LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

28 AGOSTO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 683mo Meeting VG @ Ristorante Laite – Sappada (BL) – Chef Fabrizia Meroi

Posted By: ViaggiatoreGourmet on agosto 28, 2017
In Eventi Enogastronomici, Reportage Ristoranti, Trentino-AltoAdige

Stampa Email

Sappada, un paesino adagiato tra i 1.250 e i 1.290 metri sul livello del mare in una placida **valle** delle **Dolomiti** venete, un posto sperduto e **bellissimo**, sconosciuto ai più e forse per questo incredibilmente **autentico**. Sappada appunto è la casa di una coppia tanto **affiatata** quanto coraggiosa, quella formata da **Fabrizia Meroi** e dal compagno **Roberto Brovedani**, che siamo andati a trovare con gli **Amici Gourmet** per una trasferta che ci ha fatto conoscere la **montagna** così come Fabrizia Meroi la vede e la riscopre ogni mattina, durante le sue lunghe passeggiate nei **boschi** che circondano il suo ristorante. Miele e **lavanda**, bacche ed erbe aromatiche dai nomi **antichi** hanno ingentilito piatti di **selvaggina**, rigorosamente locale, e dipinto di una finezza quasi poetica le varie portate della nostra degustazione, in cui la solida **concretezza** della cucina d'**alta quota** è rimodellata dalle mani esperte di Fabrizia.

Gelato di formaggino di latte inalpi con pomodorini confit e cialda di riso

Polpettine di cervo accompagnate da ketchup di rosa canina e fettine inalpi

Vellutata di pomodoro e cetriolo con formaggio Feta, arugula e ravanello

Pane

Burro di panna fresca inalpi accompagnato da semi misti

Tipologie di pane: a lievitazione naturale, di segale e curmin, alla carruba, focaccia di cipolla, grissini al curry. Accompagnato da burro di panna fresca inalpi

29 AGOSTO - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – La tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, si terrà giovedì 31 agosto 2017, alle ore 19.00, presso reg. Brasse Piccolo a Moretta (Cn). L'incontro è l'occasione per riunire e incontrare le persone che, ogni giorno, con il loro lavoro, contribuiscono al successo dell'azienda di Moretta (Cn). Circa 800 gli ospiti attesi, tra conferitori latte, dipendenti e collaboratori. "La Milk Fest", si legge in una nota dell'azienda, "rappresenta per Inalpi un momento unico, un modo informale e al contempo genuino, per ringraziare quanti si occupano in modo serio, continuo e determinato di stare al fianco dell'azienda e aiutarla a crescere, condividendo gli stessi principi e valori. Lo stesso amore per il territorio e la genuinità del prodotto che Latterie Alpine lavora e distribuisce. La manifestazione è dunque testimonianza tangibile dei valori che, da sempre, guidano l'operato Inalpi: giusto, buono, sicuro".

29 AGOSTO

BRA OGGI

IN BREVE

E' Milk Fest a Moretta con i conferitori Inalpi

Giovedì 31 agosto alle 19 con inizio cena alle 20, in regione Brasse Piccolo a Moretta si svolgerà l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, per riunire, incontrare le persone che, ogni giorno, con il loro lavoro, contribuiscono al successo dell'azienda di Moretta. Circa 800 persone trascorreranno insieme la serata, uniti in un momento conviviale sì, ma anche di reciproca e diretta conoscenza. L'amore per il bello e per il buono che contraddistingue Inalpi, si rifletterà inevitabilmente nella kermesse che sarà, come sempre, curata nei minimi particolari. Conferitori latte, dipendenti e collaboratori tutti, saranno riuniti per festeggiare, ancora una volta, il frutto del loro lavoro e quello di Inalpi. La Milk Fest, rappresenta *per Inalpi un momento* unico, un modo informale e al contempo genuino, per ringraziare quanti si occupano in modo serio, continuo e determinato di stare al fianco dell'azienda e aiutarla a crescere, condividendo gli stessi principi e valori. Lo stesso amore per il territorio e la genuinità del prodotto che Latterie Alpine lavora e distribuisce. La manifestazione è dunque testimonianza tangibile dei valori che, da sempre, guidano l'operato Inalpi: giusto, buono, sicuro. Un'occasione per incontrare istituzioni ma anche amici, una serata di convivialità e di riflessione, in cui si farà il punto dell'anno in corso e si delineeranno gli obiettivi futuri.

29 AGOSTO – ECO DEL CHISONE

Finale a Pollenzo

A Moretta, Inalpi concorso gastronomico

MORETTA – Sono terminate le fasi preliminari del concorso gastronomico "Saranno famosi con Inalpi". Si sono sfidati dieci "sousché" presenti nella Guida alle osterie di Slow food. I giovani cuochi sono stati affiancati da tre "food blogger". Ad ogni squadra è stata associata una regione di riferimento. La sfida si basava sulla presentazione di un menù completo dall'antipasto al dolce.

La giuria composta da Claudio Sacco, fondatore e *owner* di "Viaggiatore Gourmet"; Gigi Piumatti, presidente "Slow Food promozione"; Matteo Torchio, responsabile marketing di Inalpi e Paola Sucato, esperta di comunicazione online e blogger nel settore food e turismo, ha scelto come finaliste le squadre rappresentanti la Campania ed il Veneto. I due sfidanti si contenderanno il titolo il 18 settembre nella prestigiosa cornice dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo.

Questa manifestazione testimonia sempre di più l'impegno dell'azienda morettese di puntare sulla qualità dei propri prodotti valorizzando la materia prima: il latte piemontese. Info sul sito *sarannofamosi.inalpi.it*.

Ubertino Battisti

29 AGOSTO – LA FEDELTA'

La ProVotti lancia il "toto nomi" per la terza edizione del 2018

Oltre 4.000 spettatori alla Festa delle grandi orchestre

VOTTIGNASCO. La grande voce di Omar Codazzi ha concluso, lunedì 7 agosto, una spettacolare "Festa delle grandi orchestre". La manifestazione, alla sua seconda edizione, ha trasformato per cinque giorni Vottignasco nella capitale piemontese del ballo liscio. Oltre 4.000 gli spettatori che hanno potuto ammirare sul palco vottignaschese alcune tra le migliori orchestre del panorama nazionale. L'onore della serata inaugurale è toccato a Matteo Bensi giovane promessa che ha saputo coinvolgere il pubblico con la sua voce e la fisarmonica. Il venerdì sera spazio ai giovani con la serata magistralmente condotta da Caponetto con la musica dei mitici Divina e le sonorità di don Carlo. Sabato ritorno al liscio con lo spettacolo dell'orchestra italiana Bagutti che ha lasciato tutti a bocca aperta con i mega schermi degni di un concerto rock e il ritmo incalzante della musica, grazie anche all'alternarsi di ben quattro voci soliste. Domenica sera il gradito ritorno di Galassi che, con la sua simpatia, ha regalato forti emozioni al numeroso pubblico presente. Come già ricordato è toccato ad Omar concludere in bellezza la rassegna. Nonostante sia stato recentemente colpito da un grave lutto, il mattatore piacentino non si è risparmiato meritandosi diverse standing ovation dal pubblico.

Tutte le serate sono state aperte dalle cene a tema preparate dalla ProVotti in collaborazione con Nico Bergese, mentre all'interno dell'area spettacoli si potevano gustare le pizze preparate nel forno a legna e gli hamburgher con fettina di latte Inalpi e carne piemontese. "*È stato un vero successo* - dicono soddisfatti i ragazzi della ProVotti -. *Il grande lavoro di preparazione dell'evento ha dato i suoi frutti e siamo veramente soddisfatti per la riuscita di tutte le serate. Vorremmo ringraziare le aziende Peraria e Latteria Inalpi per il loro supporto preziosissimo, Nico Bergese senza il quale tutto questo non sarebbe possibile, tutti i volontari delle varie associazioni (Croce rossa, Vigili del fuoco, Protezione civile, Vottignasco solidale, ...) e chi in modo autonomo ha collaborato alla realizzazione della Festa delle grandi orchestre e il Comune di Vottignasco per la disponibilità. Un grazie alle orchestre che hanno reso uniche le serate con la loro professionalità e disponibilità. Infine un grazie a tutti i partecipanti con l'invito fin da ora all'edizione 2018*". Anche il sindaco Daniela Costamagna ha voluto esprimere la propria soddisfazione: "*Vorrei ringraziare tutti i membri della ProVotti e complimentarmi con loro per la riuscita di questa manifestazione che sta assumendo una dimensione non indifferente nel panorama provinciale e non solo. Un grazie a tutti coloro hanno collaborato alla realizzazione e a chi ha garantito che tutto si svolgesse in tranquillità e sicurezza*". Intanto è già partito il toto nomi per l'edizione 2018.

30 AGOSTO - IDEAWEBTV

Saluzzo: Aritimia Music Festival, Coez, Perturbazione e tanti altri ospiti

Venerdì 15 e Sabato 16 settembre, Cortile Fondazione Bertoni (ex Caserma Musso) – Piazza Montebello 1

Nella sua seconda edizione, Aritmia Music Festival si terrà in due giornate: venerdì 15 e sabato 16 settembre sempre a Saluzzo – Cortile Fondazione Bertoni (ex Caserma Musso) – Piazza Montebello 1.

Venerdì 15 settembre, dalle ore 19, sarà possibile accedere al Cortile Fondazione Bertoni per assistere al concerto del cantautore-rapper romano Coez.
Dopo il successo ed i sold out che hanno accompagnato il "Niente che non va tour" e il "Ti Sposerai tour", il ritorno di COEZ sui palchi estivi sta andando alla grande.
L'artista romano, affermatosi come uno dei rappresentanti più amati e apprezzati del nuovo cantautorato italiano, pubblica un nuovo album il 5 maggio 2017, anticipato dal singolo "Faccio un casino", diventato disco d'oro digitale con oltre 3 milioni di ascolti. Un crossover tra rap e canzone d'autore unico in Italia che ha conquistato Mtv, le radio e la stampa (da Rolling stone a Vanity fair, da Repubblica a il Corriere della sera), il quale sarà preceduto in apertura da Loomy, rapper seguito da Arisa nella sua avventura ad X-Factor, nel quale si é aggiudicato il quinto posto.

La giornata di sabato 16 settembre comincerà, invece, alle ore 16, quando la prima delle sei band selezionate per il festival (Ensor Lied, Arabel, Quma, Qwercia, White Washers, John Boy Walker and The Gibas) inizierà la sua esibizione all'interno del contest, che porterà il vincitore ad aprire il concerto del sabato sera, quello dei Perturbazione, grandissimo gruppo del pop rock italiano.
I Perturbazione, nati sui banchi di un liceo scientifico alle porte di Torino, dopo una lunga gavetta pubblicano nel 2002 l'album della svolta, In circolo, votato tra i 100 migliori dischi italiani di sempre da Rolling Stone Italia, e trainato dal singolo Agosto. Quella dei Perturbazione è una storia fatta da oltre 700 concerti in tutta Italia ed Europa, un Festival di Sanremo nel 2014 – durante il quale il nome della band si afferma presso il grande pubblico grazie alla canzone L'Unica. "9 metri quadri" è il Tour 2016/17: la superficie minima abitabile di una stanza.
Noi in una stanza ci siamo cresciuti, come tanti altri. Si chiama sala prove: i cavi si intrecciano, gli strumenti si sfiorano, le corde e le pelli si toccano. La nostra superficie minima abitabile è proprio la sala prove: dove tutto nasce e dove tutto poi si sviluppa.
Dopo di loro, in chiusura, vi sarà la live performance di Headkube, che stupirà gli amanti della musica elettronica, ed un reggae set, per concludere in gioia e spensieratezza l'evento.

Il tutto sarà incorniciato da un'area village, composta di stand artistici d'ogni genere (chi fosse interessato a proporsi e mostrarsi, con qualunque opera artistica da lui realizzata, é ancora il benvenuto e può contattare la nostra pagina facebook o mandarci una mail a saluzzo.festival@gmail.com) che cerca di valorizzare le attività giovanili e locali, da un'area scrittura che presenterà diversi artisti, tra cui Roberto Emanuelli, edito da Rizzoli, con il suo 'E allora baciami' e Roberto Rossetti, con il suo 'Paolo Borsellino.
Un eroe semplice'; avremo, inoltre, l'onore di ospitare Salvatore Borsellino, fratello del rinomato magistrato, che presenterà la sua associazione Agende Rosse, da alcuni mesi avente sede anche a Saluzzo.
Oltre ad avere la possibilità di ammirare una mostra pittorica ed aggirarsi tra le interviste di interessanti personaggi locali e non, ognuno potrà rifocillarsi con pizza, piadine, panini o altre varie leccornie e birra, cocktail o altre bibite, attraverso le attività saluzzesi partecipi all'evento: MonMartre, Manatthan, Bacco, Baricentro e Piedigrotta. Sarà, inoltre, possibile gustarsi un gelato artigianale grazie all'innovativa attività di Melle, Fioca.
É prevista una zona adibita ad aperitivo, in entrambi i giorni, di cui si occuperà lo staff del locale saluzzese

Bacco, dalle ore 19, accompagnato da due DJ Set.
L'accesso al venerdì sera è garantito a chi si presenterà con il biglietto, disponibile online su mailticket (www.mailticket.it/evento/11138) , oppure attraverso i ragazzi dello staff o in diversi punti vendita nella zona (tra cui, a Saluzzo, On the corner) al prezzo di 12€ + diritti di prevendita; la giornata di sabato sarà, invece, gratuita. I volonterosi ragazzi dello staff, con la direzione artistica dell'associazione Ratatoj, ringraziano il Comune di Saluzzo e la Fondazione Amleto Bertoni, di cui hanno il patrocinio, e le varie attività che hanno creduto in loro sostenendoli come sponsor, tra cui le più presenti sono state: Inalpi, Plast Cuneo, AcquaEva, Associazione Zurigo e Tecnocasa. Con grinta e determinazione si rinnova l'invito a tutti per due giornate all'insegna dell'arte e della musica.

30 AGOSTO – QUOTIDIANO PIEMONTESE

Giovedì 31 agosto a Moretta la Milk Fest, organizzata da Inalpi

29 agosto 2017 / in Agricoltura

Giovedì 31 agosto alle ore 19.00 con inizio cena alle ore 20.00, presso. Brasse Piccolo a Moretta , si svolgerà l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, per riunire, incontrare le persone che, ogni giorno, con il loro lavoro, contribuiscono al successo dell'azienda di Moretta.

Circa 800 persone trascorreranno insieme la serata che coinvolgerà conferitori di latte, dipendenti e collaboratori.

La Milk Fest, rappresenta per Inalpi un momento informale e al contempo genuino, per ringraziare quanti si occupano di stare al fianco dell'azienda e aiutarla a crescere, condividendo gli stessi principi e valori: giusto, buono, sicuro.

30 AGOSTO - TARGATOCN

Aritmia Music Festival: venerdì 15 e sabato 16 settembre a Saluzzo

Nella sua seconda edizione, Aritmia Music Festival si terrà in due giornate presso Cortile Fondazione Bertoni e Piazza Montebello

Venerdì 15 settembre, dalle ore 19, sarà possibile accedere al Cortile Fondazione Bertoni per assistere al concerto del cantautore-rapper romano Coez. Dopo il successo ed i sold out che hanno accompagnato il "Niente che non va tour" e il "Ti Sposerai tour", il ritorno di Coez sui palchi estivi sta andando alla grande.

L'artista romano, affermatosi come uno dei rappresentanti più amati e apprezzati del nuovo cantautorato italiano, pubblica un nuovo album il 5 maggio 2017, anticipato dal singolo "Faccio un casino", diventato disco d'oro digitale con oltre 3 milioni di ascolti. Un crossover tra rap e canzone d'autore unico in Italia che ha conquistato Mtv, le radio e la stampa (da Rolling stone a Vanity fair, da Repubblica a il Corriere della sera), il quale sarà preceduto in apertura da **Loomy**, rapper seguito da **Arisa** nella sua avventura ad X-Factor, nel quale si è aggiudicato il quinto posto.

