LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

29 MAGGIO - ALIMENTANDO

29 MAGGIO 2017 - 17.46

Crisi del burro (4). Ambrogio Invernizzi (Inalpi): "Per evitare queste situazioni servono accordi di filiera"

FORMAGGI

Torino – Ambrogio Invernizzi (foto), presidente di Inalpi, a margine dell'evento di presentazione di Latterie Alpine (leggi qui) commenta la crisi di prezzi e scarsa disponibilità di burro, in particolare rispetto all'allarme lanciato dal settore dolciario. "Alcuni produttori dell'industria dolciaria si lamentano del raddoppio delle quotazioni rispetto allo scorso anno. A mio avviso questo problema è dovuto al basso prezzo pagato da questi operatori nel 2016. Un fatto che ha portato gli allevatori a produrre di meno e, quindi, a far mancare una parte del prodotto. Questi operatori non hanno agito però, come invece altri, all'interno di accordi di filiera. Nel quadro di questi accordi, nel 2016 le aziende hanno pagato qualcosa in più e quest'anno pagano un po' meno, rispetto ai corsi di mercato, trovando abbondanza di materia prima di qualità. L'unica vera soluzione a situazioni di questo genere, per le industrie, è, a mio avviso, quella di uscire dall'ottica della ricerca spasmodica del prezzo più basso per entrare in quella di filiera: dare all'allevatore il giusto riconoscimento perché fornisca una materia prima consona al prodotto da realizzare. Chi è in difficoltà paga oggi la scelta fatta lo scorso anno, cioè pagare un prezzo troppo basso. Bisogna evitare queste cose, che avvantaggiano solo gli intermediari e quanti vogliono speculare, e lavorare tutti insieme. Spero che questa crisi serva almeno da lezione". E per quanto riguarda Inalpi, nello specifico? "Abbiamo il prodotto sufficiente a fornire quegli operatori con cui abbiamo accordi di filiera. Certamente non abbiamo eccedenze, perché il burro non c'è. Basta un dato: ogni anno, in questo periodo, c'erano circa 140mila tonnellate di stoccaggio privato. Oggi ce ne sono solo 4mila. Per fine anno, quindi, si prepara una mancanza di 136mila tonnellate. E il prezzo continuerà a salire".

29 MAGGIO - ALIMENTANDO

29 MAGGIO 2017 - 12.27

Nasce Latterie Alpine, frutto della collaborazione fra Inalpi e Piemonte Latte

FORMAGGI

Torino – Dalla storica collaborazione fra Inalpi e Piemonte Latte nasce Latterie Alpine. La nuova realtà del settore lattiero caseario della regione, che ha come obiettivo principale quello di garantire una filiera del latte 100% piemontese, è stata presentata questa mattina a Torino, nel corso di una conferenza stampa (foto) che ha visto la partecipazione, tra l'altro, dell'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero, oltre ai vertici delle due società coinvolte. Spiega Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta (Cn): "Inalpi crede da sempre nella qualità del latte piemontese. Grazie a Latterie Alpine potremo aggiungere un tassello importante nella produzione lattiero casearia di grande livello, tutta a filiera esclusivamente piemontese". Oggi Latterie Alpine, con sede a Peveragno (Cn), conta 11 dipendenti e 600 quintali di latte lavorato quotidianamente, per sei giorni alla settimana, con cui realizza cagliate per fettine, formaggini e altre produzioni Inalpi. In futuro, spazio anche alle storiche Dop piemontesi, sempre nell'ambito di questa filiera della qualità certificata, frutto della collaborazione fra il mondo della cooperazione, rappresentata da Piemonte Latte, e l'industria lattiero casearia Inalpi.

29 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 659MO MEETING VG @ DAC A TRA' CASTELLO DI BRIANZA (LC) CHEF STEFANO BINDA

I 30 metri quadri della sua cucina sono il luogo dove immaginazione e pensiero creativo prendono forma e sostanza, la cucina povera della tradizione lombarda diventa un terreno fertile, da cui attingere a piene mani, mentre l'alternanza delle stagioni e i prodotti del lecchese e della Brianza – terra d'origine dello chef – sono una costante fonte d' ispirazione per creare e ricreare i piatti in menù. La carta del Dac a Trà di Stefano Binda non è mai uguale a se stessa, muta e si trasforma di settimana in settimana in linea con l'idea di cucina sposata dallo chef, un pantha rei gastronomico in cui tutto è in continua evoluzione. La degustazione proposta agli Amici Gourmet ha tradotto questo concetto in un percorso a tappe, dove abbiamo ritrovato tutte le sfaccettature della cucina di Binda: sostanza e leggerezza, precisione ed eleganza, dove la nitidezza dei sapori si accompagna alla pulizia del piatto, anche a livello estetico. Archivio storico reportage: La squadra Patron: Mauro Tassotti, Roberto Donadoni, Marco Spreafico Lo staff di cucina Chef: Stefano Binda (1976) Sous chef: Eleonora Mandelli (1987) Chef de partie: Ariele Corti (1993) Lo staff di cucina Maître: Barbara Valsecchi (1969) Sommelier: Paola e Anna Campidori (1975) Chef de Rang: Silvia Pensa (1994), Vina Selistya (1987) L'arrivo al ristorante Alcuni dettagli dell'interno Lo chef accoglie VG La Sala Il tavolo Mise en place Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Franciacorta Vintage Collection Satèn 2011 – Ca' del Bosco Il benvenuto della cucina Tipologie di stuzzichini: cracker d'amidi, mousse di collinetta, ribes fermentati, asparago; chips di tapioca e barbabietola, gel di carpione, missoltino; marshmallow di mela, sedano, uova di salmone; corteccia di carota, maionese all'aneto; salmone dry, riso venere, gel di pompelmo; sciatt neri con caciotta Kremina inalpi ; tartellette al finocchietto con cremoso ai formaggini di latte inalpi ; fagottini con fonduta di fettine di latte Emmental inalpi e asparagi. Un bel brindisi e che il pranzo abbia inizio! Pane Tipologie di pane: con farina integrale a lievitazione naturale; focaccia campagnola a lievitazione naturale; carta musica con polenta e curry; grissini al sale Maldon. Burro montato inalpi al naturale e al dragoncello. Champagne Cuvée Prestige – Taittinger Piattoooo!!! Gamberi rossi, fave di cacao, rape, tamarindo Capesante, burola, glassa di funghi, champonzu La Fassona si fa in tre Adènzia bianco Sicilia Doc 2014 – Baglio del Cristo di Campobello Tartare di ricciola, segmenti d'agrumi, daikon Che pizza di risotto Ideariso Carnaroli mantecato ai tre pomodori, acciughe del Cantabrico, burrata, pesto di erbe e crosta di pane "cereali antichi" liquida. Lo chef ci raggiunge in sala con la Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli in cui ha preparato la prossima portata VG e lo chef presentano il piatto Ravioli di acqua di vongole, crema di mandorle, plancton marino Rombo e BBQ Filetto di rombo e pannocchia cotti al barbecue con salsa BBQ vegetale, cipolline agrodolci e cenere di aglio nero. Levriero Toscana Rosso Igt – Castello del Nero Filetto di fassona in crosta di pane, tartufo nero, carciofi alla romana, salsa al pecorino La Serra Moscato d'Asti Docg 2016 – Marchesi di Grésy Caramello, lamponi, caffe` Idromele: miele fermentato di Castello Brianza Pastinaca, orzo, birra Bosco sottozero Chupa-chups al pino mugo; chupa-chups ai fiori di sambuco; Croccante ai semi Caffè biologico Pascucci Gli omaggi ai nostri associati del nostro partner Ideariso Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 659esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Dac a Trà 23884 Castello di Brianza (LC) Via S Lorenzo, 1 Tel. (+39) 039 531 2410 Chiuso

domenica sera, lunedì tutto il giorno E-mail: info@dacatra.it Sito internet: www.dacatra.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

30 MAGGIO – LA STAMPA TORINO

Il debutto di Latterie Alpine

Così il latte piemontese sfida le multinazionali delle fettine di formaggio

Filiera certificata
L'obiettivo della nuova società è quella di dar vita ad una filiera di latte piemontese al 100 per cento per prodotti di qualità. Ad oggi la cooperativa Piemonte latte può contare su 270 allevatori

Da dieci anni la cooperativa Piemonte latte di cui fanno parte 270 allevatori delle province di Cuneo, Torino, Vercelli, Asti e Alessandria, e Inalpi lavorano insieme per fornire latte in polvere alla Ferrero. Adesso le due realtà hanno deciso di dar vita ad una nuova realtà imprenditoriale - Latterie Alpine - che punta a sfidare con una produzione garantita al 100 per cento di latte Made in Piemonte le multinazionali in un mercato da loro dominato, quello dei formaggini e del formaggio a fettine. Per Ambrogio Invernizzi, che guida Inalpi, azienda con un fatturato annuo di 100 milioni, «il nostro valore aggiunto rispetto a chi punta ad omologare le produzioni è proprio il legame con il territorio e le comunità locali che possono garantire una filiera esclusivamente locale». E qui entrano in gioco i 270 allevatori della cooperativa. Il presidente, Roberto Morello, la vede così: «Abbiamo cercato di dare una prospettiva a quelli che vivono e lavorano nelle stalle. È uno sforzo importante che però ha ricadute positive sul territorio».

Latterie Alpine, infatti, ha speso 2 milioni per acquisire il caseificio di Peveragno che prima dell'avvio della procedura di liquidazione della vecchia cooperativa Valle Josina dava lavoro a 80 persone. Per adesso 11 persone sono state riassunte e ogni giorno, per sei giorni alla settimana, producono 600 quintali di latte per fare cagliate per fettine, formaggini e altre produzioni di Inalpi. Nei prossimi anni c'è la volontà di investire altri 5 milioni che serviranno per aumentare la produzione, ma anche per «dare spazio alla lavorazione di storiche Dop piemontesi operando nella filiera della qualità certificata», spiega ancora Invernizzi.

Là una volta si producevano il Raschera e il Bra tenero che in un prossimo futuro verrebbero rilanciate «perché noi crediamo nel brand Piemonte e nella grande qualità che il nostro territorio sa esprimere,e ma è chiaro che questa produzione di qualità dovrà avere la giusta remunerazione», spiega Morello.

Il progetto di Latterie Alpine è ambizioso, «creare una filiera piemontese per prodotti di qualità». Per ora, comunque, grazie ad accordi commerciali con la grande distribuzione Alpi in fette e Fettino (acronimo di formaggino alpino) saranno commercializzate nelle medie e grandi città. Alberto Valmaggia, assessore regionale alla Montagna si dice convinto «che la valorizzazione del prodotto Made in Piemonte sia il valore aggiunto rispetto ai prodotti d'importazione». Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura, sottolinea la necessità di avviare un percorso simile al «vino che non si limiti solo ad individuare il territorio ma anche specifici profili organolettici». Domenico Paschetta, presidente di Confcooperative Piemonte, mette l'accento sulla «collaborazione positiva tra cooperazione e industria che supera vecchi steccati». [M.TR.]

