.

Simbolo dell'Anno Santo

«Volevamo qualcosa che rimanesse dopo la chiusura dell'Anno Santo - spiega Gallo -. Prima la Caritas consegnava gratis e mensilmente una busta precomposta. Qui cerchiamo di dare più dignità alle persone che attendono in una sala d'attesa dotata di wifi. Fin dall'inizio c'è stata una buona disponibilità di volontariato: siamo una trentina». Info 3299086123 o 017546719. Aperto il lunedì ore 15-18 e venerdì 9-12.

29 MARZO – CUNEO 7

INCONTRO Allevatori e veterinari insieme per garantire il consumatore

Gestione dell'antibiotico Un convegno a Moretta

CUNEO

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

29 MARZO – RIVISTA IDEA

AD ALBA IL DISTRIBUTORE CHE EROGA ANCHE METANO: MARCHIATO "EGEA CARBURANTI" E

Dalla sinergia di due importanti realtà nate e sviluppatesi sul territorio, fino ad affermarsi ben oltre l'area di elezione, nasce la nuova stazione di servizio di corso Europa, ad Alba. "Bragas", impegnata nel settore dei carburanti, ed "Egea", che si è affacciata in questo contesto con i due impianti aperti ad Asti con il marchio "Egea carburanti", rafforzano la "partnership" per offrire ai cittadini di Alba, Bra, Langhe e Roero un servizio molto atteso che guarda al rispetto dell'ambiente e all'innovazione tecnologica.
La stazione di servizio di corso Europa eroga, infatti, oltre ai carburanti tradizionali (benzina e diesel), anche gpl e metano, andando così a soddisfare la richiesta di un alto numero di utenti che finora hanno incontrato difficoltà nel rifornire i loro mezzi alimentati a metano poiché sul territorio non era presente un distributore.
Dotato di autolavaggio, l'impianto, a breve, metterà a disposizione anche colonnine per la ricarica di mezzi elettrici, sempre più richieste dal mercato e dai turisti che desiderano visitare in modo ecosostenibile le colline di Langhe, Roero e Monferrato, riconosciute

"Interfood" omaggia "Inalpi" di Moretta

Una scultura celebra gli oltre quaranta anni di collaborazione fra le due aziende che lavorano con lo sguardo che va oltre gli orizzonti europei

Gabriele Destefanis

Le immagini si riferiscono all'inaugurazione della scultura donata all'azienda di Moretta dalla società olandese "Interfood" per i quarant'anni di collaborazione. "Inalpi" nacque ufficialmente nel 1966, ma le sue origini risalgono al 1800, quando le famiglie Invernizzi e Barattero intrapresero l'attività nel settore lattiero caseario. Da allora ha un'unica priorità: conservare il gusto autentico del latte

Una scultura in bronzo realizzata dall'artista olandese Paul Roijmans da qualche giorno dà il benvenuto a quanti varcano il cancello delle "Latterie Inalpi" a Moretta.
È il regalo speciale che la società olandese "Interfood" ha voluto fare agli amici dell'azienda lattiero-casearia cuneese, per suggellare una collaborazione che ormai dura da oltre quarant'anni.
"Interfood" è uno dei maggiori fornitori di materie prime lattiero-casearie a livello mondiale.
La società, nata quasi 50 anni fa, ha uffici sparsi in tutto il mondo (Stati Uniti, Russia, Cina, Brasile, Emirati Arabi...) e fattura circa un miliardo e 400 mila euro.
Con "Inalpi" ha una cooperazione davvero proficua e duratura, come testimoniano le parole del presidente della società olandese, Frank Van Slipdonk, intervenuto alla cerimonia di installazione della scultura insieme al figlio Edward, anche lui da qualche tempo con un ruolo attivo nell'azienda di famiglia: «Quarant'anni fa, quando venni per la prima volta qui, questa era una piccola azienda che produceva burro», ha detto Van Slipdonk. «Oggi quell'azienda non esiste più e al suo posto c'è una realtà cresciuta tantissimo, grazie a investimenti importanti e a tanto lavoro. So quanto possa essere duro e faticoso un simile percorso, per questo vi faccio i complimenti: avete realizzato davvero una grande impresa».
Impressionato dall'accoglienza ricevuta, con la Banda musicale di Moretta che ha suonato gli inni dei Paesi bassi e italiano, il Presidente di "Interfood" ha poi spiegato il significato della scultura donata a "Inalpi" che raffigura il pianeta sollevato, dal basso, dalle mani di tante persone, che lo sorreggono: «Questo omaggio vuole essere la testimonianza tangibile di una lunga collaborazione e, soprattutto, della condivisione di valori importanti, quali fiducia, cooperazione e amicizia».
Nella duplice veste di padrone di

ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Ritaglio stampa tratto da: 095047

casa, ma anche di perfetto traduttore. Ambrogio Invernizzi ha ringraziato: «Siamo davvero orgogliosi di questa collaborazione, partita tantissimi anni fa», ha dichiarato il Presidente di "Inalpi". «Un'esperienza iniziata da mio padre, Egidio Invernizzi, e che prosegue, come segno di condivisione di principi e rispetto tra le famiglie. Ci siamo subito capiti: loro sono un'azienda familiare, come la nostra, ma ci aiutano a distribuire i nostri prodotti in tutto il mondo. Parlando di "Inalpi", credo che questa scultura ci rappresenti perfettamente: le mani che sostengono la Terra sono le nostre, le vostre, quelle di tutti i dipendenti e di tutte le persone che, in questi anni, hanno offerto il proprio contributo per far crescere l'azienda».

Non ha voluto mancare all'evento, nonostante fosse in partenza per Bruxelles, l'europarlamentare albese Alberto Cirio, il quale ha lodato il percorso di crescita compiuto, e ancora in atto, da "Inalpi". «Avete raggiunto risultati importanti, merito della vostra capacità di mettere al primo posto il concetto di persona, prima ancora di quello di lavoratore, facendone un punto di eccellenza».

In perfetto inglese, ha portato i propri saluti agli ospiti olandesi anche il sindaco di Moretta, Sergio Bianchio, mentre il console onorario d'Olanda a Torino, Oreste Accornero non ha nascosto la soddisfazione per questa collaborazione internazionale: «Un'amicizia che mi inorgoglisce, ma che non è casuale, perché l'Olanda è il secondo esportatore mondiale di prodotti agroalimentari, dopo gli Stati Uniti: dunque parliamo dell'unione di due eccellenze».

Erano presenti anche il presidente dell'Unione industriale di Torino, Dario Gallina, il presidente di Api Torino, Corrado Alberto, e tutti i vertici di "Inalpi".

29 MARZO - TARGATOCN

Cuneo-Parma, sotto i padiglioni di Cibus e l'egida di Confapi si uniscono le due Food Countries del Nord

Il 12 e 13 aprile, nel capoluogo emiliano, l'Associazione delle PMI con il Presidente Invernizzi mette in vetrina - e a tavola con gli Chef Vivalda e Palluda - l'Eccellenza agroalimentare della Granda e del Piemonte

Conto alla rovescia per il matrimonio tra le due "Food Countries" del Nord, ossia Cuneo e Parma. A officiarlo, il progetto strategico Good Food Made in Piemonte voluto dalla Confapi provinciale cuneese e dal suo Presidente Pierantonio Invernizzi, Direttore commerciale di Inalpi SpA e a capo di una coalizione di imprese riassuntive del paniere agroalimentare di alta qualità industriale e artigianale della Granda e dell'area subalpina nel proprio insieme.

Entra pertanto nel vivo l'intesa siglata dallo stesso Presidente Invernizzi con l'Ente Fiera di Parma e che, nella prima metà del mese di aprile, condurrà i Capitani dell'agroalimentare di Cuneo al Cibus Connect, un intenso programma di workshop, conferenze ed esposizioni nelle date del 12 e del 13 aprile.

Una straordinaria opportunità, come tiene a precisare il Presidente della Confapi, che rileva non soltanto dal punto di vista, pur fondamentale, della formidabile possibilità di vetrina e pertanto di commercializzazione offerta dalla Fiera su scala vasta; ma anche sotto il parallelo profilo dell'impulso impresso a innovative politiche industriali nella filiera del "Food" che unisce agricoltura, ricerca merceologica, tecnologie di trasformazione e produzione, logistica e promozione del Made in Italy complessivamente inteso.