La giornata di sabato 16 settembre comincerà, invece, alle ore 16, quando la prima delle sei band selezionate per il festival (Ensor Lied, Arabel, Quma, Qwercia, White Washers, John Boy Walker and The Gibas) inizierà la sua esibizione all'interno del contest, che porterà il vincitore ad aprire il concerto del sabato sera, quello dei **Perturbazione**, grandissimo gruppo del pop rock italiano.

I **Perturbazione**, nati sui banchi di un liceo scientifico alle porte di Torino, dopo una lunga gavetta pubblicano nel 2002 l'album della svolta, In circolo, votato tra i 100 migliori dischi italiani di sempre da Rolling Stone Italia, e trainato dal singolo Agosto. Quella dei Perturbazione è una storia fatta da oltre 700 concerti in tutta Italia ed Europa, un Festival di Sanremo nel 2014 - durante il quale il nome della band si afferma presso il grande pubblico grazie alla canzone L'Unica.

"9 metri quadri" è il Tour 2016/17: la superficie minima abitabile di una stanza. Noi in una stanza

ci siamo cresciuti, come tanti altri. Si chiama sala prove: i cavi si intrecciano, gli strumenti si sfiorano, le corde e le pelli si toccano. La nostra superficie minima abitabile è proprio la sala prove: dove tutto nasce e dove tutto poi si sviluppa.

Dopo di loro, in chiusura, vi sarà la live performance di **Headkube**, che stupirà gli amanti della musica elettronica, ed un reggae set, per concludere in gioia e spensieratezza l'evento.

Il tutto sarà incorniciato da un'area village, composta di stand artistici d'ogni genere (chi fosse interessato a proporsi e mostrarsi, con qualunque opera artistica da lui realizzata, é ancora il benvenuto e può contattare la nostra pagina facebook o mandarci una mail a saluzzo.festival@gmail.com) che cerca di valorizzare le attività giovanili e locali, da un'area scrittura che presenterà diversi artisti, tra cui **Roberto Emanuelli**, edito da Rizzoli, con il suo 'E allora baciami' e **Roberto Rossetti**, con il suo 'Paolo Borsellino. Un eroe semplice'; avremo, inoltre, l'onore di ospitare **Salvatore Borsellino**, fratello del rinomato magistrato, che presenterà la sua associazione Agende Rosse, da alcuni mesi avente sede anche a Saluzzo.

Oltre ad avere la possibilità di ammirare una mostra pittorica ed aggirarsi tra le interviste di interessanti personaggi locali e non, ognuno potrà rifocillarsi con pizza, piadine, panini o altre varie leccornie e birra, cocktail o altre bibite, attraverso le attività saluzzesi partecipi all'evento: MonMartre, Manatthan, Bacco, Baricentro e Piedigrotta. Sarà, inoltre, possibile gustarsi un gelato artigianale grazie all'innovativa attività di Melle, Fioca.

É prevista una zona adibita ad aperitivo, in entrambi i giorni, di cui si occuperà lo staff del locale saluzzese Bacco, dalle ore 19, accompagnato da due DJ Set.

L'accesso al venerdì sera é garantito a chi si presenterà con il biglietto, disponibile online su mailticket (www.mailticket.it/evento/11138), oppure attraverso i ragazzi dello staff o in diversi punti vendita nella zona (tra cui, a Saluzzo, On the corner) al prezzo di 12 euro + diritti di prevendita; la giornata di sabato sarà, invece, gratuita.

I volonterosi ragazzi dello staff, con la direzione artistica dell'associazione Ratatoj, ringraziano il Comune di Saluzzo e la Fondazione Amleto Bertoni, di cui hanno il patrocinio, e le varie attività che hanno creduto in loro sostenendoli come sponsor, tra cui le più presenti sono state: Inalpi, Plast Cuneo, AcquaEva, Associazione Zurigo e Tecnocasa.

Con grinta e determinazione si rinnova l'invito a tutti per due giornate all'insegna dell'arte e della musica.

31 AGOSTO - CUNEOCRONACA

MORETTA/ Food strategy: è tutto pronto per la "Milkfest" di Inalpi

ALBA

La Milkfest 2017 di Inalpi ospitata a Moretta (Cuneo), nel sito industriale della famiglia Invernizzi, che si terrà stasera (giovedì 31 agosto) alle 19 con la prevista la partecipazione di un migliaio di persone fra clienti, fornitori, collaboratori e autorità economiche e istituzionali, sarà anche la cabina di prova della politica agroindustriale regionale e nazionale per i prossimi dodici mesi.

Fra gli invitati di eccezione del convivio plenario di questa sera, infatti, ha confermato la propria partecipazione il neo presidente nazionale di Unionalimentari Confapi Antonio Casalini, patron del gruppo Midi Lazzaroni, che nel direttivo centrale è coadiuvato da Giuseppe Rossetto, vice provinciale albese dell'associazione di categoria.

"Il Milkfest - dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi Spa - *è un momento qualificante per un bilancio sia consuntivo che di proiezione delle strategie industriali e di filiera agroalimentare, da condividere con la grande famiglia di dipendenti e collaboratori, fornitori e clienti, rappresentanti istituzionali e amici, per promuovere il territorio piemontese e cuneese, base privilegiata e irrinunciabile dei nostri piani di sviluppo, e sostenere una ripresa che sia il più possibile diffusa e partecipata".*

"Ringrazio fin da ora tutti coloro che prenderanno parte a questa edizione del Milkfest - aggiunge il presidente provinciale di Confapi, Pierantonio Invernizzi - ***un appuntamento che unisce il desiderio di allegria e convivialità alla determinazione verso le sfide prossime future del nostro gruppo e delle più complessive filiere industriali e agroalimentari. Le azioni di sviluppo di brand, marchi e progetti unitari, portati avanti a livello associativo e trasversale, si stanno confermando una carta vincente per fare del settore manifatturiero alimentare un acceleratore occupazionale e di sviluppo a beneficio di tutti gli altri segmenti di attività, dall'agricoltura all'industria dei macchinari, dal turismo alla sostenibilità ambientale. La partecipazione del presidente nazionale di Unionalimentari Casalini sarà motivo per avviare fin da subito la politica economica da portare avanti sia autonomamente, a livello di imprese, sia con la necessaria collaborazione delle istituzioni pubbliche e finanziarie a cui si indirizza la richiesta di una serie di minime precondizioni operative e sistemiche".***

Dagli organizzatori arriva un ringraziamento alla famiglia Vivalda e allo staff di Antica Corona Reale di Cervere che preordinerà il catering.

31 AGOSTO - FOOD

SE LE VENDITE **NON FILANO**

Il mercato soffre. Per ridargli nuova linfa i competitor puntano sulla differenziazione della ricettazione e sull'intercettazione di nuove occasioni di consumo

La categoria dei formaggi fusi, che include tutti i freschi a fette e in porzione che utilizzano sali di fusione, occupa un ruolo di primo piano nel mercato caseario. Gli acquisti domestici in Italia sfiorano infatti le 47mila tonnellate, per un valore che supera i 300 milioni di euro e gli acquirenti annuali oltrepassano i 21 milioni (dati Assolatte). Oltre il 70% delle vendite si concentra sulle fettine, il resto sui formaggini. Il comparto però, come altri segmenti del lattiero-caseario, mostra segnali di sofferenza e scende sia a volume sia a valore. La risposta alla crisi sembra poter arrivare solo dall'innovazione e da un innalzamento degli standard qualitativi. Di conseguenza, sempre di più oggi troviamo nuovi prodotti arricchiti con ingredienti di alta qualità, come i formaggi Dop o i formaggi tipici della tradizione anglosassone, come il Cheddar.

DASHBOARD

✓ IL MERCATO SOFFRE E CALA SIA A VOLUME SIA A VALORE

FUSI A FETTE	-1,2%	A VOLUME	-4,3% A VALORE	(distr. mod. + discount)
FUSI IN PORZIONE	-5,4%	A VOLUME	-7,9% A VALORE	(distr. mod.)

up

- cresce il canale **DISCOUNT** a volume

down

- prezzi in **FLESSIONE** del -3,2%

FACCIAMO IL PUNTO

A cosa è imputabile la crisi del mercato dei fusi a fette che continua ormai da lungo periodo? **Eduard Toffanello di Nielsen** sostiene che per l'ultimo anno può essere in parte dovuta alle **elevate temperature di alcuni mesi, che hanno limitato l'utilizzo cooking dei prodotti**. Tuttavia, questo elemento sembra incidere in modo parziale sul quadro complessivo, mentre appare più importante la maggiore pressione competitiva di referenze alternative, quali mozzarelle e paste filate, e soprattutto la crescita a doppia cifra dei formaggi naturali a fette, stiamo parlando del ben +10% a valore. Si tratta, infatti, di una categoria in forte espansione come assortimento nel punto vendita e che può aver tolto anche spazio nel banco frigo e a scaffale. Su cosa puntare dunque per una ripresa della categoria? Toffanello non ha dubbi: "In un settore ormai percepito come consolidato e poco dinamico l'elemento chiave per ripartire è l'innovazione. **Dal momento che di recente ci sono stati pochi nuovi lanci diventa importante ricreare 'appeal' e interesse per il comparto. Mentre il prodotto standard è rappresentato dal classico formaggio fuso a fette con Emmenthal, è ancora limitato l'assortimento di gusti alternativi: mozzarella, provolone, ecc.** Esiste invece un'elevata scelta per la categoria concorrente dei formaggi naturali a fette. Infine **vi sono ancora poche referenze senza lattosio**, una tipologia che si sta diffondendo nel caseario e che rientra nel più ampio trend di crescita del food salutistico. Proprio in questo ambito si potrebbero anche valutare le opportunità di offrire un prodotto con un maggiore percepito dell'ingredientistica: meno grassi, un miglior contenuto proteico, e così via. L'innovazione sembra il fattore principale anche per contrastare la spinta deflattiva e per **recuperare valore grazie a un più alto prezzo al kg, proponendo eventualmente size più piccole** per arrivare al pubblico con prezzi e confezioni competitivi".

NUMERI

PROMO: PESANO IL 60% DEI VOLUMI

Nell'anno terminante a maggio 2017, **i formaggi fusi a fette valgono quasi 234 milioni di euro per volumi pari a 39mila tonnellate e registrano un calo a volume del -1,2%, e a valore del -4,3%** anche a fronte di una diminuzione dei prezzi del -3,2% (dati Nielsen Market Track - Tot. Italia iper+super+libero servizio+traditional grocery+discount a.t. 21.5.2017). La categoria si mostra quindi in affanno, considerata la discesa nelle diverse aree geografiche e nei diversi canali. "Al momento - spiega **Eduard Toffanello di Nielsen** - incide una minore attrattività del prodotto che appare sostenuto solo dalla leva prezzo". Nello specifico, considerando le aree geografiche, la riduzione del prezzo permette solo un 'miglior' risultato a volume. L'Area 4 è leggermente positiva a volume con un +0,5%, ma a fronte di un sensibile abbassamento dei prezzi vicino al -4% e a un aumento di referenze in assortimento prossimo allo +0,2 per cento. Quest area diventa sempre più dipendente dalle promozioni: **il 60% dei volumi dei fusi a fette, infatti, è acquistato in promo**, confermando una più generale crisi dei consumi che coinvolge comunque anche altri comparti dell'alimentare.

Anche l'Area 2 mostra una 'migliore' performance con -1,1% a volume, grazie alla spinta promozionale (intensity index in crescita di 2 punti) e di assortimento, a fronte, invece, delle altre due aree – il Nord Est e Centro Italia – che mostrano perdite più significative pari al -2% a volume.

Considerando i canali, fatica la distribuzione moderna, con prestazioni similari interno al **-2% a volume sia per le grandi superfici (ipermercati) sia per le medie (super e liberi servizi)**. In entrambi non si è puntato sull'espansione delle gamme, ma si è lavorato esclusivamente attraverso interventi promozionali e di prezzo.

Nel discount, invece, la performance a volume è stata positiva, +2%, grazie alla crescita assortimentale – da 4,8 a 5,1 referenze – e al sostegno del prezzo, che rimane tuttavia su livelli molto bassi, vicino ai 4 euro/kg. Continua il trend negativo dei negozi di prossimità che fanno registrare un -6% a volume e che sono sempre meno attrattivi anche a fronte di un prezzo medio di circa il 40% superiore a quello di mercato. Infine, anche il segmento dei fusi in porzioni arranca e nell'ultimo anno ha subito una discesa dei volumi pari al -5,4% e a valore del -7,9% (dati Nielsen Market Track – distr. moderna a.t. 21.5.2017).

TREND

RIVITALIZZARE È L'IMPERATIVO

I comoetitor cercano di risalire la china spingendo su nuovi lanci e sulla comunicazione, come si evince dalle parole di **Gaetana Santojanni, Senior Brand Manager Sottilette Gruppo Mondelez in Italia**: "Le fettine rappresentano il segmento più grosso del mercato dei fusi, pari al 70% e con un trend migliore rispetto a quello dei formaggini, pari al 30 per cento. **Sottilette si conferma leader di mercato delle fettine con una quota superiore al 60% in crescita da due anni** (fonte Nielsen Food 2016). Nel corso del 2017 abbiamo nuovamente dato enfasi a un prodotto particolarmente innovativo del portafoglio Sottilette. Si tratta delle Sottilette Cremose, che racchiudono un ripieno cremoso di Philadelphia. Il sostegno ha previsto un restyling del pack con una grafica ancora più impattante e un supporto in comunicazione sia in tv, grazie a tag dedicati e telepromozioni, che sui canali digitali con creatività ad hoc".

Stessa strategia seguita anche da **Parmareggio**, come lascia intendere **Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale**: "Competiamo in questa categoria con prodotti altamente distintivi grazie all'utilizzo del Parmigiano Reggiano come primo ingrediente e unico formaggio. Nonostante il contesto difficile, **Parmareggio riesce a mantenere le posizioni raggiungendo quasi 2 milioni di famiglie con le fettine e oltre 2,5 milioni con i formaggini.** È la seconda marca del mercato delle fettine con una quota del 3,3% a volore e la terza in quello dei formaggini con una quota a valore del 16,5 per cento. La performance dei fusi in porzioni, in particolare, è stata realizzata anche grazie ai Cremosini, i formaggini dedicati al target bambini, lanciati nel 2014 e protagonisti delle campagne televisive sui canali kids andate in onda a partire dal mese di marzo negli ultimi due anni".

Risultati positivi anche in casa Inalpi: "Il 2016 per la nostra Business Unit Consumer, a dispetto di un mercato debole, è stato decisamente positivo, avendo raggiunto un fatturato di 29 milioni con una crescita del 29% a volume e del 16% a valore. Anche i primi cinque mesi del 2017 confermano la tendenza positiva con un fatturato che ha raggiunto i 12 milioni riportando una ulteriore crescita sull'anno precedente del 17% a valore e del ben 22% a volume."

Formaggi fusi a fette*: dimensioni e trend del mercato

39.002.000	-1,2	233.723.000	-4,3	5,99	-3,2	4,4
Vendite a volume	Var.%	Vendite a valore	Var.%	Prezzo medio €/kg	Var%	Num. medio referenze

Totale Italia Food – in kg e in euro – a.t. 21 maggio 2017 – fonte: Nielsen
* I formaggi fusi a fette includono tutti i formaggi freschi a fette che utilizzano i sali di fusione. Sono esclusi i formaggi naturali a fette, cioè i "formaggi affettati"; i formaggi fusi in porzione

COMUNICAZIONE

I 'FUSI' AMICI DEI BAMBINI

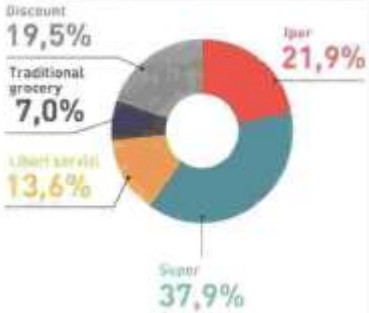
Per questa tipologia di prodotti, soprattutto nel segmento dei formaggini, buona parte degli investimenti delle aziende è destinata a campagne di comunicazione rivolte al target dei più piccoli.
A questo proposito **Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale di Parmareggio** afferma: "Nel corso degli ultimi dieci anni, da quando abbiamo realizzato la prima pubblicità televisiva con protagonisti i Topolini Parmareggio, abbiamo dedicato campagne tv alle Fettine e ai Formaggini, come l'ultimo spot sui Cremosini, on-air da marzo, caratterizzato da un simpatico jingle. **È poi in corso un progetto di potenziamento del web, per riuscire a comunicare in modo più diretto con il consumatore**, attraverso attività di couponing, concorsi, newsletter e post pubblicati sulla pagina Facebook dei Topolini Parmareggio. Oltre alle attività promozionali pianificate con le diverse insegne, queste referenze sono tra quelle coinvolte nella consumer promotion Tesori del Gusto, che ci vede collaborare con Casa Modena, in una digital collection iniziata il 1° aprile, con tanti premi personalizzati Parmareggio per i più piccoli, come per esempio i peluche di Emiliano, Ersilia ed Enzino, la Coperta Pile dei Topolini, ecc". In particolare, sono oltre 4 milioni le confezioni di Formaggini da 140 g firmate Parmareggio e vendute nell'ultimo anno, che sviluppano circa il 76% del fatturato aziendale nella categoria Porzioni (fonte dati: A.C. Nielsen Market Track, Distribuzione Moderna, a.t. 21.05.2017).