© RIPRODUZIONE RISERVATA

30 MAGGIO – LA REPUBBLICA

"Latterie Alpine"

Dalla rinascita di un caseificio parte la sfida alle Sottilette

MARIACHIARA GIACOSA

PARTE da un piccolo caseificio del Cuneese la sfida piemontese a Sottilette e Galbanino. Nasce dalla storia di una cooperativa "Il caseificio Valle Josina", di produttori di formaggi che nel 1966 si erano messi insieme, a Peveragno, ai piedi della Bisalta. Fino a dicembre, quando quella che era la più grande azienda del paese, con un ottantina di dipendenti, ha chiuso i battenti per il fallimento. A marzo la rinascita, grazie e un accordo – presentato ieri nella sede di Confcooperative Piemonte, tra la Inalpi di Moretta, con i suoi 130 dipendenti e le 500 tonnellate di latte lavorate ogni giorno, e Piemonte Latte la cooperativa che riunisce 270 soci e gestisce 125 milioni di litri di latte all'anno. Dal matrimonio tra questi due colossi nasce "Latterie Alpine", un nuovo soggetto imprenditoriale che sfida le multinazionali dei prodotti da banco e garantisce la filiera di latte piemontese al 100 per cento. Per adesso ci lavoreranno undici dipendenti, per trattare 600 quintali di latte al giorno, per sei giorni la settimana. «Numeri che sono destinati a crescere notevolmente nel prossimo futuro».

Per iniziare usciranno dal caseificio Alpinfette e Fettino, il formaggino di latte alpino, che sbarcheranno nella grande distribuzione e nei banco frigo dei supermercati. Al caseificio - che Inalpi ha comprato per 2 milioni ed è pronta a spenderne altri 5 nei prossimi due anni per rilanciare la produzione - si faranno in futuro anche i formaggi dop, il Raschera, la toma e il Bra. «Il nostro paradigma è l'opposto di quello delle multinazionali – spiega Ambrogio Invernizzi di Inalpi – di solito si punta a delocalizzare il prodotto per renderlo universale e adatto a tutti i mercati: noi invece vogliamo fare un prodotto popolare, come le fette da fondere e i formaggini, che sia però di alta qualità e con filiera certificata e abbia il "gusto" del latte piemontese». Per farlo Inalpi ha appena affidato all'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo una consulenza per mappare i "cru" del latte. «Abbiamo diviso il territorio in cui raccogliamo il latte, tra Torinese e Cuneese, in 32 zone. Abbiamo chiesto agli esperti del gusto di mapparne il sapore per un anno, con quattro assaggi stagionali, in modo da cogliere le differenze di aromi a secondo del luogo di produzione e del periodo dell'anno». Da qui potrebbero nascere produzioni d'eccellenza sulla scia di quanto suggerito dall'assessore regionale Alberto Valmaggia che auspica «per questa via, il rilancio delle produzioni di montagna, fatte con un latte unico che valorizzino il lavoro di tante persone in condizioni difficili». «E' una straordinaria occasione – aggiunge l'assessore all'Agricoltura Giorgio Ferrero – che fa crescere la consapevolezza della qualità del nostro latte». Lo prova l'esperienza del marchio Piemunto, "lo scaffale" del supermercato che riunisce i prodotti fatti solo con latte locale, a cui dalla prossima settimana aderirà anche Coop, dopo Crai e Carrefour.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

30 MAGGIO – 247LIBERO

Latterie Alpine: nuova energia alla produzione piemontese di qualità

Inalpi e Piemonte Latte danno vita a un nuovo soggetto imprenditoriale che vuole garantire una filiera del latte 100% piemontese e dall'altro contribuire a tramandare una tradizione antica che le province di Torino e di Cuneo vantano in questo ...

30 MAGGIO – LE ULTIME NOTIZIE.EU

Latterie Alpine: nuova energia alla produzione piemontese di qualità

Ha preso il via una nuova iniziativa imprenditoriale che unisce due realtà importanti come Inalpi e Piemonte latte. La materia prima arriverà soprattutto da Cuneese e provincia di Torino

Unire le forze per valorizzare il meglio del nostro territorio. Inalpi e Piemonte Latte danno vita a Latterie Alpine, un nuovo soggetto imprenditoriale che vuole - da un lato - garantire una filiera del latte 100% piemontese e dall'altro contribuire a tramandare una tradizione antica che le province di Torino e di Cuneo vantano in questo comparto.

Per farlo, hanno scelto come base strategica un caseificio di Peveragno dove undici dipendenti lavorano ogni giorno circa 600 quintali di...
la provenienza: Torino Oggi

30 MAGGIO – REGIONE PIEMONTE

Latterie alpine per una filiera del latte piemontese al 100%

29/05/2017

Garantire **una filiera del latte piemontese** al 100% : è l'obiettivo di **Latterie alpine**, soggetto imprenditoriale nato dalla collaborazione fra Piemonte latte e Inalpi, presentato lunedì 29 maggio in conferenza stampa nella sede di Confcooperative a Torino. Erano presenti fra gli altri, **gli assessori regionali all'Agricoltura e all'Ambiente**, Ambrogio Invernizzi per Inalpi e Roberto Morello per Piemonte latte.

La collaborazione fra l'azienda Inalpi di Moretta (CN) e la cooperativa Piemonte latte ha portato alla nascita di una nuova realtà che produce 600 quintali di latte al giorno per sei giorni alla settimana, con undici dipendenti. Sono i numeri dello stabilimento di Peveragno, dove sono prodotte cagliate per la realizzazione di **fettine e formaggini solo con latte alpino piemontese**.

L'obiettivo, hanno assicurato i soci della nuova realtà, è dare spazio anche alle storiche **Dop** piemontesi, operando nella filiera della qualità certificata.

L'assessore all'Ambiente ha lodato la **collaborazione fra imprenditoria e mondo della cooperazione**, una realtà molto diffusa in montagna, ha invitato a puntare sulla qualità e sulla tracciabilità del latte e a ricavare, accanto alla gestione industriale della filiera, una **nicchia** per i **prodotti** che vengono dalle **terre alte**. Per l'assessore all'Agricoltura, nel progetto Latterie alpine ci sono grandi elementi di innovazione: la **scommessa sul marchio Piemonte**, l'orgoglio degli operatori del settore lattiero-caseario nel puntare sulla **qualità** e sul benessere animale e l'obiettivo di arrivare alla **segmentazione del mercato**, come avvenuto con i vini regionali.

Pasquale De Vita
pasquale.devita@regione.piemonte.it

30 MAGGIO -ALTOPASCIO

[REGIONE PIEMONTE] Latterie alpine per una filiera del latte piemontese al 100%

Pubblicato il 29 May 2017 — da La Redazione

Garantire **una filiera del latte piemontese** al 100% : è l'obiettivo di **Latterie alpine**, soggetto imprenditoriale nato dalla collaborazione fra Piemonte latte e Inalpi, presentato lunedì 29 maggio in conferenza stampa nella sede di Confcooperative a Torino. Erano presenti fra gli altri, **gli assessori regionali all'Agricoltura e all'Ambiente**, Ambrogio Invernizzi per Inalpi e Roberto Morello per Piemonte latte.

La collaborazione fra l'azienda Inalpi di Moretta (CN) e la cooperativa Piemonte latte ha portato alla nascita di una nuova realtà che produce 600 quintali di latte al giorno per sei giorni alla settimana, con undici dipendenti. Sono i numeri dello stabilimento di Peveragno, dove sono prodotte cagliate per la realizzazione di **fettine e formaggini solo con latte alpino piemontese**.

L'obiettivo, hanno assicurato i soci della nuova realtà, è dare spazio anche alle storiche **Dop** piemontesi, operando nella filiera della qualità certificata.

L'assessore all'Ambiente ha lodato la **collaborazione fra imprenditoria e mondo della cooperazione**, una realtà molto diffusa in montagna, ha invitato a puntare sulla qualità e sulla tracciabilità del latte e a ricavare, accanto alla gestione industriale della filiera, una **nicchia** per i **prodotti** che vengono dalle **terre alte**. Per l'assessore all'Agricoltura, nel progetto Latterie alpine ci sono grandi elementi di innovazione: la **scommessa sul marchio Piemonte**, l'orgoglio degli operatori del settore lattiero-caseario nel puntare sulla **qualità** e sul benessere animale e l'obiettivo di arrivare alla **segmentazione del mercato**,

30 MAGGIO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Piemonte, nasce Latterie Alpine

Nuova realtà industriale sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno

30 maggio 2017

La mattina del 29 maggio 2017, presso la sede torinese di Confcooperative, è stata annunciata la nascita di **Latterie Alpine**, una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario. Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno (Cn), è una nuova società che nasce dall'unione di **Inalpi** e **Piemonte Latte**. "Un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale".
Sono intervenuti come relatori: Domenico Paschetta (presidente regionale Confcooperative), Paolo Reinaudi (sindaco di Peveragno), Giorgio Ferrero (assessore regionale all'Agricoltura), Alberto Valmaggia (assessore regionale Ambiente e sviluppo della montagna), Roberto Morello (presidente cooperativa Piemonte Latte) e Ambrogio Invernizzi (amministratore delegato di Inalpi).

Domenico Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto questo sia "un giorno importante, che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione".
Paolo Reinaudi ha sottolineato quanto la nascita di Latterie Alpine sia "una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto".
Ha poi preso la parola **Ambrogio Invernizzi**, che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: "Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese. Lì ci siamo uniti. Latterie Alpine rappresenta un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese".
Invernizzi ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: "E' l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito".
Roberto Morello, visibilmente entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa nuova sfida: "La responsabilità ci stimola ad andare avanti. Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Latterie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina, inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto. E ha poi concluso: "Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio".
Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e auspica che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come veri e fondamentali valori aggiunti. Ha chiesto inoltre che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane.
Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come Latterie Alpine contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore: "Il mondo del latte ha fatto delle corse in avanti – ha dichiarato – fino a pochi anni fa abbiamo vissuto momenti di contrattazioni tribali, che si giocavano sul centesimo, ora esistono contratti indicizzati che garantiscono una programmazione ai produttori del latte, ma anche agli industriali. Ora si gioca una partita con regole chiare e tutti hanno deciso di scommettere sul territorio. Questo rinnovato entusiasmo fa sì che i produttori latte si sentano orgogliosi di fare qualità, questo ha già funzionato per il mondo del vino e funzionerà anche per il settore lattiero caseario. Ha poi messo in evidenza quanto sia importante la collaborazione tra mondo cooperativo e industria: "Qui c'è il nostro futuro ed è un connubio che mi auguro per molti settori. L'unione tra chi ha know-how industriale, e lo applica bene, e chi gestisce bene la cooperazione può dare vita a qualcosa che ha una forza straordinaria e obbliga tutti a produrre qualità".

30 MAGGIO – LA STAMPA TORINO

Le ditte associate nel Cuneese sono 140

Confapi risana il bilancio e punta sulla collaborazione fra aziende

Pierantonio Invernizzi

Il Consiglio di amministrazione della Confapi di Cuneo ha approvato il bilancio d'esercizio 2016. «Registra un utile di circa 70 mila euro, finalmente positivo rispetto alle gestioni precedenti» commenta il presidente, Pierantonio Invernizzi, della Inalpi di Moretta, dal 2014 alla guida della sezione cuneese della Confederazione italiana della piccola e media impresa privata. Solo tre anni fa registrava un passivo di 450 mila euro. Invernizzi è riuscito a ripianare il pesante disavanzo attraverso «la rateizzazione dei debiti, una forte riduzione dei costi e del personale». La sede storica di Borgo San Dalmazzo è stata chiusa (il punto di riferimento oggi è Torino) ed è rimasto un responsabile unico della struttura, coadiuvato dai 15 consiglieri del Cda.