"Le statistiche anche le più recenti - spiega infatti Invernizzi - *indicano che l'andamento economico resta molto fluttuante pur cominciando a far emergere aspetti positivi maggiori. I dati che fanno riferimento a fatturati e ordinativi delle aziende confermano, ancora una volta, che i mercati esistono, la domanda pure, però vanno risolti i temi legati all'assistenza finanziaria e al sostegno reale delle PMI di fronte a questi scenari. La nostra intesa con Parma intende mettere a disposizione nuovi strumenti di politica industriale che, a partire dal settore Food che è particolarmente distintivo del Made in Italy nella sua percezione finale nel Mondo, rilancino la più vasta economia manifatturiera del Paese e rimettano in dialogo le realtà dei Distretti produttivi italiani a torto ritenuti superati ma bisognosi semmai di essere rivalutati nel diverso scenario internazionale".*

"Siamo onorati - conclude il leader di Confapi Cuneo coadiuvato dal fratello Ambrogio Invernizzi Presidente di Inalpi e dai Vice dell'Associazione Giuseppe Rossetto e Luciano Piovano - *che questa iniziativa parta proprio dalla Granda unendo tutte le realtà in grado di accorciare fra centri agricoli, poli di trasformazione produttiva e piattaforme all'export".*

Trecento chilometri di distanza circa, fra i due Capoluoghi di provincia, azzerati sotto i padiglioni di Cibus. Dove dalla provincia Granda - con la Confapi a fare da "paniere" - accorreranno aziende da Inalpi a Cascina San Cassiano, da Albertengo Panettoni ad AltaLanga, da TartufLanghe a PaneAlba, dal Salumificio Marchisio a quello Monregalese, fino a: Biemme, Fratelli Ruata, La Favorita, La Granda, Life, Egidio Michelis, Molino Fratelli Chiavazza, Nord Salse, NutKao, Slow Food Promozione.A servire al grande pubblico di autorità, delegati e partecipanti i prodotti delle Aziende presenti nel Padiglione di Confapi in particolare, saranno gli Chef Gian Piero Vivalda da Cervere e Davide Palluda da Canale.

30 MARZO – BRA OGGI

CONVEGNO All'incontro promosso da Coldiretti "Quale latte bolle in pentola?" le prospettive di un settore che deve crescere. Procedere con trasparenza nell'interesse di produttori e consumatori

Puntare sulla filiera per sfidare il mercato

SAVIGLIANO

Partecipato convegno di Coldiretti organizzato sul futuro del mercato del latte nell'ambito della 36esima Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola di Savigliano. Delia Revelli, presidente provinciale e regionale di Coldiretti, ha ricordato le tante battaglie intraprese dall'Organizzazione per dare un futuro al settore: "Il prezzo del latte alla stalla è determinante per mantenere in piedi le aziende agricole. Oggi questo è più remunerativo di pochi mesi fa, ma dobbiamo lavorare per dare stabilità a questo prezzo, nell'ottica di fornire le giuste prospettive al settore con contratti di filiera che debbono ancora crescere nel nostro Piemonte". Tonino Gai, presidente di zona Coldiretti Savigliano e membro di giunta di Coldiretti Cuneo ha evidenziato "la necessità di potenziare le filiere tutelando la qualità della produzione di latte". Dino Ambrogio, vice presidente di Coldiretti Cuneo, ha ricordato che la filiera Compra Latte – Inalpi - Ferrero è nata in provincia di Cuneo ed ha avuto un impatto positivo sul prezzo del latte prodotto dagli allevatori di tutto il Piemonte. Daniele Rama, direttore della Scuola di direttore dell'Alta Scuola di Management ed Economia Agroalimentare (SMEA), dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza: "Dopo le quote latte è aumentata la produzione più di quanto non lo siano i consumi di latte a livello mondiale. Evidentemente i bassi prezzi alla stalla i produttori hanno cercato di colmarli aumentando la produzione. L'instabilità dei mercati e dei consumi ha generato un basso margine degli operatori per cui con il prezzo indicizzato si cerca di dare la giusta dignità ai produttori di latte nell'ambito della filiera". Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte: "Il nostro è un progetto che si è consolidato ed oggi siamo pronti ad accogliere le sfide del mercato, nell'ottica della trasparenza e della ferma volontà di difendere la nostra produzione. Abbiamo realizzato una filiera lunga con Inalpi e Ferrero che oggi ci è invidiata da molti". Alessandro e Matteo Fusero titolari dell'omonima azienda agricola a Savigliano: "Abbiamo dotato la nostra azienda di un impianto di pastorizzazione al fine di giungere direttamente al consumatore finale. Un'esperienza gravosa, ma positiva che oggi inizia a dare concreti risultati anche dal punto di vista economico. Arriviamo ai consumatori in modo diretto senza intermediazioni". Bruno Rivarosssa, delegato Confederale: "Coldiretti vede nella realizzazione delle filiere il futuro del made in Italy. Dobbiamo avere la convinzione che il nostro brand è apprezzatissimo soprattutto all'estero. È un percorso che non vogliamo fare da soli, ma che vogliamo condividere sia con i consumatori e con quella parte di industria agroalimentare che crede in questa progettualità". Bruno Pasero, vice presidente Fedeconsumatori Piemonte: "Abbiamo condiviso con Coldiretti molte battaglie. Costruire le filiere rappresenta la chiara volontà di procedere con trasparenza nell'interesse anche dei consumatori".