Anche **Lactalis Italia** si rivolge ai più piccoli come racconta **Francesca Buti, Brand & Category Manager Cheese**: "Sul nostro sito internet www.galbani.it, con oltre 16 milioni di visitatori annui, grazie a campagne mirate sul target e all'invio di buoni sconto riusciamo a stimolare l'utilizzo dei prodotti attraverso ricette sempre diverse. **Negli ultimi anni sui formaggini Crema Bel Paese, inoltre, abbiamo sviluppato con successo delle attività on pack, regalando per ogni confezione magneti/stickers dei personaggi dei cartoni animati più amati.** Queste iniziative sono comunicate anche attraverso le Tv kids e soprattutto sul punto vendita, grazie a materiali impattanti, come espositori, totem e pendolini. Stante il successo di queste operazioni, nel 2017 ne abbiamo programmate tre, stringendo una **collaborazione con Disney per due attività – Principesse a marzo-aprile e Cars 3 a settembre-ottobre in sinergia con l'uscita al cinema** –; e una nei mesi di giugno e luglio, in collaborazione con De Agostini, utilizzando i personaggi degli Animali della Fattoria di Celestino e Celestina. Abbiamo anche sviluppato una sezione dedicata all'interno del sito Galbani dove i bambini possono giocare e imparare con gli animali, e le mamme possono scaricare un ricettario pieno di ricette sfiziose e allegre".

Lo street food di Sottilette

Sottilette, in qualità di brand leader della categoria, guida gli investimenti in comunicazione, come illustra **Gaetana Santojanni, Senior Brand Manager Sottilette Gruppo Mondelez in Italia**: "Il piano di comunicazione di Sottilette si caratterizza per un media mix efficace tra tv e digital. Poiché la categoria dei formaggi fusi in fette presenta una penetrazione elevata nelle famiglie italiane, prescindere dalla tv è impensabile. Accanto a questo mezzo, però, è stato messo a punto un progetto digital efficace che vede Facebook e Youtube come elementi principali, volti a contattare i 'light/non-user di tv'. Inoltre, dopo l'esperienza in Darsena del 2016 durante gli Europei di Calcio, anche quest'anno abbiamo implementato un'attività outdoor diventando sponsor del Milano Summer Festival. Nei mesi di giugno e luglio siamo stati presenti con un **food truck chiamato Sottilette Bistrot con il quale abbiamo venduto e abbiamo fatto provare diverse varietà di toast doppi e hamburger made by Sottilette**. L'attività ha riscontrato un grande interesse da parte dei consumatori, che hanno apprezzato il marchio Sottilette in qualità di 'operatore street food'".

FORMAGGI FUSI A FETTE*
incidenza % a valore per canale



Totale Italia Food – a.t. 21 maggio 2017 - fonte: Nielsen

ice abbonamento: 095047

Inalpi, prodotti 100% alpini e piemontesi

Inalpi ha deciso di puntare sulla materia prima italiana, con la produzione di formaggi fusi certificati 100% italiani e piemontesi. È stata creata così la nuova linea bio Latterie Alpine che comprende formaggini, fettine e burro di fascia premium. Il progetto è stato reso possibile grazie alla recente acquisizione di un caseificio situato a Peveragno (CN).

"Il settore fusi – fanno sapere da Inalpi – ha la sua maggiore criticità in una reputazione di prodotto non ottimale, pur avendo dalla sua una versatilità e una comodità d'uso non comuni. Abbiamo lavorato per superare questo limite e dare ai prodotti una collocazione corretta e qualificante, partendo dalle materie prime che sono tutte di qualità, inserendo il latte come primo ingrediente e mantenendo un'etichetta molto pulita, priva di conservanti e additivi. La materia prima eccellente unita a una tecnologia di produzione efficiente e qualificata, è garanzia di gusto, sicurezza e qualità. Altro aspetto fondamentale è l'esigenza di poter garantire tracciabilità, origine e sicurezza delle materie prime. La soluzione a queste problematiche l'abbiamo individuata negli accordi indicizzati di filiera, un'impostazione che permette di assicurare maggiore stabilità di prezzo e di costanza qualitativa".

FLESSIONE A VOLUME DEI FORMAGGI FUSI A FETTE NELLA GM E NEI DISCOUNT

-1,2%

PLAYERS	GRUPPO LACTALIS ITALIA	GRUPPO MONDELEZ IN ITALIA	INALPI	PARMAREGGIO
Marchi	Galbani	Sottilette	Inalpi	Parmareggio
Fatturato 2016 (€)	1.291,8 mln (tot. az. 2015)	circa 900 mln (tot. az. 2015)	127,4 mln (tot. az.)	325,8 mln (tot. gruppo)
Volumi (t)	nd	nd	8.842 t (Business Unit Consumer)	per il marchio Parmareggio 14.399 t
Canali di vendita	Gdo 62%, Dettaglio tradizionale 19%, Foodservice 19%	nd	Discount 65%, Gdo 24%, Ingrosso+Normal Trade+Horeca 11%	Gdo 74 %, Normal Trade 9 %, Discount 7%, Horeca 5%, Industria 2%
Top SKU	Crema Bel Paese 175 g (8 porzioni)	Sottilette classiche 400 g	Fettine di latte classiche	Formaggini 140 g

MATERIE PRIME

ALLA RICERCA DI UNA **QUALITÀ SUPERIORE**

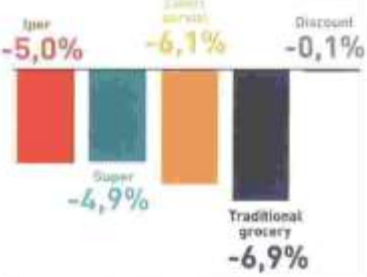
Se da una parte innovare appare un passaggio obbligato, anche differenziare e scommettere sulla qualità diventano sfide tutte da vincere per risalire, come puntualizza **Francesca Buti, Brand & Category Manager Cheese Gruppo Lactalis Italia**: "Entrambi i segmenti dei fusi – fette e porzioni – registrano negli ultimi anni un trend negativo di volumi a causa di una sempre maggiore preferenza verso i formaggi freschi. Non cala tuttavia il numero di acquirenti, che rimangono molti, circa 21 milioni, con una penetrazione dell'80% per le fettine e del 50% per i formaggini (dati Iri Tot. Italia+Discount, FY2016), ma diminuisce il consumo medio per singolo consumatore. Questa categoria presenta **criticità legate fondamentalmente alla percezione non di alta qualità dei prodotti e alla presenza di additivi**. La strategia principale messa in atto per rendere le nostre referenze più appetibili si basa sulla ricerca di ricette distintive, come quella delle Fette alla Mozzarella Santa Lucia, che grazie al mix a base di mozzarella, alimento con un connotato di benessere, cerca di sfatare i pregiudizi. Inoltre, **con le Fette alla Mozzarella Santa Lucia si è fornita una lista ingredienti 'corta' e senza l'aggiunta di polifosfati e di conservanti**, considerati poco salubri".

Il focus dev'essere sulla qualità anche per **Gaetana Santojanni, Senior Brand Manager Sottilette Gruppo Mondelez in Italia**: "Sottilette rappresenta da oltre 50 anni un marchio affidabile, grazie a una scelta che ci contraddistingue da sempre: utilizzare nelle

nostre ricette formaggi di qualità – in maniera prevalente Emmenthal – prodotti nei nostri stabilimenti in blocchi di grandi dimensioni, che ci permettono di avere una materia prima dagli standard qualitativi controllati a monte e che, di conseguenza, garantisce un'ottimizzazione dei processi produttivi a valle. Le nostre fette sono fatte **senza conservanti né polifosfati aggiunti, e rappresentano una buona fonte di calcio**. Inoltre essendo prive di glutine, sono idonee anche all'alimentazione dei celiaci. Di recente abbiamo introdotto anche fettine a base di Cheddar per ampliare la nostra proposta".

Infine **Parmareggio** da sempre punta sulla bontà del Parmigiano, come racconta **Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale**: "Al momento del lancio dei Formaggini e delle Fettine Parmareggio nel 2010, la presenza del Parmigiano Reggiano come primo ingrediente e unico formaggio nelle rispettive ricette, ha rappresentato il fattore distintivo e innovativo, l'elemento che ha nobilitato questi fusi e ci ha permesso di coniugare la genuinità del re dei formaggi con la modernità e la praticità di queste referenze".

FORMAGGI FUSI A FETTE*
variazione % a valore per canale



Totale Italia Food – a.t. 21 maggio 2017 – fonte: Nielsen

NOVITÀ DI PRODOTTO

	DESCRIZIONE	IN COMMERCIO DA	FORMATI	PREZZO CONSIGLIATO	TARGET
INALPI Fettalpine	Fettine realizzate con latte e burro 100% alpino e piemontese	Settembre 2017	150 g	1,79 euro al pezzo	nd
INALPI Formaggini alpini piemontesi BIO	Formaggini realizzati con latte e burro 100% alpino e piemontese	Settembre 2017	140 g	2,39 euro al pezzo	nd

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 095047

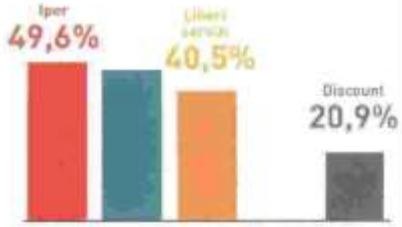
INNOVAZIONE

SOLUZIONI PER NUOVE OCCASIONI DI CONSUMO

In un contesto in cui i ritmi di vita si fanno sempre più frenetici e il tempo per cucinare si riduce l'industria di marca studia soluzioni per venire incontro al consumatore e 'facilitare il suo quotidiano', come evidenzia **Gaetana Santojanni, Senior Brand Manager Sottilette Gruppo Mondelez in Italia**: "Il territorio di appartenenza e crescita futura per Sottilette è quello delle ricette semplici, basiche, di tutti i giorni, per aiutare il consumatore, in modo veloce e snello, a rendere gustosi piatti che, altrimenti, risulterebbero privi di carattere, come per esempio le uova, il petto di pollo o le verdure. Il fatto che le fette di Sottilette vengano associate soprattutto al toast, le rende perfette per **cavalcare i trend emergenti, quali quello dello snack o dell'utilizzo di toast e sandwich come pasti principali**. Il lancio di successo più rilevante è sicuramente quello di Sottilette Burger con Cheddar, che ha contribuito sia alla crescita della categoria, proponendo una nuova occasione di consumo, sia al rafforzamento della quota di mercato di Sottilette che ha raggiunto livelli storici al top. Di notevole interesse è stata la **collaborazione con il trade nel prevedere una doppia esposizione del prodotto nel banco dei fusi in fette e anche nel comparto della carne, accanto agli hamburger**, appunto, al fine di offrire al consumatore una vera e propria occasione di consumo, fornendo tutto il necessario per un original hamburger perfetto! Vale la pena citare anche la **performance molto positiva di Sottilette Senza Lattosio**, in linea con il trend di ricerca di salute e benessere da parte del consumatore".

Anche **Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale di Parmareggio** sottolinea come si sia lavorato per incrementare i momenti di consumo: "Il **Formaggino al Parmigiano è protagonista di uno dei kit dell'ABC della merenda**. Studiato in collaborazione con il dottor Giorgio Donegani, esperto in alimentazione e nutrizione, l'ABC unisce al Formaggino Parmareggio – snack ideale – i grissini e il frullato 100% frutta al gusto pera. Tutta la gamma dell'ABC della merenda è stata pensata allo scopo di individuare la merenda equilibrata che, in linea con i livelli di assunzione di riferimento dei nutrienti indicati dal SINU, potesse garantire ai ragazzi il corretto apporto di vitamine, carboidrati, proteine e grassi, la giusta quantità di energia necessaria per sostenere le attività di studio, gioco e sport, in modo naturale e senza appesantire". **L'ABC della merenda con Formaggino al Parmigiano Reggiano è un prodotto ambient – può essere conservato fuori frigo** – e grazie alla sua pratica confezione si può portare in borsa o nello zaino per uno spuntino sano e appetitoso.

FORMAGGI FUSI A FETTE*
la pressione promozionale



Totale Italia Food – a.t. 21 maggio 2017
– fonte: Nielsen

EXPORT

PRONTI PER L'ESTERO

La categoria dei fusi ha in sé potenzialità per riuscire ad affermarsi sui mercati esteri come si intuisce dalle parole di **Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale di Parmareggio**: "Oltre al Parmigiano Reggiano in pezzi e grattugiato, abbiamo iniziato da alcuni anni a esportare prodotti come i Formaggini e le Fettine al Parmigiano Reggiano. Portare all'estero referenze così particolari non è facile, soprattutto in paesi dove la cultura di prodotto è più limitata. **L'aver creato una marca anche oltre i confini nazionali, sinonimo di garanzia e originalità, ci ha però aiutato molto**".

Anche **Francesca Buti, Brand & Category Manager Cheese Gruppo Lactalis Italia** parla di come l'azienda abbia cercato di occupare nuovi spazi oltreconfine: "Nel nostro stabilimento di Certosa produciamo i **Formaggini Crema Bel Paese che vengono esportati prevalentemente in Europa, ma anche in Asia e in Medio Oriente**. Inoltre serviamo come clienti anche compagnie aeree estere che inseriscono i nostri formaggini nei loro menù".

Infine **Inalpi** sta gettando le basi per entrare su piazze straniere: "La nostra presenza è ancora a macchia di leopardo, ma stiamo crescendo rispetto allo scorso anno e a **brevissimo partirà un'importante collaborazione in Francia con una primaria insegna distributiva transalpina**".

ce abbonamento: 095047

31 AGOSTO – ILNAZIONALE

Aritmia Music Festival: venerdì 15 e sabato 16 settembre a Saluzzo

Venerdì 15 settembre, dalle ore 19, sarà possibile accedere al Cortile Fondazione Bertoni per assistere al concerto del cantautore-rapper romano Coez. Dopo il successo ed i sold out che hanno accompagnato il "Niente che non va tour" e il "Ti Sposerai tour", il ritorno di Coez sui palchi estivi sta andando alla grande.

L'artista romano, affermatosi come uno dei rappresentanti più amati e apprezzati del nuovo cantautorato italiano, pubblica un nuovo album il 5 maggio 2017, anticipato dal singolo "Faccio un casino", diventato disco d'oro digitale con oltre 3 milioni di ascolti. Un crossover tra rap e canzone d'autore unico in Italia che ha conquistato Mtv, le radio e la stampa (da Rolling stone a Vanity fair, da Repubblica a il Corriere della sera), il quale sarà preceduto in apertura da **Loomy**, rapper seguito da **Arisa** nella sua avventura ad X-Factor, nel quale si è aggiudicato il quinto posto.

La giornata di sabato 16 settembre comincerà, invece, alle ore 16, quando la prima delle sei band selezionate per il festival (Ensor Lied, Arabel, Quma, Qwercia, White Washers, John Boy Walker and The Gibas) inizierà la sua esibizione all'interno del contest, che porterà il vincitore ad aprire il concerto del sabato sera, quello dei **Perturbazione**, grandissimo gruppo del pop rock italiano.