Il traguardo del 2017

«Nei primi cinque mesi dell'anno abbiamo registrato trenta nuove iscrizioni, che portano a 140 le imprese associate – aggiunge Invernizzi -. L'obiettivo è chiudere il 2017 tagliando il traguardo delle 200 aziende».

Quali vantaggi offerti dal sindacato? «Rispetto alle grandi Federazioni, che hanno sì numeri importanti, ma sono troppo dispersive, siamo una piccola associazione, snella, legata al territorio, fatta di aziende che affianchiamo nella quotidianità, fornendo loro assistenza e servizi specifici».

Alle piccole e medie imprese della Granda e delle altre sezioni piemontesi saranno dedicati due eventi «B2B» (business-to-business) in programma a Cuneo e Torino a giugno (data da definire), per favorire la loro la conoscenza e migliorare le collaborazioni aziendali. [MT. B.]

30
nuove imprese
Si sono associate alla Confapi Cuneo nei primi cinque mesi di quest'anno

* RITAGLIO AD USO ESCLUSIVO DEL DESTINATARIO, NON RIPRODUCIBILE.

30 MAGGIO - CRONACAQUI

L'ACCORDO

Nasce la filiera del latte piemontese

Nasce dalla storica collaborazione tra Inalpi e Piemonte Latte una nuova realtà del settore lattiero caseario piemontese. È Latterie Alpine, un nuovo soggetto imprenditoriale che si pone l'obiettivo di garantire una filiera del latte 100% piemontese. Undici dipendenti, 600 quintali di latte al giorno per sei giorni alla settimana. Questi i principali numeri della produzione dello stabilimento di Peveragno. Numeri che sono destinati a crescere notevolmente nel prossimo futuro. Oggi Latterie Alpine produce cagliate per fettine, formaggini, produzioni Inalpi. Nel prossimo futuro troveranno spazio anche le storiche Dop piemontesi. «Inalpi crede da sempre nella qualità del latte piemontese - commenta Ambrogio Invernizzi -. Grazie a Latterie Alpine potremo aggiungere un tassello importante nella produzione di prodotti lattiero caseari di grande livello, tutti a filiera esclusiva piemontese». «Crediamo nel brand Piemonte e nella grande qualità che il nostro territorio sa esprimere - dichiara Roberto Morello, presidente di Piemonte Latte -. La nascita di Latterie Alpine è il frutto di una lunga e proficua collaborazione».

[al.ba.]

30 MAGGIO – TARGATOCN

Latterie Alpine: nuova energia alla produzione piemontese di qualità

Inalpi e Piemonte Latte danno vita a un nuovo soggetto imprenditoriale che vuole garantire una filiera del latte 100% piemontese e dall'altro contribuire a tramandare una tradizione antica che le province di Torino e di Cuneo vantano in questo comparto

Unire le forze per valorizzare il meglio del nostro territorio. Inalpi e Piemonte Latte danno vita a Latterie Alpine, un nuovo soggetto imprenditoriale che vuole - da un lato - garantire una filiera del latte 100% piemontese e dall'altro contribuire a tramandare una tradizione antica che le province di Torino e di Cuneo vantano in questo comparto.

Per farlo, hanno scelto come base strategica un caseificio di Peveragno dove undici dipendenti lavorano ogni giorno circa 600 quintali di latte. Al momento, il prodotto ottenuto viene utilizzato per fettine, formaggini e altre produzioni Inalpi, ma il futuro prevede una forte crescita in questo ambito grazie anche a un marchio che saprà proporsi al consumatore in maniera riconoscibile e sottolineando sia la provenienza geografica della materia prima, sia la sua qualità.

"Quella tra Inalpi e Piemonte Latte è una collaborazione ormai forte di dieci anni di storia - ha detto **Ambrogio Invernizzi**, che di Inalpi è il presidente - e che si fonda sulla convinzione che lo sviluppo di un'impresa passa soltanto dallo sviluppo del territorio che la ospita". *"Il nostro obiettivo, ambizioso - ha concluso - è di riuscire a proporre prodotti in grado di togliere fette di mercato alle multinazionali, che usano soprattutto latte importato. Noi invece scegliamo trasparenza e qualità come parole d'ordine".*

Sulla stessa lunghezza d'onda anche Roberto Morello, presidente di Piemonte Latte: *"Abbiamo una grande responsabilità e noi, come realtà con 35 anni di esperienza alle spalle, vogliamo lavorare per valorizzare il territorio. Abbiamo trovato molti allevatori che già conferiscono latte, da Boves a Peveragno, da Chiusa Pesio a Pianfei, e abbiamo confermato l'occupazione del caseificio". "Il latte piemontese* - ha aggiunto - *merita grande impegno, a tutti i livellli, da parte di tutti i protagonisti".*

Apprezzamento al progetto è stato espresso sia dall'assessore regionale allo sviluppo della montagna, Alberto Valmaggia (*"Ma bisogna tenere uno spazio anche per le produzioni di nicchia, accanto alla battaglia per la tracciabilità e per la qualità del prodotto"*) che dall'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero: *"Emergono straordinari elementi di innovazione, in un settore che un tempo era molto più arretrato. Oggi i produttori hanno grande cura per la qualità e per il benessere animale. E quando si fa leva su questi principi, abituando i consumatori, difficilmente si può tornare indietro".*

30 MAGGIO - TORINOGGI

Latterie Alpine: nuova energia alla produzione piemontese di qualità (FOTO E VIDEO)

Ha preso il via una nuova iniziativa imprenditoriale che unisce due realtà importanti come Inalpi e Piemonte latte. La materia prima arriverà soprattutto da Cuneese e provincia di Torino

Unire le forze per valorizzare il meglio del nostro territorio. Inalpi e Piemonte Latte danno vita a Latterie Alpine, un nuovo soggetto imprenditoriale che vuole - da un lato - garantire una filiera del latte 100% piemontese e dall'altro contribuire a tramandare una tradizione antica che le province di Torino e di Cuneo vantano in questo comparto.

Per farlo, hanno scelto come base strategica un caseificio di Peveragno dove undici dipendenti lavorano ogni giorno circa 600 quintali di latte. Al momento, il prodotto ottenuto viene utilizzato per fettine, formaggini e altre produzioni Inalpi, ma il futuro prevede una forte crescita in questo ambito grazie anche a un marchio che saprà proporsi al consumatore in maniera riconoscibile e sottolineando sia la provenienza geografica della materia prima, sia la sua qualità.

"Quella tra Inalpi e Piemonte Latte è una collaborazione ormai forte di dieci anni di storia - ha detto Ambrogio Invernizzi, che di Inalpi è il presidente - e che si fonda sulla convinzione che lo sviluppo di un'impresa passa soltanto dallo sviluppo del territorio che la ospita". "Il nostro obiettivo, ambizioso - ha concluso - è di riuscire a proporre prodotti in grado di togliere fette di mercato alle multinazionali, che usano soprattutto latte importato. Noi invece scegliamo trasparenza e qualità come parole d'ordine".

Sulla stessa lunghezza d'onda anche Roberto Morello, presidente di Piemonte Latte: "Abbiamo una grande responsabilità e noi, come realtà con 35 anni di esperienza alle spalle, vogliamo lavorare per valorizzare il territorio. Abbiamo trovato molti allevatori che già conferiscono latte, da Boves a Peveragno, da Chiusa Pesio a Pianfei, e abbiamo confermato l'occupazione del caseificio". "Il latte piemontese - ha aggiunto - merita grande impegno, a tutti i livelli, da parte di tutti i protagonisti".

Apprezzamento al progetto è stato espresso sia dall'assessore regionale allo sviluppo della montagna, Alberto Valmaggia ("Ma bisogna tenere uno spazio anche per le produzioni di nicchia, accanto alla battaglia per la tracciabilità e per la qualità del prodotto") che dall'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero: "Emergono straordinari elementi di innovazione, in un settore che un tempo era molto più arretrato. Oggi i produttori hanno grande cura per la qualità e per il benessere animale. E quando si fa leva su questi principi, abituando i consumatori, difficilmente si può tornare indietro".

30 MAGGIO – SOLE24ORE

Alimentare. Un anno di corsa in Europa

La febbre del burro: i prezzi raddoppiati e gli stock esauriti

Emanuele Scarci

Boom delle quotazioni del burro in Europa, assenza di stock e imprese dolciarie a caccia di forniture. Negli ultimi 12 mesi le quotazioni del burro in Europa sono raddoppiate, da 2.400 euro per tonnellate a 5.250 di maggio, pur con consumi stabili. E la febbre dei prezzi non è finita. Ma il boom delle quotazioni del burro si registra anche in Asia e Nordamerica, dove i consumi sono in forte crescita.

«Non riusciamo a trovare il burro necessario per le nostre lavorazioni - lamenta Alberto Balocco, ad dell'omonima impresa dolciaria piemontese -. Non si tratta solo del prezzo, peraltro molto elevato, ma della disponibilità fisica della materia prima. Non saprei dove individuare le responsabilità di questa carenza, ma certo gli incentivi Ue a non produrre per gli allevatori hanno avuto il loro peso».

In Francia, la Federazione delle imprese dolciarie (8,5 miliardi di fatturato e 2 di export) ha lanciato l'allarme sul boom dei prezzi e sulla carenza di materia grassa: «Il burro è l'elemento principale per le produzioni. Se il costo continua a salire, dobbiamo aumentare i prezzi dei prodotti venduti al consumo: l'unico modo per sostenere la vitalità delle aziende made in France».

Nei fatti nella Ue15, nel 2016 si è raggiunto il picco produttivo con 1,85 milioni di tonnellate di burro (dati Clal.it), contro 1,7 milioni del 2013 e 1,66 milioni del 2011. Tuttavia nei primi 5 mesi del 2017 le produzioni sono in calo in tutti i Paesi leader, dalla Germania (-4%) alla Francia (-8%). In Italia il calo è iniziato lentamente nel 2015 e continua quest'anno (-1%). «Non ci sono stock sul mercato - conferma Alberto Bauli, presidente del gruppo veronese omonimo -. E la sensazione è che i prezzi continueranno a correre. I motivi? Probabilmente i produttori trovano più remunerativo destinare le forniture ai formaggi. Eppoi la Francia sa tutelare a Bruxelles i propri allevatori».

Dal fronte dei trasformatori, Giuseppe Ambrosi, presidente di Assolatte, osserva che «il balzo dei prezzi è un fenomeno mondiale. I motivi? Diversi: la crescita di formaggi, l'abbandono dell'olio di palma, la maggiore domanda dell'industria alimentare». E nel secondo semestre del 2017? «Sono previsti prezzi ancora in tensione - risponde Ambrosi - con ulteriori rialzi. E sarà ancora più difficile trasferire gli aumenti al consumo. Quanto all'industria dolciaria, la coperta è corta: tutti ne tirano un pezzetto e, alla fine, non copre tutti».