b.o.

30 MARZO – IDEAWEB

Cuneo - Parma sotto i padiglioni di Cibus e l'egida di Confapi si uniscono le due Food Countries del Nord

Il 12 e 13 aprile, nel capoluogo emiliano, l'Associazione delle PMI con il Presidente Invernizzi mette in vetrina - e a tavola con gli Chef Vivalda e Palluda - l'Eccellenza agroalimentare della Granda e del Piemonte.
Conto alla rovescia per il matrimonio tra le due "Food Countries" del Nord, ossia Cuneo e Parma. A officiarlo, il progetto strategico Good Food Made in Piemonte voluto dalla Confapi provinciale cuneese e dal suo Presidente Pierantonio Invernizzi, Direttore commerciale di Inalpi SpA e a capo di una coalizione di imprese riassuntive del paniere agroalimentare di alta qualità industriale e artigianale della Granda e dell'area subalpina nel proprio insieme.
Entra pertanto nel vivo l'intesa siglata dallo stesso Presidente Invernizzi con l'Ente Fiera di Parma e che, nella prima metà del mese di aprile, condurrà i Capitani dell'agroalimentare di Cuneo al Cibus Connect, un intenso programma di workshop, conferenze ed esposizioni nelle date del 12 e del 13 aprile.
Una straordinaria opportunità, come tiene a precisare il Presidente della Confapi, che rileva non soltanto dal punto di vista, pur fondamentale, della formidabile possibilità di vetrina e pertanto di commercializzazione offerta dalla Fiera su scala vasta; ma anche sotto il parallelo profilo dell'impulso impresso a innovative politiche industriali nella filiera del "Food" che unisce agricoltura, ricerca merceologica, tecnologie di trasformazione e produzione, logistica e promozione del Made in Italy complessivamente inteso.
"Le statistiche anche le più recenti - spiega infatti Invernizzi - *indicano che l'andamento economico resta molto fluttuante pur cominciando a far emergere aspetti positivi maggiori.*
I dati che fanno riferimento a fatturati e ordinativi delle aziende confermano, ancora una volta, che i mercati esistono, la domanda pure, però vanno risolti i temi legati all'assistenza finanziaria e al sostegno reale delle PMI di fronte a questi scenari.
La nostra intesa con Parma intende mettere a disposizione nuovi strumenti di politica industriale che, a partire dal settore Food che è particolarmente distintivo del Made in Italy nella sua percezione finale nel Mondo, rilancino la più vasta economia manifatturiera del Paese e rimettano in dialogo le realtà dei Distretti produttivi italiani a torto ritenuti superati ma bisognosi semmai di essere rivalutati nel diverso scenario internazionale".