I **Perturbazione**, nati sui banchi di un liceo scientifico alle porte di Torino, dopo una lunga

gavetta pubblicano nel 2002 l'album della svolta, In circolo, votato tra i 100 migliori dischi italiani di sempre da Rolling Stone Italia, e trainato dal singolo Agosto. Quella dei Perturbazione è una storia fatta da oltre 700 concerti in tutta Italia ed Europa, un Festival di Sanremo nel 2014 – durante il quale il nome della band si afferma presso il grande pubblico grazie alla canzone L'Unica.

"9 metri quadri" è il Tour 2016/17: la superficie minima abitabile di una stanza. Noi in una stanza ci siamo cresciuti, come tanti altri. Si chiama sala prove: i cavi si intrecciano, gli strumenti si sfiorano, le corde e le pelli si toccano. La nostra superficie minima abitabile è proprio la sala prove: dove tutto nasce e dove tutto poi si sviluppa.

Dopo di loro, in chiusura, vi sarà la live performance di **Headkube**, che stupirà gli amanti della musica elettronica, ed un reggae set, per concludere in gioia e spensieratezza l'evento.

Il tutto sarà incorniciato da un'area village, composta di stand artistici d'ogni genere (chi fosse interessato a proporsi e mostrarsi, con qualunque opera artistica da lui realizzata, é ancora il benvenuto e può contattare la nostra pagina facebook o mandarci una mail a saluzzo.festival@gmail.com) che cerca di valorizzare le attività giovanili e locali, da un'area scrittura che presenterà diversi artisti, tra cui **Roberto Emanuelli**, edito da Rizzoli, con il suo 'E allora baciami' e **Roberto Rossetti**, con il suo 'Paolo Borsellino. Un eroe semplice'; avremo, inoltre, l'onore di ospitare **Salvatore Borsellino**, fratello del rinomato magistrato, che presenterà la sua associazione Agende Rosse, da alcuni mesi avente sede anche a Saluzzo.

Oltre ad avere la possibilità di ammirare una mostra pittorica ed aggirarsi tra le interviste di interessanti personaggi locali e non, ognuno potrà rifocillarsi con pizza, piadine, panini o altre varie leccornie e birra, cocktail o altre bibite, attraverso le attività saluzzesi partecipi all'evento: MonMartre, Manatthan, Bacco, Baricentro e Piedigrotta. Sarà, inoltre, possibile gustarsi un gelato artigianale grazie all'innovativa attività di Melle, Fioca.

É prevista una zona adibita ad aperitivo, in entrambi i giorni, di cui si occuperà lo staff del locale saluzzese Bacco, dalle ore 19, accompagnato da due DJ Set.

L'accesso al venerdì sera é garantito a chi si presenterà con il biglietto, disponibile online su mailticket (www.mailticket.it/evento/11138), oppure attraverso i ragazzi dello staff o in diversi punti vendita nella zona (tra cui, a Saluzzo, On the corner) al prezzo di 12 euro + diritti di prevendita; la giornata di sabato sarà, invece, gratuita.

I volonterosi ragazzi dello staff, con la direzione artistica dell'associazione Ratatoj, ringraziano il Comune di Saluzzo e la Fondazione Amleto Bertoni, di cui hanno il patrocinio, e le varie attività che hanno creduto in loro sostenendoli come sponsor, tra cui le più presenti sono state: Inalpi, Plast Cuneo, AcquaEva, Associazione Zurigo e Tecnocasa.

Con grinta e determinazione si rinnova l'invito a tutti per due giornate all'insegna dell'arte e della musica.

31 AGOSTO - LANGHEROEROMONFERRATO

MILKFEST, MORETTA CAPITALE DELLA FOOD STRATEGY ITALIANA

Redazione - 31 Agosto 2017

La Milkfest 2017, targata Inalpi e ospitata appunto a Moretta (CN) nel sito industriale della famiglia Invernizzi, con la prevista partecipazione di un migliaio di persone fra clienti, fornitori, collaboratori e autorità economiche e istituzionali, sarà anche la cabina di prova della politica agroindustriale regionale e nazionale per i prossimi dodici mesi.

Fra gli invitati di eccezione del convivio plenario di questa sera, infatti, ha confermato la propria partecipazione il neo presidente nazionale di Unionalimentari Confapi Antonio Casalini, patron del gruppo Midi Lazzaroni, che nel direttivo centrale è coadiuvato da Giuseppe Rossetto, vice provinciale albese dell'associazione di categoria.

*"Il Milkfest - **dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi Spa** - è un momento qualificante per un bilancio sia consuntivo che di proiezione delle strategie industriali e di filiera agroalimentare, da condividere con*

la grande famiglia di dipendenti e collaboratori, fornitori e clienti, rappresentanti istituzionali e amici, per promuovere il territorio piemontese e cuneese, base privilegiata e irrinunciabile dei nostri piani di sviluppo, e sostenere una ripresa che sia il più possibile diffusa e partecipata".

"Ringrazio fin da ora tutti coloro che prenderanno parte a questa edizione del Milkfest - ***aggiunge il presidente provinciale di Confapi, Pierantonio Invernizzi*** *- un appuntamento che unisce il desiderio di allegria e convivialità alla determinazione verso le sfide prossime future del nostro Gruppo e delle più complessive filiere industriali e agroalimentari. Le azioni di sviluppo di brand, marchi e progetti unitari, portati avanti a livello associativo e trasversale, si stanno confermando una carta vincente per fare del settore manifatturiero alimentare un acceleratore occupazionale e di sviluppo a beneficio di tutti gli altri segmenti di attività, dall'agricoltura all'industria dei macchinari, dal turismo alla sostenibilità ambientale. La partecipazione del presidente nazionale di Unionalimentari Casalini sarà motivo per avviare fin da subito la politica economica da portare avanti sia autonomamente, a livello di imprese, sia con la necessaria collaborazione delle istituzioni pubbliche e finanziarie a cui si indirizza la richiesta di una serie di minime precondizioni operative e sistemiche".*

Dagli organizzatori arriva un ringraziamento alla famiglia Vivalda e allo staff di Antica Corona Reale di Cervere che preordinerà il catering.

31 AGOSTO - VIRGILIO

MORETTA/ Food strategy: è tutto pronto per la "Milkfest" di Inalpi

Condividi Invia G+

La Milkfest 2017 di Inalpi ospitata a Moretta (Cuneo), nel sito industriale della famiglia Invernizzi, che si terrà stasera (giovedì 31 agosto) alle 19 con la prevista la partecipazione..

Leggi tutta la notizia

31 AGOSTO - IDEAWEBTV

Con la Milkfest Moretta diventa capitale della Food strategy italiana

La Milkfest 2017, targata Inalpi e ospitata appunto a Moretta nel sito industriale della famiglia Invernizzi, con la prevista partecipazione di un migliaio di persone fra clienti, fornitori, collaboratori e autorità economiche e istituzionali, sarà anche la cabina di prova della politica agroindustriale regionale e nazionale per i prossimi dodici mesi.
Fra gli invitati di eccezione del convivio plenario di questa sera, infatti, ha confermato la propria partecipazione il neo presidente nazionale di Unionalimentari Confapi Antonio Casalini, patron del gruppo Midi Lazzaroni, che nel direttivo centrale è coadiuvato da Giuseppe Rossetto, vice provinciale albese dell'associazione di categoria.

"Il Milkfest - dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi Spa - è un momento qualificante per un bilancio sia consuntivo che di proiezione delle strategie industriali e di filiera agroalimentare, da condividere con la grande famiglia di dipendenti e collaboratori, fornitori e clienti, rappresentanti istituzionali e amici, per promuovere il territorio piemontese e cuneese, base privilegiata e irrinunciabile dei nostri piani di sviluppo, e sostenere una ripresa che sia il più possibile diffusa e partecipata".
"Ringrazio fin da ora tutti coloro che prenderanno parte a questa edizione del Milkfest - aggiunge il presidente provinciale di Confapi, Pierantonio Invernizzi - un appuntamento che unisce il desiderio di allegria e convivialità alla determinazione verso le sfide prossime future del nostro Gruppo e delle più complessive filiere industriali e agroalimentari.

Le azioni di sviluppo di brand, marchi e progetti unitari, portati avanti a livello associativo e trasversale, si stanno confermando una carta vincente per fare del settore manifatturiero alimentare un acceleratore occupazionale e di sviluppo a beneficio di tutti gli altri segmenti di attività, dall'agricoltura all'industria dei macchinari, dal turismo alla sostenibilità ambientale. La partecipazione del presidente nazionale di Unionalimentari Casalini sarà motivo per avviare fin da subito la politica economica da portare avanti sia autonomamente, a livello di imprese, sia con la necessaria collaborazione delle istituzioni pubbliche e finanziarie a cui si indirizza la richiesta di una serie di minime precondizioni operative e sistemiche".
Dagli organizzatori arriva un ringraziamento alla famiglia Vivalda e allo staff di Antica Corona Reale di Cervere che preordinerà il catering.

1 SETTEMBRE – ARTU'

Collisioni, Barolo in festa

In fase di lavorazione le prime novità cominciano a delinearsi. Una straordinaria novità per il Festival Collisioni è il grande concerto-evento d'apertura di venerdì 14 Luglio e di sabato 15 Luglio 2017 che vedrà esibirsi insieme (in due serate) tre famosi artisti italiani: Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzé in un progetto esclusivo, ideato e prodotto dalla OTRlive insieme a Collisioni, unica produzione italiana in cartellone, studiato appositamente per il Festival Agrirock di Barolo. Domenica 16 Luglio ci saranno i Placebo per la loro unica tappa in Italia. Dopo aver entusiasmato i fan italiani con un incredibile sold-out al Mediolanum Forum di Milano lo scorso novembre, Brian Molko e compagni saranno i protagonisti dell'attesissima nuova edizione di Collisioni Festival. Il tour, "20 Years of Placebo, celebra il ventesimo anniversario della pubblicazione del loro album di debutto 'Placebo'. Dopo lunghi mesi di silenzio e lavoro, finalmente Collisioni può annunciare l'arrivo della super star inglese, Robbie Williams, che salirà sul palco di Collisioni lunedì 17 Luglio 2017. Sarà Renato Zero l'ultima star dell'edizione 2017 di Collisioni, il festival agrirock a Barolo. L'artista si esibirà in concerto martedì 18 Luglio 2017, a chiusura della quattro giorni musicale che arricchisce il programma della rassegna di letteratura, musica e food. Collisioni sarà anche vino, con il creativo Progetto Vino, ideato con Ian D'Agata. **(di Rocco Lettieri)**

1 SETTEMBRE - TARGATOCN

Moretta: un successo la Milkl Fest di Inalpi

L'incontro, svoltosi nella serata di ieri (giovedì 31 agosto), ha visto riunirsi tutte le persone che contribuiscono quotidianamente al successo aziendale

Si è svolta ieri sera a Moretta l'oramai tradizionale **Milk Fest**, organizzata da Inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale. Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve si per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti, ma anche a dare carica e rinnovare l'entusiasmo per quelli futuri.

In una struttura allestita appositamente per l'evento, si sono radunate più di 1000 persone, tavole apparecchiate con cura che, l'eccellente menù dello chef stellato Giampiero Vivalda e del suo staff, ha reso indimenticabili e sontuose. Tra i partecipanti erano presenti anche i rappresentanti del mondo politico locale, regionale e nazionale, militare e religioso. Invitati sul palco, hanno espresso grande soddisfazione per l'operato di Inalpi e hanno incoraggiato tutti i presenti a proseguire nel percorso intrapreso, vero esempio virtuoso di industria piemontese che realizza utili, ma ne fa beneficiare il territorio e la comunità a cui appartiene.

La serata è stata aperta dal discorso del Presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, che ha evidenziato quanto l'impegno di tutti i partecipanti - dipendenti, allevatori, clienti, fornitori, ma anche autorità e amici - contribuisca alla produzione e diffusione di prodotti giusti buoni e sicuri che salvaguardano e valorizzano il buon latte alpino piemontese. La forza, il coraggio, l'impegno, il patto e il cuore di Inalpi, sono stati analizzati punto per punto: la forza di Inalpi è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi. Il coraggio di Inalpi si riassume in 18 milioni di euro di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e

gli uffici saranno ampliati. I lavori sono già in corso e la ricaduta positiva sul territorio è scontata.

Coraggiosa è stata però anche la costituzione di Latterie Alpine, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di Peveragno che produce i DOP piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese.

Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea Inalpi, sono già in distribuzione le Fettealpine prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il burro alpino piemontese con panna di centrifuga e il latte in polvere scremato e intero in confezioni da 1 kg, primo e unico derivante unicamente da latte alpino piemontese. Tra qualche giorno sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie Inalpi: i Formaggini prodotti con latte Bio alpino piemontese che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio ma anche alla qualità e all'eticità.

L'impegno di Inalpi per una maggiore diffusione del latte della filiera alpina piemontese, quest'anno è stato notevole, ha infatti partecipato a numerose fiere di settore nazionali e internazionali: Bologna, Parma, ma anche Londra, Parigi e Amsterdam. Entro fine anno, i prodotti Inalpi saranno presenti a Cheese a Bra e voleranno a Dubai e Monte Carlo. A settembre sarà inoltre creata la prima succursale estera: la "Inalpi France" che avrà l'obiettivo di far apprezzare ai cugini d'oltralpe i prodotti della filiera del latte alpino piemontese. Moltissime sono state anche le iniziative legate alla comunicazione.

Il patto Inalpi è ciò che l'azienda restituisce al territorio. Con i dipendenti è stato reso effettivo l'accordo sindacale siglato lo scorso anno che ha una particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi. Con i produttori latte Inalpi applica da 7 anni un prezzo indicizzato per il latte, frutto di un protocollo trasparente e studiato dall'Università di Piacenza e sottoscritto dalle parti che ha creato un rapporto di fiducia, oltre all'applicazione di regole precise e distintive. Da quest'anno Inalpi si è impegnata in una nuova importante iniziativa, quella dei corsi di formazione dedicati proprio al mondo dell'allevamento. Intenso è stato anche l'impegno aziendale in iniziative sociali sfociato in 94 importanti interventi.

Ultimo punto, ma non meno importante è il cuore Inalpi, rappresentato dai fondatori dell'azienda che hanno saputo tramettere, alla generazione attuale, l'attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche quello per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei prodotti Inalpi, prodotti giusti, buoni e sicuri, curati e seguiti in ogni fase della loro produzione con serietà e dedizione non così scontate.

La risposta data dalla clientela ne è la conferma: Ferrero, Fugar, Guido Gobino, "Antica Corona Reale", Di Stefano, sono solo alcuni dei prestigiosi nomi che scelgono quotidianamente la qualità Inalpi.

"*Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare*".

Nel credo aziendale si è tutti su un'unica barca: produttori latte, cooperative di raccolta, fornitori, dipendenti, azionisti, comunità nelle quali Inalpi opera, clienti e consumatori. Tutti desiderano una filiera buona, giusta e sicura, ma l'azienda di Moretta vuole realizzare questa missione con un forte senso pratico, convinti che "l'ottimo è nemico del meglio" e quindi è necessario migliorarsi ogni giorno.