IMPRESE IN CRISI

Balocco: non riusciamo a trovare il prodotto
Bauli: la sensazione è che i prezzi possano salire ancora

Ambrogio Invernizzi, ad di Inalpi, conferma che sul mercato gli stock ammontano a sole 4mila tonnellate contro le 14omila dell'anno scorso. Spiega che rispetto a un anno fa la situazione si è rovesciata: il crollo del prezzo del latte a 20 centesimi al litro aveva indotto la Ue a varare aiuti anticrisi, poi soppressi. «Queste forti oscillazioni - osserva Invernizzi - insegnano che è necessario stipulare accordi di filiera con gli utilizzatori per stabilizzare i prezzi ed evitare speculazioni. Oggi il 70-80% delle nostre vendite sono di filiera». Una strada da seguire? «No - risponde Bauli -. Si ripeterebbe la situazione delle uova. Alla fine paghi di più».

Aziende in campo

emanuelescarci.blog.ilsole24ore.com

30 MAGGIO – TARGATOCN

La sede torinese di Confcooperative saluta la nascita di Latterie Alpine: una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario

Ambrogio Invernizzi: "Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti"

Questa mattina, 29 maggio, si è svolta presso la sede torinese di Confcooperative, la partecipata conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di Latterie Alpine. Una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario.

Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno, è una nuova società che nasce dall'unione di Inalpi e Piemonte Latte. Un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale. Sono intervenuti come relatori: Domenico Paschetta (Presidente regionale Confcooperative), Paolo Reinaudi (Sindaco di Peveragno), Giorgio Ferrero (Assessore regionale all'Agricoltura), Alberto Valmaggia (assessore regionale Ambiente e Sviluppo della Montagna), Roberto Morello (Presidente cooperativa Piemonte Latte) e Ambrogio Invernizzi (Presidente INALPI).

Domenico Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto questo sia "*Un giorno importante che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione*": **Paolo Reinaudi**, ha sottolineato quanto la nascita di Latterie Alpine sia "*una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto.*"

Ha poi preso la parola **Ambrogio Invernizzi** che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: "*Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e*

piemontese, lì ci siamo uniti - e ha sottolineato - *quanto Latterie Alpine rappresenti un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese*". Ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: "*E' l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito.*"

Roberto Morello, visibilmente entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa nuova sfida: "*La responsabilità ci stimola ad andare avanti* - e ha aggiunto - *Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Latterie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina, inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto*". E ha poi concluso: "*Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio.*"

Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e auspica che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come veri e fondamentali valori aggiunti. Ha chiesto inoltre che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane.

Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come Latterie Alpine contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore: "*Il mondo del latte ha fatto delle corse in avanti* - ha dichiarato - *fino a pochi anni fa abbiamo vissuto momenti di contrattazioni tribali, che si giocavano sul centesimo, ora esistono contratti indicizzati che garantiscono una programmazione ai produttori del latte, ma anche agli industriali. Ora si gioca una partita con regole chiare e tutti hanno deciso di scommettere sul territorio.*"

Questo rinnovato entusiasmo fa si che i produttori latte si sentano orgogliosi di fare qualità, questo ha già funzionato per il mondo del vino e funzionerà anche per il settore lattiero caseario. Ha poi messo in evidenza quanto sia importante la collaborazione tra mondo cooperativo e industria: "*Qui c'è il nostro futuro ed è un connubio che mi auguro per molti settori. L'unione tra chi ha know-how industriale, e lo applica bene e chi gestisce bene la cooperazione, può dare vita a qualcosa che ha una forza straordinaria e obbliga tutti a produrre qualità.*"

31 MAGGIO – ECO DEL CHISONE

Il nostro giornale ha visitato il noto polo caseario morettese

Inalpi, nuovo cantiere e tanti progetti

Nuova torre di 14 metri - In futuro aumenterà la produzione di latte in polvere?

L'Inalpi si sta ampliando, sono già iniziati alcuni lavori, ma la speranza è che possano essere solo la prima fase di sviluppo. Martedì 23 abbiamo visitato lo stabilimento guidati dall'ing. Mario Piovano che coordina i vari cantieri.

UN EDIFICIO DI 14 METRI

Abbiamo visto l'area dove sorgerà un nuovo magazzino che potrà contenere oltre 5.000 pallet. Sarà un edificio alto 14 m che ospiterà anche sale mensa e spogliatoi per i dipendenti. Attualmente la ditta Trevi di Cesena, leader del settore, sta realizzando i pali - profondi circa 20 metri - che sosterranno la struttura. Questa fase terminerà entro fine giugno. Sarà poi la Editel a completare le opere in cemento armato installando le strutture prefabbricate costruite dalla Edilkap di Barge. Si prevede la chiusura cantiere entro il 31 marzo 2018. È in previsione anche l'allargamento dell'edificio degli uffici, che diventerà più alto di due piani. In realtà l'Inalpi ha acquistato circa 5.000 mq attigui allo stabilimento, non solo l'area del nuovo magazzino, in vista di futuri allargamenti ha anche comprato dei terreni dall'altro lato della Provinciale per Saluzzo vicino all'attuale depuratore.

Il cantiere per l'ampliamemto dell'Inapi di Moretta

LATTE IN POLVERE E FORMAGGI

L'azienda morettese lavora circa 500 tonnellate di latte al giorno e conta attualmente 130 dipendenti. Una delle attività principali dello stabilimento è la produzione di latte in polvere. La torre di sprayatura, realizzata nel 2010, funziona a pieno regime producendo circa 50-60 tonnellate al giorno di latte in polvere. Il principale cliente è la Ferrero di Alba che ogni settimana effettua controlli qualità per garantirsi sempre un prodotto sicuro. Ogni giorno circa 35 autobotti portano il latte dalle stalle della zona, che viene poi avviato al processo di trasformazione. Storiche produzioni dell'Inalpi sono il burro, le fettine di formaggio fuso e il formaggino. Si sta realizzando però una nuova linea di burro anidro, caratterizzato da cristalli molto piccoli realizzati con temperature molto basse. È stato richiesto da molte industrie dolciarie, ad esempio dalla vicina Albertengo. Si tratta di un investimento notevole: circa due milioni di euro che daranno ancora più specificità alla ditta morettese. Il reparto formaggini lavora attualmente su due turni, vengono lavorati circa 9.000 kg al giorno divisi in confezioni di circa 16 g. L'azienda lavora anche per altri marchi ad esempio Soresina e Ipercoop, durante le scorse settimane è arrivata anche una commessa semestrale di formaggino dal Libano. L'Inalpi detiene il 51% di Latterie Alpine che ha da poco concluso l'acquisto del caseificio Valle Josina di Peveragno specializzato in formaggi Dop come il Bra tenero e duro ed il Raschera.

. Il sogno del cassetto sarebbe creare una seconda torre di polverizzazione del latte, l'Inalpi insieme alla Coldiretti Piemonte e Lombardia stanno cercando di trovare un cliente forte che possa garantire per alcuni anni l'acquisto del prodotto.

Ubertino Battisti

31 MAGGIO – EMANUELESCARCIBLOG – SOLE24ORE

IL BOOM DEI PREZZI DEL BURRO: IMPRESE DOLCIARIE A CACCIA DI FORNITURE

Boom delle quotazioni del burro in Europa, assenza di stock e imprese dolciarie a caccia di forniture. Negli ultimi 12 mesi le quotazioni del burro in Europa sono raddoppiate, da 2.400 euro per tonnellate a 5.250 di maggio, pur con consumi stabili. E la febbre dei prezzi non è finita. Ma il boom delle quotazioni del burro si registra anche in Asia e Nordamerica, dove i consumi sono in forte crescita. «Non riusciamo a trovare il burro necessario per le nostre lavorazioni – lamenta Alberto Balocco, ad dell'omonima impresa dolciaria piemontese -. Non si tratta solo del prezzo, peraltro molto elevato, ma della disponibilità fisica della materia prima. Non saprei dove individuare le responsabilità di questa carenza, ma certo gli incentivi Ue a non produrre per gli allevatori hanno avuto il loro peso». Francesi all'attacco In Francia, la Federazione delle imprese dolciarie (8,5 miliardi di fatturato e 2 di export) ha lanciato l'allarme sul boom dei prezzi e sulla carenza di materia grassa: «Il burro è l'elemento principale per le produzioni. Se il costo continua a salire, dobbiamo aumentare i prezzi dei prodotti venduti al consumo: l'unico modo per sostenere la vitalità delle aziende made in France». Nei fatti nella Ue15, nel 2016 si è raggiunto il picco produttivo con 1,85 milioni di tonnellate di burro (dati Clal.it), contro 1,7 milioni del 2013 e 1,66 milioni del 2011. Tuttavia nei primi 5 mesi del 2017 le produzioni sono in calo in tutti i Paesi leader, dalla Germania (-4%) alla Francia (-8%). In Italia il calo è iniziato lentamente nel 2015 e continua quest'anno (-1%). «Non ci sono stock sul mercato – conferma Alberto Bauli, presidente del gruppo veronese omonimo -. E la sensazione è che i prezzi continueranno a correre. I motivi? Probabilmente i produttori trovano più remunerativo destinare le forniture ai formaggi. Eppoi la Francia sa tutelare a Bruxelles i propri allevatori». Prezzi ancora in tensione Dal fronte dei trasformatori, Giuseppe Ambrosi, presidente di Assolatte, osserva che «il balzo dei prezzi è un fenomeno mondiale. I motivi? Diversi: la crescita di formaggi, l'abbandono dell'olio di palma, la maggiore domanda dell'industria alimentare». E nel secondo semestre del 2017? «Sono previsti prezzi ancora in tensione – risponde Ambrosi – con ulteriori rialzi. E sarà ancora più difficile trasferire gli aumenti al consumo. Quanto all'industria dolciaria, la coperta è corta: tutti ne tirano un pezzetto e, alla fine, non copre tutti». Ambrogio Invernizzi, ad di inalpi, conferma che sul mercato gli stock ammontano a sole 4mila tonnellate contro le 140mila dell'anno scorso. E spiega che rispetto a un anno fa la situazione si è rovesciata: il crollo del prezzo del latte a 20 centesimi al litro aveva indotto la Ue a varare aiuti anticrisi, poi soppressi. «Queste forti oscillazioni – osserva Invernizzi – insegnano che è necessario stipulare accordi di filiera con gli utilizzatori per stabilizzare i prezzi ed evitare speculazioni. Oggi il 70-80% delle nostre vendite sono di filiera». Una strada da seguire? «No – risponde Bauli -. Si ripeterebbe la situazione delle uova. Alla fine paghi di più». Partecipa alla discussione Post Precedente

31 MAGGIO – ILSOLE24

Il boom dei prezzi del burro: imprese dolciarie a caccia di forniture

30 maggio 2017 Emanuele Scarci Senza categoria

Boom delle quotazioni del burro in Europa, assenza di stock e imprese dolciarie a caccia di forniture. Negli ultimi 12 mesi le quotazioni del burro in Europa sono raddoppiate, da 2.400 euro per tonnellate a 5.250 di maggio, pur con consumi stabili. E la febbre dei prezzi non è finita. Ma il boom delle quotazioni del burro si registra anche in Asia e Nordamerica, dove i consumi sono in forte crescita. «Non riusciamo a trovare il burro necessario per le nostre lavorazioni – lamenta Alberto Balocco, ad dell'omonima impresa dolciaria

ARCHIVIO POST

POST RECENTI

30 maggio 2017
Il boom dei prezzi del burro: imprese dolciarie a caccia di forniture

29 maggio 2017
Vini Rosè, si allarga il fronte con i produttori pugliesi: a Moniga dal 2 al 4 giugno

28 maggio 2017
Festival d'Estate in Franciacorta, il programma di Berlucchi dalle visite alla musica

piemontese -. Non si tratta solo del prezzo, peraltro molto elevato, ma della disponibilità fisica della materia prima. Non saprei dove individuare le responsabilità di questa carenza, ma certo gli incentivi Ue a non produrre per gli allevatori hanno avuto il loro peso».