"Siamo onorati - conclude il leader di Confapi Cuneo coadiuvato dal fratello Ambrogio Invernizzi Presidente di Inalpi e dai Vice dell'Associazione Giuseppe Rossetto e Luciano Piovano - *che questa iniziativa parta proprio dalla Granda unendo tutte le realtà in grado di accorciare fra centri agricoli, poli di trasformazione produttiva e piattaforme all'export".*
Trecento chilometri di distanza circa, fra i due Capoluoghi di provincia, azzerati sotto i padiglioni di Cibus. Dove dalla provincia Granda - con la Confapi a fare da "paniere" - accorreranno aziende da Inalpi a Cascina San Cassiano, da Albertengo Panettoni ad AltaLanga, da TartufLanghe a PaneAlba, dal Salumificio Marchisio a quello Monregalese, fino a: Biemme, Fratelli Ruata, La Favorita, La Granda, Life, Egidio Michelis, Molino Fratelli Chiavazza, Nord Salse, NutKao, Slow Food Promozione.
A servire al grande pubblico di autorità, delegati e partecipanti i prodotti delle Aziende presenti nel Padiglione di Confapi in particolare, saranno gli Chef Gian Piero Vivalda da Cervere e Davide Palluda da Canale.

31 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

appello dell'Emporio della solidarietà

Chi vuole donare?

SALUZZO – L'Emporio della solidarietà della Caritas in piazza Vineis a Saluzzo cerca fornitori a titolo gratuito. Il nuovo servizio di distribuzione gratuita di alimenti e beni di prima necessità inaugurato il 13 novembre per segnare un nuovo modo di fare solidarietà, è convenzionato e ritira i prodotti al magazzino provinciale del Banco alimentare di Fossano che però copre solo il 60% del fabbisogno. I volontari Caritas rivolgono un appello ai commercianti invitandoli a diventare donatori: «*Oltre ad essere una buona opera di Misericordia verso chi è meno fortunato, c'è anche un ritorno economico:* - spiegano - *in base alla legge 166 del 19 agosto 2016, infatti, le donazioni di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale sono detraibili fiscalmente*».

L'Emporio della solidarietà di Saluzzo può già contare sulla generosità di una dozzina di aziende e negozi: Rivoira Kiwi, Granda Zucchero, Gullino Import Export; Inalpi, Presto Fresco di Saluzzo, Supermercato Dp di Verzuolo, la Farmaceutica Saluzzo, le farmacie Marocchino (Saluzzo) e Albertini (Manta), il negozio 100% e la panetteria Rattalino di Saluzzo, Albertengo di Torre san Giorgio.

L'Emporio ha distribuito finora 150 tessere a famiglie e singoli bisognosi di aiuto. «*Si tratta nella maggior parte dei casi di extracomunitari, anche se il 40% sono italiani: persone che hanno perso il lavoro, separati e pensionati con basso reddito che non riescono a vivere dignitosamente*». Per fare acquisti all'Emporio di piazza Vineis è necessario prima rivolgersi al Centro di ascolto Caritas in via Maghelona (il lunedì e mercoledì mattina dalle 9 alle 11 e il venerdì pomeriggio dalle 16 alle 18) e presentare la dichiarazione Isee sulla base della quale sarà assegnato un punteggio per ritirare i prodotti di cui la persona ha bisogno. Vengono assegnati 1000 punti al mese se si tratta di una persona sola, 1.500 per un nucleo famigliare di 2 persone, 2000 per 3 persone, ecc. Il prezzo di ogni prodotto è espresso in punti: un litro di latte, ad esempio, "costa" 70 punti, come pure un kg di zucchero.

Chi vuole dare una mano all'Emporio è invitato a presentarsi in piazza Vineis 11 il lunedì dalle 15 alle 18 e il venerdì dalle 9 alle 12 oppure telefonare allo 0175/46719.

31 MARZO – RIVISTA IDEA

Gabriele Destefanis

QUALITÀ DEL LATTE: LA BATTAGLIA VINCENTE DI "FERRERO" E "INALPI"

A Moretta circa 250 allevatori hanno seguito il convegno sull'utilizzo degli antibiotici nella filiera, imperniato in particolare sul futuro