1 SETTEMBRE - WINENEWS

TORNA IL CAMPIONATO, E TRA CORSA SCUDETTO E LOTTA SALVEZZA, DALLA JUVENTUS AL NAPOLI, DALLA SPAL AL

Montalcino - 31 Agosto 2017, ore 12:33

Torna il campionato, e tra corsa scudetto e lotta salvezza, dalla Juventus al Napoli, dalla Spal al Chievo, sono decine gli sponsor dell agroalimentare, dal vino alla birra, dall acqua alla pasta, messi in fila da WineNews, delle squadre di serie A

Torna il campionato di serie A, in grande spolvero, con le prime due giornate che hanno già messo bene in chiaro come, per la Juventus, tornare a vincere lo scudetto, e a brindare con le bollicine del Trentodoc di Ferrari, da anni sponsor ufficiale della oeSignora , sarà più difficile che mai. Una lotta, con Napoli, Inter, Milan e Roma, dura e lunga, che si giocherà sul campo, dove le squadre della Serie A porteranno, come sempre, anche tanto food & beverage, come sponsor, supporter o fornitori ufficiali. In questo senso, al primo posto c è il Napoli, che sulla maglia vanta addirittura tre main sponsor, tutti riconducibili al mondo dell agroalimentare: l acqua Lete, il caffè Kimbo ed il pastificio Garofalo. Un caso più unico che raro, cui si avvicinano solo i corregionali e neopromossi del Benevento, con al pasta de La Molisana sulle maglie, ma andando a spulciare i siti ufficiali delle venti squadre di A, come ha fatto WineNews, si scopre che il legame tra cibo, vino e calcio è assai più stretto di quanto non si possa immaginare.

Oltre alla partnership tra Ferrari e Juventus, infatti, l Atalanta vanta tra i propri fornitori ufficiali la Cantina Bergamasca, con le sue produzioni di Valcalepio e Terre dei Colleoni, le due denominazioni più rappresentative della provincia lombarda. Il Bologna, invece, ha tra i suoi business partner un big della produzione enoica emiliana come Umberto Cesari, mentre il Chievo Verona, come hospitality partner, ha Contri Spumanti, e l Inter, come official partner, il gigante della cooperazione trentina Cavit. Anche il Sassuolo ha tra i partner ufficiali un brand storico del vino italiano, specie se si parla di vini frizzanti, Cantine Maschio, e, da una bollicina all altra, il Torino ha tra i suoi official supplier la cuneese Santero, mentre l Hellas Verona vanta tra i suoi top sponsor la griffe della vicina Valpolicella Sartori.

Ma non c è solo il vino a supportare il calcio italiano, dal caffè alla pasta, sono decine le aziende che hanno deciso di legare il proprio nome a quello dei club della serie A. Per l Atalanta c è anche il Caffé Poli, mentre il Bologna è una delle squadre, in questo senso, più sponsorizzate: dalla Granarolo a Villani Salumi, da Valpizza a Pizzoli, da Alce Nero a Arisbar. Sponsor importante, per il Cagliari, è la birra Ichnusa, che stringe i rapporti tra squadra e territorio, con il Chievo Verona che ha ovviamente la Paluani come sponsor istituzionale (del resto, Luca Campedelli, maggior azionista dell azienda dolciaria, è anche patron della squadra veronese), ma anche l acqua Sangemini, i salumi Beretta, Vicentini carni e, come hospitality partner, Coldiretti Verona. Grandi marchi anche a sostegno della Fiorentina, dai gelati Sammontana al caffè Kimbo, dalla catena della gdo Conad all acqua Santa Croce fino alla Mukki.

E se l Inter ha dalla sua l acqua Lete, la Juventus oevince anche la classifica degli sponsor, con marchi dolciari del calibro di M&M s e Balocco, gli snack naturali di Noberasco, le patatine Lays, i würstel Wüber, il caffè Segafredo e la birra Carlsberg. Sulle due sponde del Tevere, acqua Santa Croce è legata alla Lazio, con il caffè Kimbo che ha sposato entrambe le cause, mentre Algida, Gatorade e acqua Sangemini legate alla Roma. Sangemini che, però, la ritroviamo anche tra gli sponsor della Sampdoria, al fianco del pastificio artigianale Stemarpast, e del Sassuolo, insieme ad un piccolo sponsor locale come Italpizza. La neopromossa Spal, tra le decine di piccoli sponsor che l hanno accompagnata in questi tre anni, dalla serie C alla serie A, ha Max Restaurant Bistrot, Krifi Caffè, le caramelle Mania, i liquori Casoni, la Birra dei Diamanti ed il salumificio Zironi.

Ricco il parterre degli sponsor agroalimentari del Torino: dai salumi dei Fratelli Beretta ai prodotti da forno di Panealba, dalle Latterie Inalpi all acqua Valmora, fino a Il Buon Riso. Per l Udinese, a spiccare è una griffe del prosciutto di San Daniele come Dok Dall Ava, al fianco di Acqua Dolomia, birra Castello, Oro Caffè e Creative Salad. Infine, l Hellas Verona, con il pastificio Armando De Angelis, l acqua Maniva e la Birra Moretti.

2 SETTEMBRE - GEISHGOURME

CHEESE GUIDE FOR DUMMIES

A Cheese 2017, l'happening dei formaggi più importante che ci sia, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un film e una degustazione, i mercatini, i gelati, le ricette, c'è chi può rischiare di andare in confusione. E allora ecco la guida stilata da Cheese per non andare in panico e scegliere il percorso giusto da seguire. Casa Slow Food Il consiglio per cominciare bene la visita di Cheese è partire da via Mendicità istruita, sede dell'associazione da oltre tren'anni e indirizzo noto in tutto il mondo agli appassionati della Chiocciola. Proprio qui è allestita Casa Slow Food, con attività riservate ai soci e agli aspiranti soci. Tra queste gli Incontri Slow...con il latte crudo, un assaggio dei Master of Food, ovvero i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. Per partecipare agli appuntamenti in programma basta verificare la disponibilità in Casa Slow Food. Per le scolaresche e i visitatori desiderosi di mettersi alla prova, niente di meglio che incontrare i produttori e scoprire i segreti del loro mestiere attraverso giochi e laboratori. Il team di Slow Food organizza lungo via Vittorio Emanuele II la Via Lattea di Slow Food con quiz e momenti di intrattenimento a cura di Circowow. Tra le aree dedicate ai soci Slow Food si trova anche il Baby Pit Stop, riservato alle neo mamme e ai bimbi che hanno bisogno di un momento di relax. Il Mercato dei Formaggi Proseguiamo con il Mercato dei Formaggi, che per la prima volta presenta solo formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il posto in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da UK, Holland, France, Svizzera e Slovenia solo per citarne alcuni. Mentre chi ha apprezzato i formaggi spagnoli nel 2015, Paese ospite due anni fa, sarà contento di dedicarsi alla più ampia esposizione mai registrata in undici edizioni della manifestazione : 12 bancarelle che ben descrivono la vivacità del movimento casaro spagnolo, tra cui anche l'associazione dei casari e formaggiai del Cammino di Santiago de Compostela, per ripercorrere aromi e consistenze della famosa via cristiana. Nella vicina piazza Roma ci sono gli artigiani della ormai storica Via degli affineur e dei selezionatori. Tra questi anche quattro stand dedicati agli Stati Uniti, ospite d'onore di questa edizione. Il sabato e la domenica c'è anche il Mercato della Terra di Bra, dove trovare prodotti agricoli, freschi e di stagione venduti da chi effettivamente li produce. Per un bicchiere di bollicine tra una degustazione e un acquisto, vi aspetta nel Mercato di piazza Carlo Alberto il Consorzio Alta Langa, Official Sparkling Wine della manifestazione. Il Mercato apre i battenti tutti i giorni alle 10, e fino a sera è possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo ma anche aceti, mieli, mostarde, pani, confetture e tanto altro ancora. Via dei Presidi, Casa della Biodiversità e Spazio Libero Un mercato particolare è quello delle vie Marconi e Principi di Piemonte, dove incontriamo i Presidi (throughout 48 italiani e 11 International), il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali. Si tratta di un'occasione unica per conoscere questi prodotti, compresi gli ultimi arrivati : il trentingrana di alpeggio, il çuç di mont dal Friuli Venezia Giulia, il pecorino a latte crudo della Maremma, l'abruzzese pecorino di Farindola, il pecorino del Monte Poro dalla Calabria e il Boeren Leyden tradizionale olandese. Se volete saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food, basta partecipare agli appuntamenti della Casa della Biodiversità tra piazzetta Valfrè di Bonzo e via Marconi, dove tra un aperitivo e l'altro Cheese vi fa viaggiare alla scoperta dei Presidi e dei prodotti dell'Arca del Gusto di tutto il mondo. Tra le novità c'è lo Spazio Libero, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea. Piazza della Pizza, chioschi regionali, Cucine di Strada, Food Truck e Piazza della Birra Torna nel cortile delle

Scuole Maschili la Piazza della Pizza : un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia con quattro maestri che combinano gusti e ingredienti della propria terra. Per conoscere loro e gli altri protagonisti dell'area (e anche le loro creazioni) basta partecipare alle Storie di Pizza e ai Pizza Talk. Ecco il programma di laboratori che sono in vendita on line e, durante Cheese, presso la Reception eventi di vicolo Chiaffrini, insieme agli altri appuntamenti su prenotazione ancora disponibili : Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina e lo spettacolo di Luca Mercalli e Banda Osiris Non ci sono più le quattro stagioni. Sempre nelle Scuole Maschili, ci sono i Chioschi regionali, dove degustare realtà gastronomiche provenienti da Lazio, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. Se tutto questo vi ha stuzzicato l'appetito, è ora di dedicarsi alle Cucine di strada che animano anche piazza Spreitenbach, insieme ai Food Truck e alla Piazza della Birra che presenta decine di realtà brassicole artigianali italiane : impossibile non trovare quella che incontra i propri gusti! Risotto& Pasta : area gourmet gluten free e non solo Se siete intolleranti al glutine o semplicemente volete assaggiare piatti speciali e alternativi, spostatevi in piazza XX Settembre dove Cheese ha allestito l'area Risotto & Pasta, in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato – Braidesi uniti per la celiachia onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia No Glu (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran Sala dei Formaggi oltre che in tutti i Laboratori del Gusto. Piazza del Gelato Arrivati a questo punto concedetevi un dolce : in piazza XX Settembre vi aspetta la Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con inalpi. Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina. Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca Anche l'undicesima edizione di Cheese vuole il suo salotto buono : nella Gran Sala dei Formaggi, sotto l'ala di corso Garibaldi, si trovano centinaia di specialità provenienti da tutto il mondo che potete abbinare a una delle 600 etichette italiane dell'Enoteca, abilmente selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo e dalla guida Slow Wine e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Per l'acquisto di cibo e vino debutta la moneta pulita che sostituisce i ticket di carta nei punti cassa gestiti da Slow Food : di legno certificato PEFC, è realizzata da Palm Design – impresa artigianale impegnata nella filiera del legno sostenibile – per conto di PEFC. Pollenzo e Cheese Sempre in corso Garibaldi ecco lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, con attività organizzate dagli studenti, tra cui il Walk n'Eat, passeggiata enogastronomica per le vie di Bra, e l'Eat in : un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, listen to, imparare e condividere cibo e bevande. Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del Vino. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle Scuole di Cucina, dove due chef d'eccezione – Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr) – vi aspettano per mettervi alla prova. Per saperne di più : Conferenze e libri Slow Non perdetevi poi le Conferenze, utili per diventare consumatori sempre più consapevoli. A Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con pastori e casari, con economisti, ricercatori ed esperti di filiera. Merita una visita il programma della Cheese Box nel cortile di Palazzo Garrone : al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con La Stampa, a cui partecipano, among others, il direttore Maurizio Molinari, in una chiacchierata con Carlo Petrini, e Marco D'Amore, attore protagonista della fiction Gomorra e anche appassionato di cibo ; starting from 16 con le Merende Sonore del progetto 180gr, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj italiani e internazionali. Inoltre Cheese offre un

bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili alla Libreria del Gusto, lo stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. Friday, 15 at 17,30 la Libreria ospita Carlo Petrini e Gigi Padovani, che presentano il libro Slow Food. Storia di un'utopia possibile, la biografia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore. Eventi dei partner di Cheese Un paragrafo a parte meritano gli eventi degli Official Partner di Cheese 2017 in piazza XX Settembre : Pastificio Di Martino propone laboratori ludico-creativi per riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio, Lurisia organizza degustazioni di formaggi in abbinamento con Bolle e Stille, Velier offre percorsi per risalire alle origini di distillati e liquori, Parmigiano Reggiano torna come ogni edizione con i Caseifici alla riscossa, mentre Quality Beer Academy è artefice del Teatro della Birra guidato dai beer ambassador. In addition, in Piazza Spreitenbach, Regione Piemonte e Assopiemonte Dop e Igp presentano le tante Dop piemontesi con degustazioni e incontri : il Castelmagno, la Toma, il Murazzano, l'Ossolano solo per citarne alcune. Tutti i giorni da non perdere è uno speciale aperitivo con secoli di storia e perfetto in abbinamento con il formaggio : il vermouth di Torino, eccellenza piemontese che recentemente ha ottenuto l'IG. Shows, film e concerti Cheese non si ferma mai, mettendo il programma un cartellone di spettacoli, film e concerti. The 17 settembre alle 21 sale sul palco del Teatro Politeama Non ci sono più le quattro stagioni con Luca Mercalli e la Banda Osiris : uno spettacolo istruttivo e divertente che unisce arte, history, scienze, musica e comicità. Acquistate il biglietto on line o alla Reception Eventi : i proventi raccolti sono destinati a Menu for Change, la campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico che sarà lanciata proprio a Cheese. Per gli appassionati del grande schermo invece c'è Cheese on the Screen, un ciclo di film e documentari promosso e organizzato da Cinema Impero e Cinema Vittoria di Bra, in collaborazione con CinemAmbiente, Life e Slow Food, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Cheese è anche musica grazie a Cheese On Stage con quattro concerti gratuiti che vedono l'electric swing di The Sweet Life Society nell'anteprima di giovedì 14, la fusione tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea dei Magasin du Café accompagnati per l'occasione dalle Madamé, lo Scottish e Irish punk rock dei The Rumjacks, e il folk occitano dei Lou Pitakass. Visita www.slowfood.it per il programma completo e la possibilità di prenotare. Related The premises of Good Cheese As has been customary, durante l'ultima giornata di Cheese (la manifestazione internazionale di Slow Food dedicata a le forme del latte svoltasi a Bra - Cn - from 16 al 19 September), si è tenuta la cerimonia di consegna del Premio Locali del Buon Formaggio, recognition of the value of work that precludes,... 27 September 2011 In "Trend(y)" Seeds&Chips 2017: c'è anche Barack Obama Barack Obama, ex Presidente USA, sarà l'ospite d'onore dell'edizione 2017 di Seeds&Chips – The Global Food Innovation Summit, il summit internazionale sulla food innovation che si terrà a Milano dall'8 all'11 maggio (FieraMilano Rho). L'ex Presidente degli Stati Uniti sarà a Seeds&Chips il 9 may, dove terrà uno speech e... 3 April 2017 In "Trend(y)" Chi beve in compagnia, vince C'è ancora qualche giorno per partecipare al contest fotografico #chinonbeveincompagnia indetto dalla FIVI sui canali social. Until 30 ottobre sarà possibile condividere sulla pagina facebook della FIVI, su Instagram, Twitter o via e-mail (indipendentipernatura@gmail.com) foto sulla propria idea di festa legata al mondo del vino. Le immagini dovranno essere... 7 October 2016 In "Trend(y)"

2 SETTEMBRE - GRANDAIN

Grande successo per il "Roumiage" a Coumboscuro

1 settembre 2017 17:00 /

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Si è concluso domenica a Coumboscuro il Roumiage, un'edizione profondamente rinnovata nel solco di una tradizione consolidata che ha visto il rinnovarsi di una folta partecipazione di pubblico. L'idea di quest'anno è stata quella di riprendere alcune delle attività che, in anni non sospetti, il professor Sergio Arneodo aveva iniziato, come gli incontri d'arte, e di lanciare un messaggio che fosse si legato alla tradizione ma al tempo stesso si aprisse verso scenari diversi.

In questo senso il programma elaborato ha visto un pieno successo, a partire dal tradizionale incontro fra le Traversados, le marce dell'amicizia, del venerdì, con l'arrivo a Coumboscuro di gruppi di persone che a piedi hanno attraversato quella frontiera tra le montagne che separa, ma non divide, Tenda, Saint Martin Vesubie,Isola, Puget, Thenier, St. Etienne, Barcelonnette, Ceillac, Saint Veran dalle nostre vallate.