Francesi all'attacco

In Francia, la Federazione delle imprese dolciarie (8,5 miliardi di fatturato e 2 di export) ha lanciato l'allarme sul boom dei prezzi e sulla carenza di materia grassa: «Il burro è l'elemento principale per le produzioni. Se il costo continua a salire, dobbiamo aumentare i prezzi dei prodotti venduti al consumo: l'unico modo per sostenere la vitalità delle aziende made in France».

Nei fatti nella Ue15, nel 2016 si è raggiunto il picco produttivo con 1,85 milioni di tonnellate di burro (dati Clal.it), contro 1,7 milioni del 2013 e 1,66 milioni del 2011.

Tuttavia nei primi 5 mesi del 2017 le produzioni sono in calo in tutti i Paesi leader, dalla Germania (-4%) alla Francia (-8%). In Italia il calo è iniziato lentamente nel 2015 e continua quest'anno (-1%). «Non ci sono stock sul mercato – conferma Alberto Bauli, presidente del gruppo veronese omonimo -. E la sensazione è che i prezzi continueranno a correre. I motivi? Probabilmente i produttori trovano più remunerativo destinare le forniture ai formaggi. Eppoi la Francia sa tutelare a Bruxelles i propri allevatori».

Prezzi ancora in tensione

Dal fronte dei trasformatori, Giuseppe Ambrosi, presidente di Assolatte, osserva che «il balzo dei prezzi è un fenomeno mondiale. I motivi? Diversi: la crescita di formaggi, l'abbandono dell'olio di palma, la maggiore domanda dell'industria alimentare». E nel secondo semestre del 2017? «Sono previsti prezzi ancora in tensione – risponde Ambrosi – con ulteriori rialzi. E sarà ancora più difficile trasferire gli aumenti al consumo. Quanto all'industria dolciaria, la coperta è corta: tutti ne tirano un pezzetto e, alla fine, non copre tutti».

Ambrogio Invernizzi, ad di Inalpi, conferma che sul mercato gli stock ammontano a sole 4mila tonnellate contro le 140mila dell'anno scorso. E spiega che rispetto a un anno fa la situazione si è rovesciata: il crollo del prezzo del latte a 20 centesimi al litro aveva indotto la Ue a varare aiuti anticrisi, poi soppressi. «Queste forti oscillazioni – osserva Invernizzi – insegnano che è necessario stipulare accordi di filiera con gli utilizzatori per stabilizzare i prezzi ed evitare speculazioni. Oggi il 70-80% delle nostre vendite sono di filiera». Una strada da seguire? «No – risponde Bauli -. Si ripeterebbe la situazione delle uova. Alla fine paghi di più».

31 MAGGIO – LA GUIDA

Alleanza tra cooperazione e industria per il latte locale

Latterie Alpine salva e rilancia Valle Josina

Cuneo - *(fb)*. Una novità importante nel panorama cuneese del comparto lattiero-caseario: lo storico caseificio cooperativo Valle Josina, dopo anni di forte difficoltà e la messa in liquidazione, ritrova vita grazie a Latterie Alpine, in una collaborazione tra la cooperativa genolese Piemonte Latte e l'industria morettese Inalpi. Una collaborazione tanto rara quanto innovativa tra cooperazione e industria, che non rinuncia alle radici cooperative ma che porta anche nuovo stimolo e spirito imprenditoriale.

Lo storico caseificio cooperativo Valle Josina, con sede a Peveragno, conta una dozzina di dipendenti e oggi lavora 600 quintali di latte al giorno. È di 1,7 milioni di euro la cifra pagata all'asta da Latterie Alpine, che sta lavorando a un piano industriale per investire sulla struttura e aumentarne i volumi produttivi.

Piemonte Latte (280 soci con 20.000 capi bovini, 112 milioni di litri raccolti nel 2016, fatturato 40 milioni) aveva già affittato gli impianti dopo la messa in liquidazione e ripreso la produzione.

La produzione sarà di formaggi Dop come Raschera, Bra e Toma, per una filiera di qualità certificata, ma anche cagliate che poi in Inalpi diventeranno formaggini e fettine, al 100% con latte alpino.

Lo scopo è quello di garantire una filiera del latte totalmente piemontese, come ribadito lunedì a Torino (nella "casa della cooperazione" di Confcooperative) dalle realtà coinvolte e dalla Regione.

"Questa operazione sfata il mito che le cooperative e il mondo industriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione", ha sottolineato Domenico Paschetta, presidente di Confcooperative Piemonte. "Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Latterie Alpine abbiamo già anche nuovo personale e nuovi conferitori, le ricadute sono positive", afferma Roberto Morello, presidente di Piemonte Latte.

Soddisfazione è stata espressa anche a livello istituzionale, dagli assessori regionali Alberto Valmaggia e Giorgio Ferrero, oltre al sindaco di Peveragno Paolo Reinaudi, per questo segnale di speranza per il territorio.

A nome di Inalpi, Ambrogio Invernizzi sottolinea le radici decennali di questa collaborazione: "Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere piemontese. Latterie Alpine rappresenta un nuovo sbocco per il mercato regionale del latte. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini al 100% di latte alpino piemontese. Il rapporto di filiera è l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo a produttori e consumatori, oltre a garantire qualità e tracciabilità".

31 MAGGIO – LA STAMPA CUNEO

Nuova realtà industriale del settore caseario con produzione garantita «made in Piemonte»

Da due grandi marchi nasce Latterie Alpine

Le aziende avevano rilevato insieme stabilimento e macchinari del caseificio "Valle Josina"

ANDREA GARASSINO
MORETTA

«Latterie Alpine» è la nuova realtà industriale del settore caseario con produzione garantita di latte «Made in Piemonte». È stata presentata l'altro giorno nella sede di Confcooperative di Torino. Nasce dall'unione di due storici marchi della provincia di Cuneo: «Inalpi» di Moretta e «Piemonte latte» di Savigliano.

Insieme, nei mesi scorsi, hanno rilevato lo stabilimento e i macchinari del caseificio «Valle Josina» di Peveragno, dove lavoravano 80 persone. C'è stato un investimento di 2 milioni di euro e 11 addetti sono già stati riassunti. «Latterie Alpine» ha in programma un altro, ulteriore stanziamento per aumentare la capacità produttiva.

Ambrogio Invernizzi, presidente di «Inalpi»: «Tra noi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca, nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese. Lì ci siamo uniti e ora Latterie Alpine rappresenta un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte, che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese. Consolidare il rapporto di filiera è l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre che per garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito».

Soci allevatori

La cooperativa «Piemonte Latte» è formata da 270 soci allevatori che conferiscono latte dalle province di Cuneo, Torino e anche Alessandria, Asti e Vercelli. Il presidente è Roberto Morello: «Avvertiamo la responsabilità della nuova sfida e questo ci stimola ad andare avanti. Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari. Questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene».

E ancora: «In Latterie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina. Inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, ventisei piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto. Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sede del caseificio Valle Josina, rilevata da due aziende, dalle quali è nata una nuova realtà

LANTERI

La torre del latte all'Inalpi

31 MAGGIO – LASTAMPA.IT

Da due grandi marchi nasce Latterie Alpine

Le aziende avevano rilevato insieme stabilimento e macchinari del caseificio "Valle Josina"

«Latterie Alpine» è la nuova realtà industriale del settore caseario con produzione garantita di latte «Made in Piemonte». È stata presentata l'altro giorno nella sede di Confcooperative di Torino. Nasce dall'unione di due storici marchi della provincia di Cuneo: «Inalpi» di Moretta e «Piemonte latte» di Savigliano.Insieme, nei mesi scorsi, hanno rilevato lo stabilimento e macchinari del caseificio «Valle Josina» di Peveragno, dove lavoravano 80 persone. C'è stato un investimento di 2 milioni ...continua

31 MAGGIO - TERRAEVITA

Latterie Alpine, una nuova realtà piemontese

Una nuova società che nasce dall'unione di Inalpi e Piemonte Latte, realtà industriale sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno (Cn)

Il 29 maggio scorso, presso la sede torinese di Confcooperative, è stata annunciata la nascita di **Latterie Alpine**, una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario. Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno (Cn), è una nuova società che nasce dall'unione di **Inalpi** e **Piemonte Latte**. "Un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale".

Domenico Paschetta, nel dare il benvenuto, ha sottolineato quanto questo sia "un giorno importante, che serve a sfatare il mito che le cooperative e il mondo imprenditoriale non possano collaborare. Se l'obiettivo è importante il modo lo si trova con determinazione".

Paolo Reinaudi ha sottolineato quanto la nascita di Latterie Alpine sia "una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto".

Ha poi preso la parola **Ambrogio Invernizzi**, che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: "Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese. Lì ci siamo uniti. Latterie Alpine rappresenta un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese".

Invernizzi ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: "E' l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito".

Roberto Morello, visibilmente entusiasta, ha detto di avvertire la responsabilità per questa nuova sfida: "La responsabilità ci stimola ad andare avanti. Piemonte Latte e Inalpi hanno capacità complementari, questo vuol dire che siamo due realtà che lavorano bene. In Latterie Alpine abbiamo già assunto nuovo personale e anche riassunto i lavoratori di Valle Josina, inoltre, in breve tempo abbiamo aggiunto, tra i conferitori, 26 piccoli allevatori del territorio, le ricadute sono già in atto. E ha poi concluso: "Il latte piemontese è un prodotto che merita l'impegno di tutti, una sfida che vale la pena cogliere, uno dei nostri obiettivi è la qualità del prodotto che avrà il profumo del territorio".

Alberto Valmaggia si è dichiarato soddisfatto del fatto che nel nuovo caseificio rimanga un'identità del mondo cooperativo e auspica che la qualità e la tracciabilità siano trasmessi come veri e fondamentali valori aggiunti. Ha chiesto inoltre che, accanto alla produzione industriale, sia creato un prodotto di nicchia che valorizzi il latte delle piccole comunità montane.

Giorgio Ferrero ha messo in evidenza come Latterie Alpine contenga elementi di assoluta innovazione partendo dall'innegabile realtà della crescita del settore: "Il mondo del latte ha fatto delle corse in avanti – ha dichiarato – fino a pochi anni fa abbiamo vissuto momenti di contrattazioni tribali, che si giocavano sul centesimo, ora esistono contratti indicizzati che garantiscono una programmazione ai produttori del latte, ma anche agli industriali. Ora si gioca una partita con regole chiare e tutti hanno deciso di scommettere sul territorio. Questo rinnovato entusiasmo fa sì che i produttori latte si sentano orgogliosi di fare qualità, questo ha già funzionato per il mondo del vino e funzionerà anche per il settore lattiero caseario. Ha poi messo in evidenza quanto sia importante la collaborazione tra mondo cooperativo e industria: "Qui c'è il nostro futuro ed è un connubio che mi auguro per molti settori. L'unione tra chi ha know-how industriale, e lo applica bene, e chi gestisce bene la cooperazione può dare vita a qualcosa che ha una forza straordinaria e obbliga tutti a produrre qualità".