Al convegno di Moretta, studiato e formulato per offrire a tutti gli operatori della filiera del latte, e in particolare agli allevatori, informazioni e aggiornamenti sull'uso degli antibiotici in allevamento e le nuove linee guida per un impiego consapevole dei farmaci, sono intervenuti anche la deputata Chiara Gribaudo e l'europarlamentare Alberto Cirio. «L'argomento è importante e delicato», ha evidenziato la prima, mentre Cirio ha parlato di qualità: «Deve essere questa la parola d'ordine». Il messaggio ribadito dall'iniziativa è che un utilizzo consapevole dei farmaci garantisce un prodotto sano e sicuro. E proprio dal confronto, può nascere la conoscenza che esistono approcci alternativi che garantiscono la salute delle vacche, senza usare in modo diffuso e massivo antibiotici e farmaci

Se aziende importanti come "Inalpi" e "Ferrero" si mettono insieme per dare vita a un progetto, quel progetto certo non è banale. Anche perché si parla di latte, prodotto che tutti consumiamo ogni giorno. Per questo è così importante il progetto che punta alla creazione di una filiera controllata fin dall'allevamento, avviato in collaborazione con le cooperative "Compral Latte" e "Piemonte Latte" e patrocinato dall'Università di Torino, dal Ministero delle politiche agricole e dall'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.
L'obiettivo è dare vita a una rete di collaborazione tra tutti gli operatori. In questo percorso si inserisce il convegno svolto nel centro polifunzionale "San Giovan-

NEL FINE SETTIMANA LA "MONDOLÉ SKI ALP", TAPPA DI COPPA DEL MONDO

Nella mattinata di sabato 25 marzo a Pratonevoso è prevista anche la sessantacinquesima "Tre rifugi"

L'istituto alberghiero "Giovanni Giolitti" di Mondovì ha ospitato la presentazione della "Mondolé Ski Alp", tappa della Coppa del mondo di scialpinismo che si svolgerà sabato 25 e domenica 26 marzo. Il programma è stato illustrato da Giorgio Colombo, presidente del Comitato organizzatore e i dettagli del programma sono sul portale www.mondoleskialp.it.
Sabato 25 la gara "Individual" vedrà impegnati non solo i grandi campioni dello sci alpinismo mondiale, ma anche gli appassionati che prenderanno parte alla sessantacinquesima "Tre rifugi": alle 8,30 partirà la prova di Coppa del mondo, alle 9 la gara "open". Nel pomeriggio sono in programma la premiazione e il saluto da parte degli oltre 300 bambini delle scuole sci del "Mondolé Ski" che alle 17 sfileranno in una coreografica discesa nella conca di Pratonevoso. Domenica 26 alle 9 inizieranno le qualificazioni della gara sprint di Coppa del mondo. La finale femminile è in programma alle 11,35, quella maschile alle 11,45.
L'assessore regionale allo sport, Giovanni Maria Ferraris, ha posto l'accento sul ricco calendario di eventi internazionali che hanno fatto tappa sulle Alpi piemontesi nella stagione 2016-2017. Al tavolo dei relatori c'erano il presidente dell'International ski mountaineering Federation (Ismf), il cuneese Armando Mariotta, il presidente dell'Afi, Mauro Bernardi, il consigliere provinciale con deleghe al turismo e allo sport Rocco Pulitanò e il sindaco di Mondovì, Stefano Viglione. Particolare attenzione è stata riservata a due atleti della nazionale di scialpinismo molto legati alla Granda: l'ossolano monregalese d'adozione Damiano Lenzi, neocampione del mondo di scialpinismo, e la campionessa italiana Katia Tomatis. Affiancati dal tecnico Andrea Bascio, Lenzi e Tomatis hanno incontrato gli studenti e i giornalisti per raccontare le proprie esperienze nel mondo dello ski-alp.

ni", a Moretta, localizzato sull'uso dell'antibiotico nella filiera del latte. Quando e come usarlo? E soprattutto: è la soluzione migliore per gli animali?

A queste e a tante altre domande, hanno dato risposta i relatori che si sono alternati di fronte a circa 250 allevatori e operatori del settore. Il convegno è stato aperto dai saluti di Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi" e di Michele Bentivoglio, "quality manager" di "Ferrero".

Poi è toccato ai tecnici. La veterinaria Raffaella Barbero, coordinatrice del Gruppo di lavoro nazionale sul farmaco veterinario della Federazione degli Ordini dei medici veterinari, ha parlato della resistenza agli antibiotici, fenomeno per il quale un batterio risulta resistente all'attività di un farmaco antimicrobico. «È la causa di 25 mila decessi all'anno», ha spiegato. «Tutti gli antibiotici dopo pochi anni fanno insorgere fenomeni di resistenza. Il problema è che noi ormai abusiamo degli antibiotici».