Il sabato è stato animato da diversi appuntamenti culturali quali il Forum per una Unione Provenzale Transalpina, una piéce teatrale con Li Calignaire de Prouvenço, il laboratori di giochi tradizionali con Prezzemolo, la presentazione a cura di Giovanni Martini di libri dedicati alla montagna.

Non sono mancate musica e ballo: a partire dal pomeriggio con lo spettacolo Vie traverse, complaintes et balades, un progetto di rivalutazione dell'antico repertorio delle valli valdesi da una raccolta privata di cahiers, nella chiesa di Sancto Lucio per avviarsi verso la lunga notte del Roumiage con il concerto del cantautore piacentino Daniele Ronda e la Nuech dal fueiassiér con il tradizionale ballo folk.

La domenica si è aperta con la tradizionale messa in Provenzale e con la processione in costume, il mercato artigianale e nel pomeriggio il concerto di chiusura di Cristiano de Andrè. L'evento, denominato "Passaggi di tempo", ha voluto essere, nelle intenzione degli organizzatori, una sorta di passaggio del testimone tra padri e figli: Fabrizio e Cristiano de Andrè e Sergio e Davi Arneodo in rappresentanza delle molte situazioni a cui si lega questa tematica. Una sorta di contenitore che raccoglie in sè le molte suggestioni che il Roumiage da decenni intende regalare ai partecipanti: l'amicizia come valore fondante, l'ospitalità, le diverse identità culturali. Culmine dell'esibizione la riproposta della canzone Mis amour (da un testo di origine medievale in lingua provenzale) cantata a due voci insieme a Luisa Cottifogli ed eseguita dai Marlevar, con alcuni dei musicisti che già avevano suonato insieme a Fabrizio de Andrè nella versione originale.

Oltre agli spettacoli a Coumboscuro ha funzionato un ottimo servizio di ristoro che ha visto impegnati i molti volontari del Roumiage. La manifestazione è stata sostenuta da alcune aziende del territorio che si sono unite in un unico sforzo per riproporre con questa nuova formula un importante evento culturale nello spazio alpino sud occidentale tra Piemonte e Provenza: ATL cuneese, Inalpi, Idrocentro, Osella, Bus Company, Cuneorent, M4 Grandi cucine, Cantine Del Tufo, Tropical frutta, Assiborgo, Bramardi, Cantine Rocche Costamagna. Con il contributo della Fondazione Crt.

2 SETTEMBRE - SLOWFOOD

Una giornata ideale a Cheese 2017, a Bra dal 15 al 18 settembre

A **Cheese 2017** c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una Conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un film e una degustazione, passeggiare per Bra durante l'evento internazionale dedicato alle forme del latte è un'esperienza unica e ricca di suggestioni. Volete sapere perché? Ecco qui una carrellata di luoghi e appuntamenti, mentre tutte le informazioni, oltre che sul sito, sono a portata di touch grazie alla **App Cheese 2017**scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Casa Slow Food

Il consiglio per cominciare bene la visita di Cheese è partire da via Mendicità istruita, sede dell'associazione da oltre tren'anni e indirizzo noto in tutto il mondo agli appassionati della Chiocciola. Proprio qui è allestita **Casa Slow Food**, con attività riservate ai soci e agli aspiranti soci. Tra queste gli **Incontri Slow...con il latte crudo**, un assaggio dei Master of Food, ovvero i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. Per partecipare agli **appuntamenti in programma** basta verificare la disponibilità in Casa Slow Food. Per le scolaresche e i visitatori desiderosi di mettersi alla prova, niente di meglio che incontrare i produttori e scoprire i segreti del loro mestiere attraverso giochi e laboratori. Il team di Slow Food organizza lungo via Vittorio Emanuele II la **Via Lattea di Slow Food** con quiz e momenti di intrattenimento a cura di Circowow. Tra le aree dedicate ai soci Slow Food si trova anche il **Baby Pit Stop**, riservato alle neo mamme e ai bimbi che hanno bisogno di un momento di relax.

Il Mercato dei Formaggi

Proseguiamo con il **Mercato dei Formaggi**, che per la prima volta presenta solo formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il posto in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da UK, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia solo per citarne alcuni. Mentre chi ha apprezzato i **formaggi spagnoli** nel 2015, Paese ospite due anni fa, sarà contento di dedicarsi alla più ampia esposizione mai registrata in undici edizioni della manifestazione: 12 bancarelle che ben descrivono la vivacità del movimento casaro spagnolo, tra cui anche l'associazione dei casari e formaggiai del Cammino di Santiago de Compostela, per ripercorrere aromi e consistenze della famosa via cristiana. Nella vicina piazza Roma ci sono gli artigiani della ormai storica **Via degli affineur e dei selezionatori**. Tra questi anche quattro stand dedicati agli **Stati Uniti**, ospite d'onore di questa edizione. Il sabato e la domenica c'è anche il **Mercato della Terra**, dove trovare prodotti agricoli, freschi e di stagione venduti da chi effettivamente li produce. Per un bicchiere di bollicine tra una degustazione e un acquisto, vi aspetta nel Mercato di piazza Carlo Alberto il Consorzio Alta Langa, Official Sparkling Wine della manifestazione. Il Mercato apre i battenti tutti i giorni alle 10, e fino a sera è possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo ma anche aceti, mieli, mostarde, pani, confetture e tanto altro ancora.

Via dei Presìdi, Casa della Biodiversità e Spazio Libero

Un mercato particolare è quello delle vie Marconi e Principi di Piemonte, dove incontriamo

I **Presìdi** (in tutto 48 italiani e 11 internazionali), il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali. Si tratta di un'occasione unica per conoscere questi prodotti, compresi gli ultimi arrivati: il **trentingrana di alpeggio**, il **çuç di mont** dal Friuli Venezia Giulia, il **pecorino a latte crudo della Maremma**, l'abruzzese**pecorino di Farindola**, il **pecorino del Monte Poro** dalla Calabria e il **Boeren Leyden tradizionale** olandese. Se volete saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food, basta partecipare agli appuntamenti della **Casa della Biodiversità** tra piazzetta Valfrè di Bonzo e via Marconi, dove tra un aperitivo e l'altro Cheese vi fa viaggiare alla scoperta dei Presìdi e dei prodotti dell'Arca del Gusto di tutto il mondo. Tra le novità c'è lo **Spazio Libero**, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea.

Piazza della Pizza, chioschi regionali, Cucine di Strada, Food Truck e Piazza della Birra

Torna nel cortile delle Scuole Maschili la **Piazza della Pizza**: un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia con quattro maestri che combinano gusti e ingredienti della propria terra. Per conoscere loro e gli altri protagonisti dell'area (e anche le loro creazioni) basta partecipare alle Storie di Pizza e ai Pizza Talk. Ecco il programma di laboratori che sono in vendita on line e, durante Cheese, presso la **Reception eventi di vicolo Chiaffrini**, insieme agli altri appuntamenti su prenotazione ancora disponibili: Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina e lo spettacolo di Luca Mercalli e Banda Osiris *Non ci sono più le quattro stagioni*.

Sempre nelle Scuole Maschili, ci sono i **Chioschi regionali**, dove degustare realtà gastronomiche provenienti da Lazio, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. Se tutto questo vi ha stuzzicato l'appetito, è ora di dedicarsi alle **Cucine di strada** che animano anche piazza Spreitenbach, insieme ai **Food Truck** e alla **Piazza della Birra** che presenta decine di realtà brassicole artigianali italiane: impossibile non trovare quella che incontra i propri gusti!

Risotto&Pasta: area gourmet gluten free e non solo

Se siete intolleranti al glutine o semplicemente volete assaggiare piatti speciali e alternativi, spostatevi in piazza XX Settembre dove Cheese ha allestito l'area **Risotto&Pasta**, in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato – Braidesi uniti per la celiachia onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia **No Glu** (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran Sala dei Formaggi oltre che in tutti i Laboratori del Gusto.

Piazza del Gelato

Arrivati a questo punto concedetevi un dolce: in piazza XX Settembre vi aspetta la **Piazza del Gelato**, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da **Alberto Marchetti** e in collaborazione con Inalpi. Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin **Antica Corona Reale di Cervere**, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina.

Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca

Anche l'undicesima edizione di Cheese vuole il suo salotto buono: nella **Gran Sala dei Formaggi**, sotto l'ala di corso Garibaldi, si trovano centinaia di specialità provenienti da tutto il mondo che potete abbinare a una delle 600 etichette italiane dell'**Enoteca**, abilmente selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo e dalla guida *Slow Wine* e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Per l'acquisto di cibo e vino debutta la **moneta pulita** che sostituisce i ticket di carta nei punti cassa gestiti da Slow Food: di legno certificato PEFC, è realizzata da Palm Design – impresa artigianale impegnata nella filiera del legno sostenibile – per conto di PEFC.

Pollenzo e Cheese

Sempre in corso Garibaldi ecco lo stand dell'**Università di Scienze Gastronomiche**, con attività organizzate dagli studenti, tra cui il *Walk n'Eat*, passeggiata enogastronomica per le vie di Bra, e l'*Eat in*: un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, ascoltare, imparare e condividere cibo e bevande. Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della **Banca del Vino**. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle **Scuole di Cucina**, dove due chef d'eccezione – Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr) – vi aspettano per mettervi alla prova.

Per saperne di più: Conferenze e libri Slow

Non perdetevi poi le **Conferenze**, utili per diventare consumatori sempre più consapevoli. A Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con pastori e casari, con economisti, ricercatori ed esperti di filiera. Merita una visita il programma della **Cheese Box** nel **cortile di Palazzo Garrone**: al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con **La Stampa**, a cui partecipano, tra gli altri, il direttore **Maurizio Molinari**, in una chiacchierata con**Carlo Petrini**, e **Marco D'Amore**, attore protagonista della fiction Gomorra e anche appassionato di cibo; a partire dalle 16 con le **Merende Sonore del progetto 180gr**, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj italiani e internazionali. Inoltre Cheese offre un bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili alla **Libreria del Gusto**, lo stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. Venerdì 15 alle 17,30 la Libreria ospita **Carlo Petrini** e **Gigi Padovani**, che presentano il libro *Slow Food. Storia di un'utopia possibile*, la biografia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore.

Tutti i partner di Cheese

Un paragrafo a parte meritano gli eventi degli **Official Partner di Cheese 2017** in piazza XX Settembre: Pastificio Di Martino propone laboratori ludico-creativi per riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio, Lurisia organizza degustazioni di formaggi in abbinamento con Bolle e Stille, Velier offre percorsi per risalire alle origini di distillati e liquori, Parmigiano Reggiano torna come ogni edizione con i Caseifici alla riscossa, mentre Quality Beer Academy è artefice del Teatro della Birra guidato dai beer ambassador. Inoltre, in Piazza Spreitenbach, **Regione Piemonte e Assopiemonte Dop e Igp** presentano le tante Dop piemontesi con degustazioni e incontri: il Castelmagno, la Toma, il Murazzano, l'Ossolano solo per citarne alcune. Tutti i giorni da non perdere è uno speciale aperitivo con secoli di storia e perfetto in abbinamento con il formaggio: il vermouth di Torino, eccellenza piemontese che recentemente ha ottenuto l'IG.

B2B

Cheese ha pensato a tutti, operatori del settore compresi: debutta la **Business Area**, organizzata da foodMOOD presso il Movicentro, uno spazio concepito per favorire l'incontro tra buyer internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, start-up e i produttori di piccole e medie dimensioni sia italiani che internazionali selezionati da Slow Food. Per partecipare è sufficiente registrarsi nell'area dedicata.

Spettacoli, film e concerti

Cheese non si ferma mai, mettendo il programma un cartellone di spettacoli, film e concerti. Il 17 settembre alle 21 sale sul palco del Teatro Politeama ***Non ci sono più le quattro stagioni* con Luca Mercalli e la Banda Osiris**: uno spettacolo istruttivo e divertente che unisce arte, storia, scienze, musica e comicità. Acquistate il biglietto on line o alla Reception Eventi: i proventi raccolti sono destinati a **Menu for Change**, la campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico che sarà lanciata proprio a Cheese. Per gli appassionati del grande schermo invece c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di film e documentari promosso e organizzato da Cinema Impero e Cinema Vittoria di Bra, in collaborazione con CinemAmbiente, Life e Slow Food, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Cheese è anche musica grazie a **Cheese On Stage** con quattro concerti gratuiti che vedono l'electric swing di The Sweet Life Society nell'anteprima di giovedì 14, la fusione tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea dei Magasin du Café accompagnati per l'occasione dalle Madamé, lo Scottish e Irish punk rock dei The Rumjacks, e il folk occitano dei Lou Pitakass.

Seguiteci sul sito www.slowfood.it, sulla nostra pagina Facebook e sul profilo Twitter per scoprire gli aggiornamenti e le ultime novità e scaricate la **App Cheese 2017** per iOS e Android.

L'edizione 2017 di Cheese è possibile grazie all'impegno di **aziende che credono nei valori e negli obiettivi della manifestazione**, tra queste gli **Official Partner**: Cassa di Risparmio di Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Velier.**Official Sparkling Wine**: Consorzio Alta Langa.

2 SETTEMBRE - TARGATOCN

Moretta: un successo la Milk Fest di Inalpi

L'incontro, svoltosi nella serata di giovedì 31 agosto, ha visto riunirsi tutte le persone che contribuiscono quotidianamente al successo aziendale

Si è svolta giovedì sera a Moretta l'oramai tradizionale **Milk Fest**, organizzata da Inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale. Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti, ma anche a dare carica e rinnovare l'entusiasmo per quelli futuri.

In una struttura allestita appositamente per l'evento, si sono radunate più di 1000 persone, tavole apparecchiate con cura che, l'eccellente menù dello chef stellato Giampiero Vivalda e del suo staff, ha reso indimenticabili e sontuose. Tra i partecipanti erano presenti anche i rappresentanti del mondo politico locale, regionale e nazionale, militare e religioso. Invitati sul

palco, hanno espresso grande soddisfazione per l'operato di Inalpi e hanno incoraggiato tutti i presenti a proseguire nel percorso intrapreso, vero esempio virtuoso di industria piemontese che realizza utili, ma ne fa beneficiare il territorio e la comunità a cui appartiene.

La serata è stata aperta dal discorso del Presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, che ha evidenziato quanto l'impegno di tutti i partecipanti - dipendenti, allevatori, clienti, fornitori, ma anche autorità e amici - contribuisca alla produzione e diffusione di prodotti giusti buoni e sicuri che salvaguardano e valorizzano il buon latte alpino piemontese. La forza, il coraggio, l'impegno, il patto e il cuore di Inalpi, sono stati analizzati punto per punto: la forza di Inalpi è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi. Il coraggio di Inalpi si riassume in 18 milioni di euro di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati. I lavori sono già in corso e la ricaduta positiva sul territorio è scontata.

Coraggiosa è stata però anche la costituzione di Latterie Alpine, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di Peveragno che produce i DOP piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese.

Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea Inalpi, sono già in distribuzione le Fettealpine prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il burro alpino piemontese con panna di centrifuga e il latte in polvere scremato e intero in confezioni da 1 kg, primo e unico derivante unicamente da latte alpino piemontese. Tra qualche giorno sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie Inalpi; i Formaggini prodotti con latte Bio alpino piemontese che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio ma anche alla qualità e all'eticità.

L'impegno di Inalpi per una maggiore diffusione del latte della filiera alpina piemontese, quest'anno è stato notevole, ha infatti partecipato a numerose fiere di settore nazionali e internazionali: Bologna, Parma, ma anche Londra, Parigi e Amsterdam. Entro fine anno, i prodotti Inalpi saranno presenti a Cheese a Bra e voleranno a Dubai e Monte Carlo. A settembre sarà inoltre creata la prima succursale estera: la "Inalpi France" che avrà l'obiettivo di far apprezzare ai cugini d'oltralpe i prodotti della filiera del latte alpino piemontese. Moltissime sono state anche le iniziative legate alla comunicazione.