1 GIUGNO – LA REPUBBLICA

La tendenza. Gli obblighi di etichettatura e le scelte delle aziende hanno causato una carenza dei prodotti caseari

Burro batte olio di palma e i prezzi raddoppiano

CRISTINA NADOTTI

ROMA. Per i produttori di latte italiani è una opportunità, per l'industria dolciaria un problema. Il burro, ingrediente principale di gran parte di biscotti e merendine, scarseggia. E il prezzo di quel che si trova sui mercati europei aumenta in maniera costante.

Secondo le rilevazioni di Coldiretti, le quotazioni del burro alla produzione in Italia a maggio sono quasi raddoppiate, con un aumento di circa il 90 per cento rispetto allo stesso periodo del 2016 alla Borsa di Lodi, dove an-

Scorte azzerate in Italia, esultano i produttori di latte Per le imprese dolciarie si annunciano mesi difficili

che il latte spot, cioè quello sfuso in cisterna, ha superato i 41 centesimi al litro, contro i 37 centesimi di appena tre mesi fa. Anche a livello internazionale, sempre secondo Coldiretti, il consumo di burro è in aumento, negli Stati Uniti la crescita è del 7 per cento, del 5 per cento in Argentina e del 4 per cento sia in Asia che in Australia nel primo trimestre dell'anno, rispetto allo stesso periodo del 2016.

A determinare aumento dei prezzi e diminuzione delle forniture alle industrie dolciarie ci sono soprattutto due fattori: l'abbandono dell'uso di olio di palma e l'entrata in vigore (lo scorso 19 aprile) della legge che obbliga a indicare in etichetta l'origine per tutti i prodotti lattiero caseari. I consumatori italiani sono sempre più attenti, una rilevazione Nielsen dello scorso aprile li ha classificati come i più informati e accorti nel leggere le etichette a livello europeo, così le loro scelte consapevoli stanno orientando il mercato.

Alcuni grandi produttori confermano che non c'è più burro in stock e che se ne produce meno (dell'1 per cento la flessione in questi primi mesi del 2017) perché chi vende il latte trova più remunerativo proporlo alle industrie casearie. A monte, la diminuzione degli allevamenti per il latte in Italia, con il numero di stalle italiane dimezzato negli ultimi dieci anni: ci sono ora 30mila allevamenti contro i 60mila attivi nel 2005. Ma la crisi del burro può diventare una opportunità per i prodotti di qualità italiani. «Il prezzo del latte - osserva Carlo Petrini, fondatore di Slow Food - finalmente si sta alzando, dopo anni in cui gli allevatori non riuscivano a guadagnare neanche il necessario a nutrire gli animali. E si badi, parliamo di pochi centesimi, che non inciderebbero sulle tasche dei consumatori, ma che farebbero invece un'enorme differenza per gli allevatori». «Veniamo da anni in cui si sono chiuse le stalle - continua Petrini - spero che le industrie si rendano conto che se non avessero preso per il collo gli allevatori ora il latte per produrre più burro ci sarebbe».

La tracciabilità del latte contribuisce dunque a valorizzare le produzioni italiane: «I consumatori leggono le etichette, nessuno vuole più l'olio di palma e vuole sapere da dove arriva ogni ingrediente - conclude Petrini - deve essere sempre più radicata l'idea che per i prodotti di qualità si devono stabilire prezzi giusti. Per fortuna anche tra le grandi industrie ci sono politiche diverse, e non sono poche quelle che scelgono con orgoglio il latte italiano e lo dichiarano. Ora c'è da sperare che questa inversione serva a fare riaprire le stalle». In ballo non c'è soltanto l'orgoglio dei prodotti italiani, perché la filiera del latte conta 120mila posti di lavoro e un fatturato di 28 miliardi.

Il prezzo del panetto

Le quotazioni del burro in Europa
Dati in euro a tonnellata (2017)

Fonte: Inalpi

I NUMERI

+90%
BORSA DEL PRODOTTO
Alla Borsa di Lodi in un anno il prezzo del burro è salito del 90%

-1%
CALA LA PRODUZIONE
La produzione cala dell'1%, meno latte viene trasformato

+7%
CONSUMI IN SALITA
In tutto i mondo sale la richiesta: negli Usa siamo al +7%

30 mila
MENO ALLEVAMENTI
In Italia in 10 anni hanno chiuso 30 mila allevamenti

120 mila
OCCUPATI
La produzione di latte occupa ancora 120 addetti

1 GIUGNO - CUNEOCRONACA

BAROLO/ Tutti gli ospiti attesi al Festival Collisioni il 15-16 luglio

Annunciato finalmente il programma di una straordinaria nona edizione di Collisioni, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà dal 14 al 27 luglio a Barolo (Cuneo), mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio Unesco, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale. Il tutto in un'atmosfera informale di confronto e crossover tra le arti, che vede protagonisti scrittori, registi ma anche musicisti e attori che normalmente siamo abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di narratori.

Saranno protagonisti di questa nuova, straordinaria edizione di Collisioni, sabato 15 e domenica 16 luglio, tanti ospiti internazionali: il Premio Nobel cinese **Gao Xingjian**, autore di capolavori come La montagna dell'anima e L'altra riva; straordinaria la presenza del presidente del Senato **Pietro Grasso**, che ha accettato di partecipare al Festival per presentare il suo libro Storie di sangue, amici e fantasmi. Ricordi di mafia, edito da Feltrinelli, in cui, in occasione dei venticinque anni dagli attentati ai giudici Falcone e Borsellino, ripercorre le vicende più emozionanti della sua storia professionale attraverso

gli uomini che ha incontrato e conosciuto, dai grandi protagonisti dell'antimafia, ai collaboratori di giustizia ai più sanguinari boss.

Tra gli altri ospiti il leggendario **Matt Dillon**, protagonista di pietre miliari del cinema come I Ragazzi della 56 Strada e Rusty il Selvaggio; **Elisa**, la pop star italiana che ha all'attivo un disco di diamante, 38 dischi di platino, 7 dischi d'oro e festeggia quest'anno i 20 anni della sua straordinaria carriera musicale; **Dave Eggers**, il celebre scrittore statunitense, autore di L'opera struggente di un formidabile genio, che dialogherà con la moglie scrittrice **Vendela Vida**; **Giorgia**, una delle più amate artiste italiane, con oltre vent'anni di carriera e più di 7 milioni di dischi venduti, ha all'attivo 3 dischi di diamante e 31 platino, e vanta collaborazioni con importanti artisti italiani e internazionali come Luciano Pavarotti, Ray Charles, Lionel Richie, Mina e Alicia Keys;

Alberto Angela, che presenterà il libro Gli occhi della Gioconda in una lezione aperta al pubblico; **Joyce Carol Oates**, una delle più grandi scrittrici americane, più volte finalista per il Premio Pulitzer, autrice di numerosi romanzi e raccolte di racconti; **Ale e Franz**, per un incontro dinamico divertente con il pubblico; **Luca Argentero**, tra gli attori italiani più amati, che racconterà il suo impegno con 1 Caffè, la Onlus di riferimento di questa edizione di Collisioni, di cui è fondatore; **Red Canzian**, il bassista e cantante dei Pooh, che racconterà al pubblico emozioni della sua storia con una delle band più amate in Italia e del suo futuro come musicista solista; **Lorella Cuccarini**, la famosa conduttrice, ballerina, attrice e cantante che si racconterà per ripercorrere i momenti più emozionanti della sua straordinaria carriera;

Pippo Baudo, il padre della televisione italiana, in dialogo con il pubblico; **Nino Frassica**, uno dei volti più noti della tv in Italia e comico esilarante, tra i protagonisti di programmi come Quelli della notte, Indietro tutta, Fantastico, e dal 2015 ospite fisso a Che Fuori Tempo Che Fa; **Raphael Gualazzi**, il cantautore e pianista, che intratterrà il pubblico con aneddoti e racconti della sua esperienza musicale; lo scrittore americano **Jeffrey Eugenides**, autore di best seller come Le Vergini Suicide e Middlesex, vincitore del Premio Pulitzer per la narrativa 2003; **Antonino Cannavacciuolo**, che presenterà il suo libro Mettici il cuore, in cui racconta le sue ricette preferite a partire dai legami che abbiamo con la tradizione, la famiglia, l'infanzia; e **Jonathan Coe**, il famoso scrittore inglese autore di La famiglia Winshaw, La banda dei brocchi e Circolo chiuso;

Paola Turci, la sensibile e talentuosa cantautrice che ritorna al successo con il brano Fatti bella per te presentato al festival di Sanremo di quest'anno ottenendo un grandissimo successo; **Vittorio Sgarbi**, il celebre critico d'arte, che terrà una lectio illustrata per parlare di uno dei secoli più affascinanti dell'arte, il Seicento, a partire dal suo libro, Dall'ombra alla luce, da Caravaggio a Tiepolo; **Mannarino**, uno tra i cantautori più apprezzati e seguiti della scena musicale italiana, certamente un artista "fuori dal comune", che parlerà di sound internazionali, identità e frontiera, i temi del suo nuovo progetto live e discografico Apriti cielo; **Stefano Bartezzaghi**, con il suo monologo, Le Quattro Parole del Mago Silente, un susseguirsi di giochi di parole di cui l'autore descrive i magheggi, la frivolezza, la poesia, lo stupore, ma anche l'innegabile stupidità;

Veronica Pivetti, attrice, doppiatrice e conduttrice televisiva e radiofonica, che presenterà a Collisioni il suo ultimo libro, Mai all'altezza; **Luca Barbareschi**, che presenterà il suo nuovo libro Cercando Segnali d'amore nell'universo; **Aldo Cazzullo**, che presenterà il suo ultimo libro L'intervista. I 70 italiani che resteranno, in cui costruisce una galleria dei personaggi che hanno fatto la storia degli ultimi trent'anni; **Max Giusti**, il famoso attore, imitatore, conduttore televisivo; lo sceneggiatore, regista e produttore **Paolo Virzì**, tra i più importanti narratori del cinema italiano dell'ultima generazione, considerato il maggiore erede ed innovatore della tradizionale commedia italiana per la prima volta a Collisioni; **Mauro Corona** che torna a gran richiesta a Collisioni per un dialogo con il pubblico a partire dal suo libro La via del sole;

Tommaso Paradiso frontman dei Thegiornalisti, il fenomeno del nuovo pop italiano per la prima volta a Collisioni per raccontare un anno di successi e di riconoscimenti; **Levante**, la cantante pop italiana che presenterà il suo primo romanzo Se non ti vedo non esisti, alla quarta ristampa nelle prime due settimane dall'uscita; **Fabrizio Moro**, il cantautore italiano, con oltre 265.000 dischi venduti, vincitore di cinque dischi di platino e due dischi d'oro; **Elodie**, la nuova star nata dalla quindicesima edizione del talent show Amici di Maria De Filippi grazie alla sua incredibile voce e alla capacità di far commuovere; **Francesco Facchinetti**, il dj, cantante, conduttore televisivo, produttore discografico, che incontrerà il pubblico per indagare il rapporto tra i social network e le opportunità di lavoro per i giovani;

Michele Bravi, reduce dai sold out delle due anteprime live dell' Anime di Carta Tour, quarto classificato alla 67ma edizione del Festival di Sanremo, giovane artista dal grande talento, seguitissimo sul web tanto da aver collezionato oltre 31milioni di visualizzazioni su Youtube; **Marco Travaglio**, per un dialogo aperto con il pubblico; **Roberto Vecchioni**, che torna quest'anno per un reading in musica ispirato al cofanetto contenente il cd Canzoni per i figli, prodotto da Danilo Mancuso per D.M.E., in abbinamento all'ultimo libro La vita che si ama. Storie di felicità; **Federico Zampaglione**, frontman dei Tiromancino, che presenterà a Collisioni con il suo co-autore Giacomo Gensini il libro Dove tutto è a metà; **Enrico Ruggeri** che presenterà il suo libro Un Prezzo da Pagare e il trio Silvestri/Consoli/Gazzè che, a cavallo delle due date uniche previste esclusivamente per Collisioni, incontreranno i fan e racconteranno la loro collaborazione artistica.