In allevamento, soprattutto: «Bisogna lavorare di più sul benessere dell'animale, sulla biosicurezza, sulla prevenzione», ha detto Raffaella Barbero.

Proprio sul benessere degli animali si è concentrata Stefania Bergagna, veterinaria dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta: «Incidono le ore di riposo dell'animale, il sovraffollamento in mangiatoia e anche l'approccio del mungitore. Il Piemonte per fortuna ha un livello di benessere buono».

Purtroppo, però, capita che le bovine si ammalino. Spesso di mastite, infiammazione della mammella. «È una patologia dovuta a tre fattori: batteri, produttore e ambiente. È importante non sottovalutare il problema», ha chiarito il veterinario Nicola D'Elfreno (Arap).

Come vanno curate, lo ha spiegato il suo collega Luca Midulla (Agrilab): «Statisticamente, cinque mastiti su dieci non sono da curare con l'antibiotico. Con le direttive che restringono l'uso di antibiotici, l'Europa ci dà l'opportunità di avere un nuovo modo di approcciarsi al latte. Bisogna puntare alla prevenzione, l'allevatore deve cambiare ruolo e sentirsi parte importante della filiera».

Un altro veterinario, Enrico Chiavassa, si è chiesto se l'antibiotico sia la soluzione migliore per la salute dell'animale.

«La risposta è no. Bisogna limitarne l'uso e utilizzarlo meglio», ha detto Chiavassa. «Non bisogna improvvisare, occorre essere preparati. Il latte ha una cattiva pubblicità ultimamente, per cambiare le cose bisogna fare di più, farlo meglio e farlo sapere».

In conclusione ha portato la propria esperienza personale Luciano Comino, della "Lembo Farm": «Avevamo una situazione non adeguata e gli animali si ammalavano spesso, siamo intervenuti sull'impianto di mungitura e sulle strutture e dopo tre anni di lavoro la produzione è migliorata».

1 APRILE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 642mo Meeting VG @Ristorante Al Gambero – Calvisano (BS) – Famiglia Gavazzi

Posted By: ViaggiatoreGourmet on marzo 31, 2017
In Brescia e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia, Reportage Ristoranti Stampa Email

La famiglia **Gavazzi** l'ospitalità ce l'ha nel sangue. Da **generazioni** lo storico ristorante in quel di **Calvisano**, piccolo paesino di provincia nel bresciano, si è fatto conoscere sul **territorio** come insegna di una cucina **classica** e di **gran gusto**, vera e propria tavola della **tradizione**. **Piatto** immancabile in ogni tappa del nostro **Roadshow** in questo ristorante è il **risotto agli asparagi**, il marchio di fabbrica della **famiglia Gavazzi**: quest'anno c'è stato servito nella **Pentola d'Oro Agnelli** e come sempre è risultato cremoso e delicato, una **portata strepitosa** per cui il **bis** è d'obbligo! A guidarci e coccolarci durante il pranzo **Antonio Gavazzi**, patron e colonna portante del ristorante, una presenza discreta e rassicurante, che cura nel dettaglio il **servizio** di ogni portata affinché il risultato finale, all'occhio come al palato, sia **impeccabile**.

Il nostro menu personalizzato

Abbinamento Vini

Agriturismo

Franciacorta Brut Vintage Collection 2010 Magnum – **Ca' del Bosco**

Antonio Gavazzi ci accoglie con il benvenuto della cucina: crostini con burro inalpi e caviale Calvisius

Sandwich con fettina di latte **inalpi**, cotto e acciuga del Cantabrico

Un brindisi a questa giornata gourmet!

Tipologie di pane: ciabattina, crackers e grissini.

Piattoooo!!!

Coppa Martini con caviale, spuma di patate, mazzancolle e bottarga di caviale

Sauvignon Ruttars 2013 – **Villa Parens**

Ultime tocco al tavolo...

Scampi, mazzancolle, capesante e gamberi rossi di Sicilia.