Il patto Inalpi è ciò che l'azienda restituisce al territorio. Con i dipendenti è stato reso effettivo l'accordo sindacale siglato lo scorso anno che ha una particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi. Con i produttori latte Inalpi applica da 7 anni un prezzo indicizzato per il latte, frutto di un protocollo trasparente e studiato dall'Università di Piacenza e sottoscritto dalle parti che ha creato un rapporto di fiducia, oltre all'applicazione di regole precise e distintive. Da quest'anno Inalpi si è impegnata in una nuova importante iniziativa, quella dei corsi di formazione dedicati proprio al mondo dell'allevamento. Intenso è stato anche l'impegno aziendale in iniziative sociali sfociato in 94 importanti interventi.

Ultimo punto, ma non meno importante è il cuore Inalpi, rappresentato dai fondatori dell'azienda che hanno saputo trasmettere, alla generazione attuale, l'attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche quello per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei prodotti Inalpi, prodotti giusti, buoni e sicuri, curati e seguiti in ogni fase

della loro produzione con serietà e dedizione non così scontate.

La risposta data dalla clientela ne è la conferma: Ferrero, Fugar, Guido Gobino, "Antica Corona Reale", Di Stefano, sono solo alcuni dei prestigiosi nomi che scelgono quotidianamente la qualità Inalpi.

"Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare".

Nel credo aziendale si è tutti su un'unica barca: produttori latte, cooperative di raccolta, fornitori, dipendenti, azionisti, comunità nelle quali Inalpi opera, clienti e consumatori. Tutti desiderano una filiera buona giusta e sicura, ma l'azienda di Moretta vuole realizzare questa missione con un forte senso pratico, convinti che *"l'ottimo è nemico del meglio"* e quindi è necessario migliorarsi ogni giorno.

3 SETTEMBRE - ILNAZIONALE

Inalpi in festa al Milk Fest: in arrivo 18 milioni di euro di investimenti sul territorio piemontese

Si è svolta ieri sera a Moretta l'oramai tradizionale **Milk Fest**, organizzata da **Inalpi**, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale.

Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve si per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti, ma anche a dare carica e rinnovare l'entusiasmo per quelli futuri.

In una struttura allestita appositamente per l'evento, si sono radunate più di 1000 persone, tavole apparecchiate con cura che, l'eccellente menù dello chef stellato Giampiero Vivalda e del suo staff, ha reso indimenticabili e sontuose.

Tra i partecipanti erano presenti anche i rappresentanti del mondo politico locale, regionale e nazionale, militare e religioso. Invitati sul palco, hanno espresso grande soddisfazione per

l'operato di Inalpi e hanno incoraggiato tutti i presenti a proseguire nel percorso intrapreso, vero esempio virtuoso di industria piemontese che realizza utili, ma ne fa beneficiare il territorio e la comunità a cui appartiene.

La serata è stata aperta dal discorso del Presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, che ha evidenziato quanto l'impegno di tutti i partecipanti – dipendenti, allevatori, clienti, fornitori, ma anche autorità e amici - contribuisca alla produzione e diffusione di prodotti giusti buoni e sicuri che salvaguardano e valorizzano il buon latte alpino piemontese.

La **forza**, il **coraggio**, l'**impegno**, il **patto** e il **cuore** di **Inalpi**, sono stati analizzati punto per punto:

La **forza** di Inalpi è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi.

Il **coraggio** di Inalpi si riassume in **18 milioni di euro** di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati. I lavori sono già in corso e la ricaduta positiva sul territorio è scontata. Coraggiosa è stata però anche la costituzione di **Latterie Alpine**, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di **Peveragno** che produce i DOP piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese. Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea Inalpi, sono già in distribuzione le **Fettealpine** prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il **burro alpino piemontese** con panna di centrifuga e il **latte in polvere** scremato e intero in confezioni da 1 kg, primo e unico derivante unicamente da latte alpino piemontese. Tra qualche giorno sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie Inalpi, i **Formaggini** prodotti con **latte Bio alpino piemontese** che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio ma anche alla qualità e all'eticità.

L'**impegno** di Inalpi per una maggiore diffusione del latte della filiera alpina piemontese, quest'anno è stato notevole, ha infatti partecipato a numerose fiere di settore nazionali e internazionali: Bologna, Parma, ma anche Londra, Parigi e Amsterdam. Entro fine anno, i prodotti Inalpi saranno presenti a Cheese a Bra e voleranno a Dubai e Monte Carlo. A settembre sarà inoltre creata la prima succursale estera: la "Inalpi France" che avrà l'obiettivo di far apprezzare ai cugini d'oltralpe i prodotti della filiera del latte alpino piemontese. Moltissime sono state anche le iniziative legate alla comunicazione.

Il **patto** Inalpi è ciò che l'azienda restituisce al territorio. Con i dipendenti è stato reso effettivo l'accordo sindacale siglato lo scorso anno che ha una particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi. Con i produttori latte Inalpi applica da 7 anni un prezzo indicizzato per il latte, frutto di un protocollo trasparente e studiato dall'Università di Piacenza e sottoscritto dalle parti che ha creato un rapporto di fiducia, oltre all'applicazione di regole precise e distintive. Da quest'anno Inalpi si è impegnata in una nuova importante iniziativa, quella dei corsi di formazione dedicati proprio al mondo dell'allevamento. Intenso è stato anche l'impegno aziendale in iniziative sociali sfociato in 94 importanti interventi.

Ultimo punto, ma non meno importante è il **cuore** Inalpi, rappresentato dai fondatori dell'azienda che hanno saputo trasmettere, alla generazione attuale, l'attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche quello per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei prodotti Inalpi, prodotti giusti, buoni e sicuri, curati e seguiti in ogni fase della loro produzione con serietà e dedizione non così scontate. La risposta data dalla clientela ne è la conferma: Ferrero, Fugar, Guido Gobino, "Antica Corona Reale", Di Stefano, sono solo alcuni dei prestigiosi nomi che scelgono quotidianamente la qualità Inalpi.

"Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare".

Nel credo aziendale si è tutti su un'unica barca: produttori latte, cooperative di raccolta, fornitori, dipendenti, azionisti, comunità nelle quali Inalpi opera, clienti e consumatori. Tutti desiderano una filiera buona, giusta e sicura, ma l'azienda di Moretta vuole realizzare questa missione con un forte senso pratico, convinti che "l'ottimo è nemico del meglio" e quindi è necessario migliorarsi ogni giorno.

3 SETTEMBRE - INCHIOSTROFRESCO

CHEESE 2017, TUTTO IL CACIO MINUTO PER MINUTO

Una giornata ideale a Cheese che si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre 2 settembre 20172 A Cheese 2017 c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una Conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un film e una degustazione, passeggiare per Bra durante l'evento internazionale dedicato alle forme del latte è un'esperienza unica e ricca di suggestioni. Volete sapere perché? Ecco qui una carrellata di luoghi e appuntamenti, mentre tutte le informazioni, oltre che sul sito, sono a portata di touch grazie alla App Cheese 2017 scaricabile gratuitamente per iOS e Android. Casa Slow Food Il consiglio per cominciare bene la visita di Cheese è partire da via Mendicità istruita, sede dell'associazione da oltre tren'anni e indirizzo noto in tutto il mondo agli appassionati della Chiocciola. Proprio qui è allestita Casa Slow Food, con attività riservate ai soci e agli aspiranti soci. Tra queste gli Incontri Slow...con il latte crudo, un assaggio dei Master of Food, ovvero i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. Per partecipare agli appuntamenti in programma basta verificare la disponibilità in Casa Slow Food. Per le scolaresche e i visitatori desiderosi di mettersi alla prova, niente di meglio che incontrare i produttori e scoprire i segreti del loro mestiere attraverso giochi e laboratori. Il team di Slow Food organizza lungo via Vittorio Emanuele II la Via Lattea di Slow Food con quiz e momenti di intrattenimento a cura di Circowow. Tra le aree dedicate ai soci Slow Food si trova anche il Baby Pit Stop, riservato alle neo mamme e ai bimbi che hanno bisogno di un momento di relax. Il Mercato dei Formaggi Proseguiamo con il Mercato dei Formaggi, che per la prima volta presenta solo formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il posto in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da UK, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia solo per citarne alcuni. Mentre chi ha apprezzato i formaggi spagnoli nel 2015, Paese ospite due anni fa, sarà contento di dedicarsi alla più ampia esposizione mai registrata in undici edizioni della manifestazione: 12 bancarelle che ben descrivono la vivacità del movimento casaro spagnolo, tra cui anche l'associazione dei casari e formaggiai del Cammino di Santiago de Compostela, per ripercorrere aromi e consistenze della famosa via cristiana. Nella vicina piazza Roma ci sono gli artigiani della ormai storica Via degli affineur e dei selezionatori. Tra questi anche quattro stand dedicati agli Stati Uniti, ospite d'onore di questa edizione. Il sabato e la domenica c'è anche il Mercato della Terra di Bra, dove trovare prodotti agricoli, freschi e di stagione venduti da chi effettivamente li produce. Per un bicchiere di bollicine tra una degustazione e un acquisto, vi aspetta nel Mercato di piazza Carlo Alberto il Consorzio Alta Langa, Official Sparkling Wine della manifestazione. Il Mercato apre i battenti tutti i giorni alle 10, e fino a sera è possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo ma anche aceti, mieli, mostarde, pani, confetture e tanto altro ancora. Via dei Presidi, Casa della Biodiversità e Spazio Libero Un mercato particolare è quello delle vie Marconi e Principi di Piemonte, dove incontriamo i Presidi (in tutto 48 italiani e 11 internazionali), il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali. Si tratta di un'occasione unica per conoscere questi prodotti, compresi gli ultimi arrivati: il trentingrana di alpeggio, il çuç di mont dal Friuli Venezia Giulia, il pecorino a latte crudo della Maremma, l'abruzzese pecorino di Farindola, il pecorino del Monte Poro dalla Calabria e il Boeren Leyden tradizionale olandese. Se volete saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food, basta partecipare agli appuntamenti della Casa della Biodiversità tra piazzetta Valfrè di Bonzo e via Marconi, dove tra un aperitivo e l'altro Cheese vi fa viaggiare alla scoperta dei Presidi e dei prodotti dell'Arca del Gusto di tutto il mondo. Tra le novità c'è lo Spazio Libero, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora

pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea. Piazza della Pizza, chioschi regionali, Cucine di Strada, Food Truck e Piazza della Birra Torna nel cortile delle Scuole Maschili la Piazza della Pizza : un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia con quattro maestri che combinano gusti e ingredienti della propria terra. Per conoscere loro e gli altri protagonisti dell'area (e anche le loro creazioni) basta partecipare alle Storie di Pizza e ai Pizza Talk. Ecco il programma di laboratori che sono in vendita on line e, durante Cheese, presso la Reception eventi di vicolo Chiaffrini, insieme agli altri appuntamenti su prenotazione ancora disponibili: Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina e lo spettacolo di Luca Mercalli e Banda Osiris Non ci sono più le quattro stagioni. Sempre nelle Scuole Maschili, ci sono i Chioschi regionali, dove degustare realtà gastronomiche provenienti da Lazio, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. Se tutto questo vi ha stuzzicato l'appetito, è ora di dedicarsi alle Cucine di strada che animano anche piazza Spreitenbach, insieme ai Food Truck e alla Piazza della Birra che presenta decine di realtà brassicole artigianali italiane: impossibile non trovare quella che incontra i propri gusti! Risotto&Pasta: area gourmet gluten free e non solo Se siete intolleranti al glutine o semplicemente volete assaggiare piatti speciali e alternativi, spostatevi in piazza XX Settembre dove Cheese ha allestito l'area Risotto&Pasta, in collaborazione con Strada del riso vercellese di qualità, Aurora Naturale e Associazione di volontariato – Braidesi uniti per la celiachia onlus. Nella vicina via Pollenzo si trova la gastronomia No Glu (aperta tutti i giorni con orario continuato) che fornisce pane fresco senza glutine alla Gran Sala dei Formaggi oltre che in tutti i Laboratori del Gusto. Piazza del Gelato Arrivati a questo punto concedetevi un dolce: in piazza XX Settembre vi aspetta la Piazza del Gelato, curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con inalpi. Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina. Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca Anche l'undicesima edizione di Cheese vuole il suo salotto buono: nella Gran Sala dei Formaggi, sotto l'ala di corso Garibaldi, si trovano centinaia di specialità provenienti da tutto il mondo che potete abbinare a una delle 600 etichette italiane dell' Enoteca, abilmente selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo e dalla guida Slow Wine e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Per l'acquisto di cibo e vino debutta la moneta pulita che sostituisce i ticket di carta nei punti cassa gestiti da Slow Food: di legno certificato PEFC, è realizzata da Palm Design – impresa artigianale impegnata nella filiera del legno sostenibile – per conto di PEFC. Pollenzo e Cheese Sempre in corso Garibaldi ecco lo stand dell' Università di Scienze Gastronomiche, con attività organizzate dagli studenti, tra cui il Walk n'Eat, passeggiata enogastronomica per le vie di Bra, e l' Eat in : un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, ascoltare, imparare e condividere cibo e bevande. Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del Vino. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle Scuole di Cucina, dove due chef d'eccezione – Sergi de Meià dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr) – vi aspettano per mettervi alla prova. Per saperne di più: Conferenze e libri Slow Non perdetevi poi le Conferenze, utili per diventare consumatori sempre più consapevoli. A Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con pastori e casari, con economisti, ricercatori ed esperti di filiera. Merita una visita il programma della Cheese Box nel cortile di Palazzo Garrone : al mattino con gli appuntamenti in collaborazione con La Stampa, a cui partecipano, tra gli altri, il direttore Maurizio Molinari, in una chiacchierata con Carlo Petrini, e Marco D'Amore, attore

protagonista della fiction Gomorra e anche appassionato di cibo; a partire dalle 16 con le Merende Sonore del progetto 180gr, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj italiani e internazionali. Inoltre Cheese offre un bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili alla Libreria del Gusto, lo stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. Venerdì 15 alle 17,30 la Libreria ospita Carlo Petrini e Gigi Padovani, che presentano il libro Slow Food. Storia di un'utopia possibile, la biografia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore. Tutti i partner di Cheese Un paragrafo a parte meritano gli eventi degli Official Partner di Cheese 2017 in piazza XX Settembre: Pastificio Di Martino propone laboratori ludico-creativi per riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio, Lurisia organizza degustazioni di formaggi in abbinamento con Bolle e Stille, Velier offre percorsi per risalire alle origini di distillati e liquori, Parmigiano Reggiano torna come ogni edizione con i Caseifici alla riscossa, mentre Quality Beer Academy è artefice del Teatro della Birra guidato dai beer ambassador. Inoltre, in Piazza Spreitenbach, Regione Piemonte e Assopiemonte Dop e Igp presentano le tante Dop piemontesi con degustazioni e incontri: il Castelmagno, la Toma, il Murazzano, l'Ossolano solo per citarne alcune. Tutti i giorni da non perdere è uno speciale aperitivo con secoli di storia e perfetto in abbinamento con il formaggio: il vermouth di Torino, eccellenza piemontese che recentemente ha ottenuto l'IG. B2B Cheese ha pensato a tutti, operatori del settore compresi: debutta la Business Area, organizzata da foodMOOD presso il Movicentro, uno spazio concepito per favorire l'incontro tra buyer internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, start-up e i produttori di piccole e medie dimensioni sia italiani che internazionali selezionati da Slow Food. Per partecipare è sufficiente registrarsi nell'area dedicata. Spettacoli, film e concerti Cheese non si ferma mai, mettendo il programma un cartellone di spettacoli, film e concerti. Il 17 settembre alle 21 sale sul palco del Teatro Politeama Non ci sono più le quattro stagioni con Luca Mercalli e la Banda Osiris : uno spettacolo istruttivo e divertente che unisce arte, storia, scienze, musica e comicità. Acquistate il biglietto on line o alla Reception Eventi: i proventi raccolti sono destinati a Menu for Change, la campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico che sarà lanciata proprio a Cheese. Per gli appassionati del grande schermo invece c'è Cheese on the Screen, un ciclo di film e documentari promosso e organizzato da Cinema Impero e Cinema Vittoria di Bra, in collaborazione con CinemAmbiente, Life e Slow Food, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Cheese è anche musica grazie a Cheese On Stage con quattro concerti gratuiti che vedono l'electric swing di The Sweet Life Society nell'anteprima di giovedì 14, la fusione tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea dei Magasin du Café accompagnati per l'occasione dalle Madamé, lo Scottish e Irish punk rock dei The Rumjacks, e il folk occitano dei Lou Pitakass. 2 G.P.M. Bra cheese 2017 formaggio 2017-09-02 +Fabio Mazzari tweet

3 SETTEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Inalpi in festa al Milk Fest: in arrivo 18 milioni di euro di investimenti sul territorio piemontese

Lo stabilimento di Moretta verrà dotato di un impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati

Si è svolta ieri sera a Moretta l'oramai tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale.

Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti,...
la provenienza: Torino Oggi

3 SETTEMBRE - TORINOGGI

Inalpi in festa al Milk Fest: in arrivo 18 milioni di euro di investimenti sul territorio piemontese

Lo stabilimento di Moretta verrà dotato di un impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati

Si è svolta ieri sera a Moretta l'oramai tradizionale **Milk Fest**, organizzata da **Inalpi**, per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno al successo aziendale.

Un appuntamento importante oramai fisso e informale, che serve sì per ringraziare e festeggiare, ma soprattutto per raccontare l'evoluzione dell'azienda. Una sorta di punto di partenza. Una festa che aiuta a conoscere e analizzare gli obiettivi raggiunti, ma anche a dare carica e rinnovare l'entusiasmo per quelli futuri.

In una struttura allestita appositamente per l'evento, si sono radunate più di 1000 persone, tavole apparecchiate con cura che, l'eccellente menù dello chef stellato Giampiero Vivalda e del suo staff, ha reso indimenticabili e sontuose.

Tra i partecipanti erano presenti anche i rappresentanti del mondo politico locale, regionale e nazionale, militare e religioso. Invitati sul palco, hanno espresso grande soddisfazione per l'operato di **Inalpi** e hanno incoraggiato tutti i presenti a proseguire nel percorso intrapreso, vero esempio virtuoso di industria piemontese che realizza utili, ma ne fa beneficiare il territorio e la comunità a cui appartiene.

La serata è stata aperta dal discorso del Presidente **Inalpi** Ambrogio Invernizzi, che ha evidenziato quanto l'impegno di tutti i partecipanti - dipendenti, allevatori, clienti, fornitori, ma anche autorità e amici - contribuisca alla produzione e diffusione di prodotti giusti buoni e sicuri che salvaguardano e valorizzano il buon latte alpino piemontese.

La **forza**, il **coraggio**, l'**impegno**, il **patto** e il **cuore** di **Inalpi**, sono stati analizzati punto per punto:

La **forza** di **Inalpi** è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi.

Il **coraggio** di **Inalpi** si riassume in **18 milioni di euro** di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà

l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e gli uffici saranno ampliati. I lavori sono già in corso e la ricaduta positiva sul territorio è scontata. Coraggiosa è stata però anche la costituzione di **Latterie Alpine**, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di **Peveragno** che produce i DOP piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese. Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea Inalpi, sono già in distribuzione le **Fettealpine** prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il **burro alpino piemontese** con panna di centrifuga e il **latte in polvere** scremato e intero in confezioni da 1 kg, primo e unico derivante unicamente da latte alpino piemontese. Tra qualche giorno sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie Inalpi: i **Formaggini** prodotti con **latte Bio alpino piemontese** che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio ma anche alla qualità e all'eticità.

L'**impegno** di Inalpi per una maggiore diffusione del latte della filiera alpina piemontese, quest'anno è stato notevole, ha infatti partecipato a numerose fiere di settore nazionali e internazionali: Bologna, Parma, ma anche Londra, Parigi e Amsterdam. Entro fine anno, i prodotti Inalpi saranno presenti a Cheese a Bra e voleranno a Dubai e Monte Carlo. A settembre sarà inoltre creata la prima succursale estera: la "Inalpi France" che avrà l'obiettivo di far apprezzare ai cugini d'oltralpe i prodotti della filiera del latte alpino piemontese. Moltissime sono state anche le iniziative legate alla comunicazione.

Il **patto** Inalpi è ciò che l'azienda restituisce al territorio. Con i dipendenti è stato reso effettivo l'accordo sindacale siglato lo scorso anno che ha una particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi. Con i produttori latte Inalpi applica da 7 anni un prezzo indicizzato per il latte, frutto di un protocollo trasparente e studiato dall'Università di Piacenza e sottoscritto dalle parti che ha creato un rapporto di fiducia, oltre all'applicazione di regole precise e distintive. Da quest'anno Inalpi si è impegnata in una nuova importante iniziativa, quella dei corsi di formazione dedicati proprio al mondo dell'allevamento. Intenso è stato anche l'impegno aziendale in iniziative sociali sfociato in 94 importanti interventi.

Ultimo punto, ma non meno importante è il **cuore** Inalpi, rappresentato dai fondatori dell'azienda che hanno saputo trasmettere, alla generazione attuale, l'attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche quello per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei prodotti Inalpi, prodotti giusti, buoni e sicuri, curati e seguiti in ogni fase della loro produzione con serietà e dedizione non così scontate. La risposta data dalla clientela ne è la conferma: Ferrero, Fugar, Guido Gobino, "Antica Corona Reale", Di Stefano, sono solo alcuni dei prestigiosi nomi che scelgono quotidianamente la qualità Inalpi.

"Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare".

Nel credo aziendale si è tutti su un'unica barca: produttori latte, cooperative di raccolta, fornitori, dipendenti, azionisti, comunità nelle quali Inalpi opera, clienti e consumatori. Tutti desiderano una filiera buona, giusta e sicura, ma l'azienda di Moretta vuole realizzare questa missione con un forte senso pratico, convinti che "l'ottimo è nemico del meglio" e quindi è necessario migliorarsi ogni giorno.

3 SETTEMBRE - VIRGILIO

Inalpi in festa al Milk Fest: in arrivo 18 milioni di euro di investimenti sul territorio piemontese

Si è svolta ieri sera a Moretta l'oramai tradizionale Milk Fest , organizzata da Inalpi , per ringraziare e radunare attorno a se tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con...

Leggi tutta la notizia

4 SETTEMBRE - TARGATOCN

"La filiera Inalpi è un modello per fare delle PMI italiane del Food le grandi protagoniste globali"

Così il presidente nazionale Unionalimentari Casalini, che inaugura a Moretta il proprio mandato

Servire la ripresa sul tavolo delle PMI agroalimentari e dell'economia generale. Il Food industriale si candida a un ruolo non soltanto settoriale ma di impulso complessivo all'azienda Italia, anche attraverso un sistema associativo che, lungi dall'essere notaio o applicatore di scelte normative o burocratiche non sempre coerenti con le esigenze della crescita, sia in grado di condizionare le stesse a beneficio dei piccoli e medi imprenditori del settore e della filiera.

Antonio Casalini, da un mese alla presidenza nazionale di Unionalimentari Confapi, leader del gruppo dolciario Midi Lazzaroni, ha cominciato da Moretta e da Inalpi, cuore della milk Valley cuneese e del Nord Ovest, il proprio tour nei distretti del made in Italy goloso. Accolto dai fratelli **Ambrogio e Pierantonio Invernizzi**, a capo rispettivamente di Inalpi e Confapi Cuneo, e da **Giuseppe Rossetto**, vice provinciale dell'associazione e presidente nazionale vicario di Unionalimentari, Casalini ha anticipato alcune specificità programmatiche del proprio mandato, partendo da una chicca di fondamentale importanza: *"Non tutti sanno - esordisce il vertice nazionale - che Unionalimentari ha siglato con le organizzazioni sindacali un contratto nazionale che viene applicato da oltre quattromila imprese agroindustriali, ossia il doppio di quelle aderenti alla nostra confederazione di categoria. Questo indica un potenziale di capacità rappresentativa che andremo sviluppando facendoci conoscere nei distretti Food del Paese. Anche perché la particolarità di fondo è una, semplice ed evidente"*. Quale sia, è presto detto: *"Il 90 per cento del settore della produzione agroalimentare è espresso da PMI, quasi sempre nate e cresciute molto in fretta, le cui potenzialità produttive, occupazionali e qualitative, pure assai notevoli, si scontrano con le problematiche legate alla gestione e alla dimensione organizzativa"*.

La soluzione vincente si trova pertanto nella ripresa della filosofia della filiera e del distretto, che anche nel mutato contesto macroeconomico può marcare la differenza a beneficio della produzione italiana sui mercati interni e internazionali. *"Una realtà come Inalpi è un modello esemplare - commenta Casalini - perché ha dimostrato come si possa, da una storica intuizione di base, crescere e continuare a investire sul mercato italiano e crescere su quello mondiale senza delocalizzare, e siglando partnership prestigiose come quella con Ferrero di Alba. Ecco, il nostro compito associativo è ricreare le condizioni perché la filiera alpina cuneese possa essere seguita da altre realtà italiane. Ne deriverebbe un aumento molto forte e generalizzato del volume delle esportazioni, legato al maggior numero di imprese che esportano"*.

Qui il nuovo presidente mette l'accento sull'importanza di un rinnovato ruolo delle Associazioni economiche: *"In tempo di crisi e di deficit di fiducia, esse vengono viste come organizzazioni orientate all'applicazione pura e semplice di norme e adempimenti vari, piuttosto che all'esercizio della rappresentanza degli interessi degli imprenditori iscritti. In un settore come quello alimentare, dove le normative sono oramai di derivazione europea, compito di una associazione come la nostra è saper negoziare, a Bruxelles così come a Roma e nei territori, le migliori condizioni ordinamentali e operative per l'agroindustria, anche in forza delle competenze specialistiche di cui Unionalimentari dispone al proprio interno e a cui talvolta si rivolgono anche gli uffici ministeriali e pubblici. Spesso, una direttiva o un regolamento, in base al modo in cui il provvedimento viene scritto o interpretato in sede di ministero, determina le sorti di un intero settore produttivo o di una filiera"*.

Rapporti innovativi con il settore pubblico, ma anche con gli altri settori economici, che si collocano prima e dopo la fase della produzione agroindustriale: *"Il comune obiettivo deve essere l'abbattimento dei costi che pesano in eccesso sul sistema Italia, accomunando nella crisi tanto l'agricoltura quanto l'industria, il commercio e l'artigianato - conclude Casalini - Sono meritorie alcune battaglie tese a ottenere il riconoscimento di tracciabilità dei prodotti agricoli italiani, ma le stesse devono poi fare i conti con fattori esterni a cui tutti siamo assoggettati e che portano, in un momento ancora difficile per i redditi familiari, un determinato prodotto italiano a costare di più di uno estero al supermercato. Al tempo stesso, molte PMI agroindustriali sono messe in difficoltà dalla chiusura di negozi e botteghe che creano problemi sul versante altro della commercializzazione"*.

Il che conferma ancora una volta e maggiormente l'assunto finale: *"Ogni filiera cresce al proprio interno e verso l'esterno solo se si riducono i costi di sistema, per esempio migliorando i collegamenti stradali da e verso realtà industriali come Moretta e Inalpi, e semplificando la vita alle imprese in modo trasversale a tutti i settori, perché da qui possono ripartire in modo capillare i distretti e le filiere che hanno permesso il miracolo economico"*.

4 SETTEMBRE – TARGATOCN E TORINOGGI –

EDITORIALE USCITO SU ENTRAMBE LE TESTATE

I dipendenti sono una risorsa e non un costo, da Ferrero a Inalpi concreti esempi virtuosi

Uno dei più grandi (e più ricchi) imprenditori italiani Michele Ferrero – raccontano i suoi più stretti collaboratori - aveva un pallino fisso. La stima e l' affetto dei suoi dipendenti.

Uno dei più grandi (e più ricchi) imprenditori italiani Michele Ferrero - raccontano i suoi più stretti collaboratori - aveva un pallino fisso. La stima e l' affetto dei suoi dipendenti. Per questo si inventò, negli anni '50 e '60, quei bus color marrone e crema che giravano in Langa a raccogliere i lavoratori per portarli nello stabilimento di Alba e a fine turno ricondurli a casa. Un trasporto gratuito per consentir loro di continuare a vivere in cascina e coltivare la terra. Nelle settimane a cavallo fra settembre e ottobre, inoltre, potevano restare a casa per occuparsi della vendemmia, momento importantissimo per quelle terre.

Forse anche per questo alla Ferrero non c' è mai stata un' ora di sciopero e nei giorni della disastrosa alluvione del 1994 accorsero in migliaia per ripulire lo stabilimento inondato dal fango del Tanaro. Quello non era solo il loro posto di lavoro, era anche un pezzo della loro vita.

Che differenza con tanti altri imprenditori - sarebbe meglio dire padroni del vapore - per i quali i dipendenti sono solo numeri, forza lavoro, costi da ridurre al minimo. E il territorio nel quale hanno impiantato le loro aziende? un patrimonio da sfruttare al massimo, senza dare nulla in cambio. Ne sa qualcosa il Canavese devastato da quell' editore-finanziere...Basta osservare, viaggiando sulla Torino-Aosta, i capannoni deserti a Scarmagno per capire di cosa stiamo parlando....

Ma per fortuna ci sono anche segnali in controtendenza. L'altra sera sono stato alla Milk Fest dell'azienda Inalpi di Moretta, a cavallo fra le province di Cuneo e di Torino. Il ritorno dalle ferie per qualsiasi lavoratore non è un bel momento. E allora cosa si sono inventati i titolari di quest' importante azienda lattiero-casearia? Una bella cena di gala, cucinata dallo chef stellato Giampero Vivalda, per più di mille invitati: dipendenti e conferitori di latte fresco. Un modo elegante per essere famiglia e non solo un rapporto di buste-paga.

Sono sicuro che di esempi simili ce ne sono altri perché questo è il Piemonte, la terra di un altro imprenditore illuminato, quell' Adriano Olivetti che ebbe a dire:

"Il termine utopia è la maniera più comoda per liquidare quello che non si ha voglia, capacità, o coraggio di fare. Un sogno sembra un sogno fino a quando non si comincia da qualche parte, solo allora diventa un proposito, cioè qualcosa di infinitamente più grande".

4 SETTEMBRE - TARGATOCN

A Moretta è andata in scena la sinergia tra l'educazione finanziaria e l'educazione alimentare

L''albese Giuseppe Rossetto ha consegnato il Manuale di Beppe Ghisolfi al presidente nazionale di Unionalimentari Confapi Antonio Casalini

L'educazione finanziaria è servita. Nella strategia autunnale della alfabetizzazione economica da Manuale, si realizza una convergenza con l'educazione alimentare che rientra nel programma di mandato del nuovo presidente nazionale di Unionalimentari Confapi, Antonio Casalini, patron del gruppo Midi Lazzaroni.

Ospite dei fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, vertici di inalpi e Confapi provinciale, alla più recente Milkfest, celebrata a Moretta con la partecipazione di oltre mille ospiti fra dipendenti, fornitori, clienti e autorità, il patron Casalini è stato ricevuto anche dall'albese Giuseppe Rossetto, presidente nazionale vicario della stessa federazione alimentare, assieme al quale è stato omaggiato di una copia del Manuale Aragno di educazione finanziaria del banchiere fossanese Beppe Ghisolfi dall'inviato Alessandro Zorgniotti. *"Sono lieto di avere inaugurato il mio mandato nazionale ai vertici di Unionalimentari Confapi in una provincia, la Granda, ricca di eccellenze dall'agroindustria ad altri settori economico-finanziari* - ha dichiarato Casalini - *inalpi è la dimostrazione di una realtà alpina e familiare il cui sviluppo globale è inseparabile dal radicamento locale, un esempio magnifico in antitesi a casi di delocalizzazione. In tale contesto, l'azione educativa, in campo economico-finanziario, è complementare e funzionale ai progetti di sviluppo imprenditoriale in settori strategici e delicati come appunto l'agroindustria"*.

La consegna del Manuale del vice nazionale dell'Acri Beppe Ghisolfi crea pertanto le condizioni per future convergenze già dal prossimo autunno, in considerazione del rilevante ruolo svolto dall'agroindustria cuneese sullo scacchiere nazionale di Confapi.