Tra le esibizioni live, invece, è previsto uno show case che vedrà protagonisti gli artisti **Ed Menichella, Yolomitas, Previusley e Seawards.**

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti con super star del panorama musicale mondiale, come Robbie Williams il 17 luglio e Placebo il 16 luglio e l'extra data del 27 luglio con The Offspring, ma anche grandi nomi della musica italiana come Renato Zero il 18 luglio, e il trio Silvestri/Consoli/Gazzè, che hanno straordinariamente confermato una doppia data venerdì 14 e sabato 15 luglio per un concerto che sarà un unicum in tutta Italia.

Dichiara l'assessore alla Cultura e al Turismo Antonella Parigi: *"Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio."*

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come il miglior festival in Italia per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento. Un paese trasformato per un weekend in un grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più prestigiosi nomi della letteratura mondiale, della musica, del giornalismo e dello spettacolo, installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.

Collisioni ha avuto l'onore nel 2012 di essere scelto da Bob Dylan come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone Blowin' in the wind. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni Jamiroquai, Neil Young, Deep Purple, Sting, Mark Knopfler, Passenger, Paolo Nutini, Elton John, Patti Smith.

Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale. Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il vino, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo palco wine and food del Castello di Barolo. E soprattutto i tanti stand regionali dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

La formula del Festival Collisioni sarà quella sperimentata con successo lo scorso anno con un biglietto per i soli concerti principali nella piazza Colbert, e un ingresso paese.

Partner istituzionali:

Regione Piemonte, Comune di Barolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Ersa Friuli Venezia Giulia, Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Consorzio Altalanga, Consorzio Roero, Consorzio Franciacorta, Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture

Brand Partner:

Crai, inalpi, Ubibanca, Tuborg, Rizla, Diam, Fiat, Firestone

Main Partner:

Cia, Assopiemonte, San Bernardo, The Bio, Openjobmetis, Sagat-Torino Airport, BBBell, Agnesi, Petra, Coldiretti Cuneo, Cottolengo, Lavazza,

Partner:

Lago, Smemoranda, Brenntag, Scuola Holden, Peraria, Baratti&Milano

Biglietti:

Biglietto Collisioni Festival 2017 - Giornata di sabato 15 luglio:

10,00 € comprensivo di prevendita

biglietti disponibili a partire da oggi alle 11:00 su Ticketone, Ciaoticket e Piemonteticket

Biglietto Collisioni Festival 2017 - Giornata di domenica 16 luglio:

10,00 € comprensivo di prevendita

biglietti disponibili a partire da oggi alle 11,00 su Ticketone, Ciaoticket e Piemonteticket

Concerti:

Daniele Silvestri/Carmen Consoli/Max Gazzè - venerdì 14 luglio: 20 € + diritti di

1 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

I prodotti dell'azienda morettese nei pacchetti gara della StraTorino

MORETTA Ha preso il via da piazza San Carlo la 41esima edizione della Stratorino dove Inalpi è stata protagonista.

Spiegano dall'azienda morettese: «La Stratorino, è di sicuro una delle manifestazioni più amate dai torinesi e non solo. Una stracittadina che ha saputo mantenere in oltre quattro decenni di vita, lo spirito puro della festa. Da sempre non competitiva, rappresenta un appuntamento imprescindibile per la città, che per un giorno si ferma e accoglie podisti, camminatori, bambini e animali».

Una manifestazione che sin dalla sua prima edizione, ha raccolto un numero incredibile di partecipanti, nel 1981 furono più di 50 mila persone, a percorrere i 22 chilometri che si snodavano tra i viali alberati e le strade che caratterizzano Torino..

Inalpi ha scelto di essere presente in modo tangibile, nel pacco gara che è stato consegnato a ogni iscritto, con all'interno i suoi nuovi formaggini.

Ma le Latterie Inalpi sono state presenti anche in piazza Castello, dove è stato istallato un gazebo per la distribuzione di oltre 2 mila palloncini per la Festa della mamma.

1 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Si rafforza il legame con il territorio e i produttori, soddisfazione in Regione

Inalpi lancia "Latterie Alpine"

L'azienda ha rilevato il caseificio Valle Josina di Peveragno insieme a Piemonte Latte

MORETTA Nascono ufficialmente le Latterie Alpine, la presentazione lunedì nella sede di Confcooperative di Torno. Latterie Alpine, che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del caseificio Valle Josina di Peveragno, è una nuova società che nasce dall'accordo fra di Inalpi e Piemonte Latte.

Sono intervenuti: Domenico Paschetta (presidente regionale Confcooperative), Paolo Reinaudi (sindaco di Peveragno), Giorgio Ferrero (assessore regionale all'Agricoltura), Alberto Valmaggia (assessore regionale Ambiente e Sviluppo della montagna), Roberto Morello (presidente cooperativa Piemonte Latte) e Ambrogio Invernizzi (presidente Inalpi).

Paolo Reinaudi: «Una buona notizia. Dopo anni di crisi e di chiusure, l'affacciarsi di una nuova realtà, sopraggiunta per riprendere in mano il caseificio di Peveragno, dona speranza al territorio tutto».

Ha poi preso la parola patron Invernizzi che ha raccontato come la recente collaborazione abbia in realtà radici decennali: «Tra Inalpi e Piemonte Latte si è consolidato un rapporto di stima reciproca nato quando la Ferrero ha chiesto di avere latte in polvere alpino e piemontese. Lì ci siamo uniti – e ha sottolineato – e ora vogliamo far sì che Latterie Alpine rappresenti un nuovo sbocco per il mercato del latte piemontese. Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che giornalmente consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio per i nuovi prodotti che saranno lanciati a breve: fettine e formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese». Ha poi spiegato quanto sia importante consolidare il rapporto di filiera: «E' l'unico mezzo per assicurare un giusto prezzo ai produttori di latte e ai consumatori, oltre a garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito».

L'assessore Ferrero: «Il mondo del latte ha fatto delle corse in avanti – ha dichiarato – fino a pochi anni fa abbiamo vissuto momenti di contrattazioni tribali, che si giocavano sul centesimo, ora esistono contratti indicizzati che garantiscono una programmazione ai produttori del latte, ma anche agli industriali. Si gioca una partita con regole chiare e tutti hanno deciso di scommettere sul territorio».

EC

CONCOOPERATIVE La presentazione lunedì nella sede di Torino

1 GIUGNO - VOCEPINEROLESE

Pranzo di beneficienza sull'erba nel parco dell'abbazia di Cavour per ospedale "R.Margherita"

11/06/2017 11:00 - 18:00

Grande pranzo di beneficienza sull'erba presso il meraviglioso parco dell'abbazia di Cavour domenica 11 giugno a partire dalle ore 11.

Un evento organizzato dall'associazione Cvp e il reparto emaoncologico pediatrico dell'Ospedale infantile Regina Margherita di Torino.

Una parte del ricavato servirà per sostenere il progetto "Scuola in Ospedale" del reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino, che è parte integrante del processo curativo e vuole contribuire al mantenimento o al recupero dell'equilibrio psicofisico degli alunni ricoverati tenendo vivo il tessuto di relazioni dell'alunno con il suo mondo scolastico.

Per questo evento gli organizzatori hanno pensato ad un dress code: i partecipanti infatti dovranno presentarsi all'ingresso vestiti in bianco e con accessori arancioni.

Ben tre i menu pic nic a disposizione dei partecipanti che dovranno prenotarsi entro il 5 giugno.

MENU ADULTI offerta a partire da 12€

• insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli e pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;

• tramezzino ricco con paté leggero di ricotta, pomodoro e origano fresco, secondo strato con burro, prosciutto cotto e lattughino;

• paninetto integrale de "il Chicco" con salame cotto del cavolo e burro (specialità Macelleria Lisdero);

• spiedino bicolore di frittata alle erbette con profumo di menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental;

• frutta fresca.

MENU VEGETARIANO offerta a partire da 12€

• insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli, pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;

• tramezzino ricco con paté leggero di ricotta, pomodoro e origano fresco, secondo strato con burro, lattughino e uova sode;

• paninetto integrale de "il Chicco" con mousse di avocado, cipolle di tropea e limone;

• spiedino bicolore di frittata alle erbette con profumo di menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental;

• frutta fresca.

MENU BIMBI offerta a partire da 8€

• insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli, pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;

• tramezzino ricco con paté di ricotta, pomodoro e origano fresco, il secondo strato con burro Inalpi, prosciutto cotto e lattughino;

• paninetto integrale con mousse di mortadella;

• spiedino di frittata alle erbette con menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental Inalpi;

• frutta fresca;

Spiegano gli organizzatori dell'evento benefico: " Vi accoglieremo nel parco dell'Abbazia con un caloroso benvenuto musicale e prima di pranzo avrete il tempo di prendere posto sul prato con il vostro plaid bianco o arancione e se volete un ombrellone con gli stessi colori".

Dalle 12 si potranno ritirare il cestino pic nic del pranzo scelto tra i menu adulti, bimbi o vegetariano.

Diversi espositori locali vi proporranno inoltre prodotti artigianali da poter acquistare, come vini, salumi, formaggi, succhi bio e miele a km 0 e un mercatino di artigiano solidale.

Nel pomeriggio lo svago è assicurato sia per gli adulti che per i bimbi con le visite guidate al complesso abbaziale e laboratori artistici; Favolé, lo spettacolo delle fiabe lette ad alta voce e Norina Il Carillon vivente.

Per la gioia dei più piccoli ci saranno inoltre il pony Pallino e la cavalla Asia per passeggiare nel prato, colorati giochi gonfiabili, il truccabimbi itinerante, un'esperta caricaturista per simpatici ricordi e una golosa merenda.

Si concluderà in bellezza con la presentazione del libro "Noi del quinto piano" con vari ospiti e un coinvolgente dj set di saluto.Ti ricordiamo che è necessario prenotare il cestino al momento dell'iscrizione.

2 GIUGNO - CUNEOCRONACA

Anche da Cuneo al pranzo di beneficenza sull'erba all'abbazia di Cavour

CUNEO

Ci saranno anche tante famiglie cuneesi al grande pranzo di beneficenza sull'erba presso il meraviglioso parco dell'abbazia di Cavour domenica 11 giugno, a partire dalle 11.

Un evento organizzato dall'associazione Cvp "Con volontà puoi" e il reparto emaoncologico pediatrico dell'Ospedale infantile Regina Margherita di Torino.