Fusilli pistacchi Salmone e cavolo

Carpaccio tiepido di foie gras al ribelo e pepe

Lumache alle erbe aromatiche

Uno dei grandi classici del ristorante servito nella pentola d'oro **Agnelli**

VG presenta il piatto con il patron

Risotto con punte d'asparagi e crema di formaggi, preparato con caciotta Kremina **Inalpi**

Piatto **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**.

1 APRILE - TARGATOCN

Coldiretti Piemonte: incentivare la produzione di polvere di latte "Made in Italy"

A livello nazionale, vengono prodotte 11 milioni di tonnellate di latte vaccino, mentre dall'estero vengono importate 8 milioni di tonnellate con un incremento, nel 2016, del 15 per cento rispetto al 2015. Per quanto riguarda il latte in polvere, sono 100 mila le tonnellate utilizzate in Italia dalle industrie agroalimentari

Con la fine del mese di marzo si conclude la campagna lattiero-casearia 2016/2017 per cui sono necessarie alcune riflessioni e un'analisi dei dati.
A livello nazionale, vengono prodotte 11 milioni di tonnellate di latte vaccino, mentre dall'estero vengono importate 8 milioni di tonnellate con un incremento, nel 2016, del 15 per cento rispetto al 2015. Per quanto riguarda il latte in polvere, sono 100 mila le tonnellate utilizzate in Italia dalle industrie agroalimentari.

"Il latte in polvere 100 per cento Made in Piemonte viene assorbito dalla Ferrero, in base all'accordo di filiera stipulato, nel 2010, tra quest'ultima ed Inalpi, per far fronte alla produzione dolciaria dell'azienda di Alba - spiega **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte - *Un esempio virtuoso che valorizza il*

latte del nostro territorio e fa si che i prodotti che ne derivano siano sicuri per la salute dei consumatori".

"Certo, il latte in polvere, prodotto presso il polverizzatore di Inalpi a Moretta, rappresenta solo una parte del latte in polvere utilizzato in Italia dalle industrie agroalimentari. Il resto deriva dall'estero - afferma il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** - *Per questo è opportuno incentivare, a livello piemontese e nazionale, l'utilizzo del nostro latte per la produzione della polvere, attivando sempre di più accordi di filiera. Questi, oltre a dare impulso all'economia del territorio, garantiscono ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono anche per la salute dei bambini, senza sottovalutare l'importante ricaduta economica sul comparto e sull'indotto".*

1 APRILE – TORINOOGGI

Coldiretti Piemonte: incentivare la produzione di polvere di latte "Made in Italy"

Analisi e riflessioni sulla campagna lattiero-casearia della stagione 2016/2017

Con la fine del mese di marzo si conclude la campagna lattiero-casearia 2016/2017 per cui sono necessarie alcune riflessioni e un'analisi dei dati.

A livello nazionale, vengono prodotte 11 milioni di tonnellate di latte vaccino, mentre dall'estero vengono importate 8 milioni di tonnellate con un incremento, nel 2016, del 15 per cento rispetto al 2015. Per quanto riguarda il latte in polvere, sono 100 mila le tonnellate utilizzate in Italia dalle industrie agroalimentari.

"Il latte in polvere 100 per cento Made in Piemonte viene assorbito dalla Ferrero, in base all'accordo di filiera stipulato, nel 2010, tra quest'ultima ed Inalpi, per far fronte alla produzione dolciaria dell'azienda di Alba - spiega **Delia Revelli** presidente di Coldiretti Piemonte - Un esempio virtuoso che valorizza il latte del nostro territorio e fa sì che i prodotti che ne derivano siano sicuri per la salute dei consumatori".

"Certo, il latte in polvere, prodotto presso il polverizzatore di Inalpi a Moretta, rappresenta solo una parte del latte in polvere utilizzato in Italia dalle industrie agroalimentari. Il resto deriva dall'estero - afferma il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** - Per questo è opportuno incentivare, a livello piemontese e nazionale, l'utilizzo del nostro latte per la produzione della polvere, attivando sempre di più accordi di filiera. Questi, oltre a dare impulso all'economia del territorio, garantiscono ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono anche per la salute dei bambini, senza sottovalutare l'importante ricaduta economica sul comparto e sull'indotto".