Una parte del ricavato servirà per sostenere il progetto "Scuola in ospedale" del reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino, che è parte integrante del processo curativo e vuole contribuire al mantenimento o al recupero dell'equilibrio psicofisico degli alunni ricoverati tenendo vivo il tessuto di relazioni dell'alunno con il suo mondo scolastico.

Per questo evento gli organizzatori hanno pensato ad un dress code: i partecipanti infatti dovranno presentarsi all'ingresso vestiti in bianco e con accessori arancioni.

Ben tre i menù pic nic a disposizione dei partecipanti che dovranno prenotarsi entro il 5 giugno.

Menù adulti offerta a partire da 12 euro

- insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli e pomodori secchi, condita con olio Evo e limone;
- tramezzino ricco con patè leggero di ricotta, pomodoro e origano fresco, secondo strato con burro, prosciutto cotto e lattughino;
- paninetto integrale de "il Chicco" con salame cotto del cavolo e burro (specialità Macelleria Lisdero);
- spiedino bicolore di frittata alle erbette con profumo di menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental;
- frutta fresca.

Menù vegetariano offerta a partire da 12 euro

- insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli, pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;
- tramezzino ricco con patè leggero di ricotta, pomodoro e origano fresco, secondo strato con burro, lattughino e uova sode;
- paninetto integrale de "il Chicco" con mousse di avocado, cipolle di tropea e limone;
- spiedino bicolore di frittata alle erbette con profumo di menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental;
- frutta fresca.

Menù bimbi offerta a partire da 8 euro

- insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli, pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;
- tramezzino ricco con patè di ricotta, pomodoro e origano fresco, il secondo strato con burro inalpi, prosciutto cotto e lattughino;
- paninetto integrale con mousse di mortadella;
- spiedino di frittata alle erbette con menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental inalpi;
- frutta fresca;

Spiegano gli organizzatori dell'evento benefico: "Vi accoglieremo nel parco dell'Abbazia con un caloroso benvenuto musicale e prima di pranzo avrete il tempo di prendere posto sul prato con il vostro plaid bianco o arancione e se volete un ombrellone con gli stessi colori".

Dalle 12 si potranno ritirare il cestino pic nic del pranzo scelto tra i menu adulti, bimbi o vegetariano.

Diversi espositori locali vi proporranno inoltre prodotti artigianali da poter acquistare, come vini, salumi, formaggi, succhi bio e miele a km 0 e un mercatino di artigiano solidale.

Nel pomeriggio lo svago è assicurato sia per gli adulti che per i bimbi con le visite guidate al complesso abbaziale e laboratori artistici; Favolé, lo spettacolo delle fiabe lette ad alta voce e Norina il Carillon vivente.

Per la gioia dei più piccoli ci saranno inoltre il pony Pallino e la cavalla Asia per passeggiare nel prato, colorati giochi gonfiabili, il truccabimbi itinerante, un'esperta caricaturista per simpatici ricordi e una golosa merenda.

Si concluderà in bellezza con la presentazione del libro "Noi del quinto piano" con vari ospiti e un coinvolgente dj set di saluto. Ti ricordiamo che è necessario prenotare il cestino al momento dell'iscrizione.

2 GIUGNO - TARGATOCN

A Cavour grande pranzo di solidarietà

Un evento organizzato dall'associazione Cvp con volontà puoi e il reparto emaoncologico pediatrico dell'Ospedale infantile Regina Margherita di Torino

Grande pranzo di beneficienza sull'erba presso il meraviglioso parco dell'abbazia di Cavour domenica 11 giugno a partire dalle ore 11.

Un evento organizzato dall'associazione Cvp con volontà puoi e il reparto emaoncologico pediatrico dell'Ospedale infantile Regina Margherita di Torino.

Una parte del ricavato servirà per sostenere il progetto "Scuola in Ospedale" del reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino, che è parte integrante del processo curativo e vuole contribuire al mantenimento o al recupero dell'equilibrio psicofisico degli alunni ricoverati tenendo vivo il tessuto di relazioni dell'alunno con il suo mondo scolastico.

Per questo evento gli organizzatori hanno pensato ad un dress code: i partecipanti infatti dovranno presentarsi all'ingresso vestiti in bianco e con accessori arancioni.

Ben tre i menu pic nic a disposizione dei partecipanti che dovranno prenotarsi entro il 5 giugno.

MENU ADULTI offerta a partire da 12€

• insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli e pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;

• tramezzino ricco con paté leggero di ricotta, pomodoro e origano fresco, secondo strato con burro, prosciutto cotto e lattughino;

• paninetto integrale de "il Chicco" con salame cotto del cavolo e burro (specialità Macelleria Lisdero);

• spiedino bicolore di frittata alle erbette con profumo di menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental;

• frutta fresca.

MENU VEGETARIANO offerta a partire da 12€

• insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli, pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;

• tramezzino ricco con paté leggero di ricotta, pomodoro e origano fresco, secondo strato con burro, lattughino e uova sode;

• paninetto integrale de "il Chicco" con mousse di avocado, cipolle di tropea e limone;

• spiedino bicolore di frittata alle erbette con profumo di menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental;

• frutta fresca.

MENU BIMBI offerta a partire da 8€

• insalata di riso e formaggio con noci, pisellini novelli, pomodori secchi, condita con olio EVO e limone;

• tramezzino ricco con paté di ricotta, pomodoro e origano fresco, il secondo strato con burro Inalpi, prosciutto cotto e lattughino;

• paninetto integrale con mousse di mortadella;

• spiedino di frittata alle erbette con menta, frittata alla curcuma e spiralina di Emmental Inalpi;

• frutta fresca;

Spiegano gli organizzatori dell'evento benefico: " Vi accoglieremo nel parco dell'Abbazia con un caloroso benvenuto musicale e prima di pranzo avrete il tempo di prendere posto sul prato con il vostro plaid bianco o arancione e se volete un ombrellone con gli stessi colori".

Dalle 12 si potranno ritirare il cestino pic nic del pranzo scelto tra i menu adulti, bimbi o vegetariano.

Diversi espositori locali vi proporranno inoltre prodotti artigianali da poter acquistare, come vini, salumi, formaggi, succhi bio e miele a km 0 e un mercatino di artigiano solidale.

Nel pomeriggio lo svago è assicurato sia per gli adulti che per i bimbi con le visite guidate al complesso abbaziale e laboratori artistici; Favolé, lo spettacolo delle fiabe lette ad alta voce e Norina il Carillon vivente.

Per la gioia dei più piccoli ci saranno inoltre il pony Pallino e la cavalla Asia per passeggiare nel prato, colorati giochi gonfiabili, il truccabimbi itinerante, un'esperta caricaturista per simpatici ricordi e una golosa merenda.

Si concluderà in bellezza con la presentazione del libro "Noi del quinto piano" con vari ospiti e un coinvolgente dj set di saluto.Ti ricordiamo che è necessario prenotare il cestino al momento dell'iscrizione.

3 GIUGNO - TARGATOCN

Le congratulazioni di Confapi Cuneo e Inalpi al neo Commendatore Chef Gian Piero Vivalda

Da Confapi Cuneo e Inalpi arrivano piene congratulazioni e felicitazioni per l'onorificenza conferita, in occasione della festa del 2 Giugno, dalla Presidenza della Repubblica allo Chef Gian Piero Vivalda, insignito del titolo di Commendatore.

I presidenti di Inalpi e di Confapi Cuneo, i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, esprimono le più ampie felicitazioni: "Siamo molto felici della onorificenza assegnata all'amico Gian Piero, che sancisce il riconoscimento alla straordinaria tradizione enogastronomica piemontese, portata avanti da Gian Piero e dal padre Renzo con una eccellenza senza eguali e tale da promuovere il territorio cuneese e subalpino nell'insieme delle proprie vocazioni economiche e turistiche. Siamo ancora più onorati di portare avanti una collaborazione oramai storica e consolidata che concorre attivamente e a pieno titolo alla promozione di tutti i settori di punta del Piemonte dall'agricoltura all'industria al turismo alla cultura. Inalpi e Confapi sono ancora più orgogliose di portare avanti questa partnership e di confermare piena amicizia e stima non solo professionale ma umana con la famiglia Vivalda".

4 GIUGNO - IDEAWEBTV

Gian Piero Vivalda nominato Commendatore: i complimenti da Inalpi, Confapi e dal sindaco di Cervere

Da Confapi Cuneo e Inalpi arrivano piene congratulazioni e felicitazioni per l'onorificenza conferita, in occasione della festa del 2 Giugno, dalla Presidenza della Repubblica allo Chef Gian Piero Vivalda, insignito del titolo di Commendatore.

I presidenti di Inalpi e di Confapi Cuneo, i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, esprimono le più ampie felicitazioni: *"Siamo molto felici della onorificenza assegnata all'amico Gian Piero, che sancisce il riconoscimento alla straordinaria tradizione enogastronomica piemontese, portata avanti da Gian Piero e dal padre Renzo con una eccellenza senza eguali e tale da promuovere il territorio cuneese e subalpino nell'insieme delle proprie vocazioni economiche e turistiche. Siamo ancora più onorati di portare avanti una collaborazione oramai storica e consolidata che concorre attivamente e a pieno titolo alla promozione di tutti i settori di punta del Piemonte dall'agricoltura all'industria al turismo alla cultura. Inalpi e Confapi sono ancora più orgogliose di portare avanti questa partnership e di confermare piena amicizia e stima non solo professionale ma umana con la famiglia Vivalda"*.

Un motivo di lustro per l'intera comunità cerverese. Così invece il sindaco Corrado Marchisio esprime le proprie congratulazioni: *"Assieme a personalità del rango di Beppe Ghisolfi, che nei settori economici e finanziari porta il nome di Cervere in Italia e nel mondo, nel comparto del turismo enogastronomico Gian Piero Vivalda e il padre Renzo sono un fattore di orgoglio e di richiamo nazionale e internazionale sul nostro territorio. A loro va il grazie nostro personale e di tutta la Cittadinanza"*.

4 GIUGNO - LANGHEROEROMONFERRATO

CUNEO, LO CHEF VIVALDA COMMENDATORE: LE FELICITAZIONI DI INALPI, CONFAPI E FAMIGLIA INVERNIZZI

Redazione - 03 Giugno 2017

4 1

Da Confapi Cuneo e Inalpi arrivano piene congratulazioni e felicitazioni per l'onorificenza conferita, in occasione della festa del 2 Giugno, dalla Presidenza della Repubblica allo Chef Gian Piero Vivalda, insignito del titolo di Commendatore.

I presidenti di Inalpi e di Confapi Cuneo, i fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, esprimono le più ampie felicitazioni: *"Siamo molto felici della onorificenza assegnata all'amico Gian Piero, che sancisce il riconoscimento alla straordinaria tradizione enogastronomica piemontese, portata avanti da Gian Piero e dal padre Renzo con una eccellenza senza eguali e tale da promuovere il territorio cuneese e subalpino nell'insieme delle proprie vocazioni economiche e turistiche. Siamo ancora più onorati di portare avanti una collaborazione oramai storica e consolidata che concorre attivamente e a pieno titolo alla promozione di tutti i settori di punta del Piemonte dall'agricoltura all'industria al turismo alla cultura. Inalpi e Confapi sono ancora più orgogliose di portare avanti questa partnership e di confermare piena amicizia e stima non solo professionale ma umana con la famiglia Vivalda".*