dal **2 APRILE** 2018
al **8 APRILE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

3 APRILE – LA PIAZZA GRANDE

Dura presa di posizione di Coldiretti

PER OGNI EURO SPESO SOLO 15 CENT AGLI AGRICOLTORI

Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione UE adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi. Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo.

Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.

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

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

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

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

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

All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici.

Concludono Rivarossa e Arosio: "Bene il cambio di passo da parte delle Istituzioni Europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre".

4 APRILE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Il 2 aprile, in tutto il mondo, è stata celebrata la Giornata internazionale dell'autismo. Inalpi, da tempo vicina e attenta ai bisogni dei ragazzi e dei loro famigliari che vivono le difficoltà di questa patologia, ha illuminato di blu il logo presente sulla torre di sprayatura del latte, a Moretta (Cn), dalla sera di sabato 31 marzo a quella di ieri, 3 aprile (foto). Una luce visibile a grande distanza, proprio per sensibilizzare sulle problematiche legate all'autismo. L'iniziativa si aggiunge a quelle già organizzate da Inalpi su questo tema, anche per raccogliere fondi a favore dell'Associazione nazionale genitori soggetti autistici (Angsa). Un aiuto grazie a cui è nata taskAbile, un'applicazione che aiuta i ragazzi ad imparare alcuni comportamenti di vita quotidiana e sociale, stimola l'autonomia personale e li spinge a comunicare e a scegliere, attraverso categorie e immagini personalizzate e personalizzabili.

4 APRILE – ECO DEL CHISONE

Moretta: Giornata dell'autismo

Dal 31 marzo al 3 aprile l'altissima torre di sprayatura dell'Inalpi, dove viene realizzato latte in polvere, si è tinta di blu. Si è scelto di celebrare in questo in modo la Giornata mondiale dell'autismo del 2 aprile. Non è la prima volta che l'Inalpi si occupa di autismo. Nel 2016 aveva scelto di sponsorizzare il Giro d'Italia in Vespa: 7.300 km con 170 Vespa Club partecipanti. L'obiettivo era sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti dell'Autismo e raccogliere fondi in favore dell'Associazione nazionale genitori soggetti autistici, per l'acquisto di un'applicazione in grado di aiutare i ragazzi a conquistare maggiore autonomia. È così nata TaskAbile, un'applicazione che aiuta i ragazzi ad imparare alcuni comportamenti di vita quotidiana e sociale, stimola l'autonomia personale e li spinge a comunicare e a scegliere.

4 APRILE – FORMAGGI & CONSUMI

I NUMERI DELLA MANIFESTAZIONE

3.218 ESPOSITORI DA 93 PAESI | OLTRE **50 MILA** VISITATORI DA 134 PAESI

Biofach val bene una Messe

Grande successo per l'edizione 2018 della manifestazione di riferimento mondiale per il comparto del biologico. In scena a Norimberga dal 14 al 17 febbraio. Con il made in Italy in pole position.

I nostri inviati a Norimberga: Riccardo Colletti, Irene Galimberti, Federico Bortesaghi, Matteo Borre

Una pattuglia di quasi 3mila aziende espositive ha partecipato all'edizione 2018 di Biofach, kermesse numero uno al mondo per il comparto del biologico, andata in scena dal 14 al 17 febbraio. Giornate intense e lunghe hanno coinvolto i numerosi operatori del comparto bio, che si sono ritrovati a Norimberga per godere di una panoramica a 360° sugli ultimi trend del settore e incontrare i nuovi player mediante attività di networking.

L'edizione 2018 della manifestazione ha proposto numerose aree tematiche (Worlds of experience) in cui l'industria mondiale del biologico ha presentato, a un pubblico specializzato, un'ampia gamma di prodotti. Tema focale della kermesse è stato 'Next generation', con approfondimenti e discussioni, curate dall'ente patrocinatore internazionale Ifoam, dedicati proprio alla "prossima generazione dell'industria biologica". Vale a dire a come questa riuscirà a sviluppare ulteriormente il movimento bio, sia in ottica produttiva sia di mercato, e in che modo affronterà il cambio generazionale.

Tra le novità dell'edizione 2018, da segnalare anche l'allargamento degli spazi espositivi, con l'aggiunta di due ulteriori padiglioni, il 4A e l'8, e le diverse isole dedicate a singole categorie di prodotto a spiccare, in particolare, le aree su olio d'oliva e vino, oltre al Pianeta Vegan. I numeri ufficiali dicono dell'arrivo in fiera di oltre 50mila visitatori professionali. In terra di bilancio qualitativo, alto il livello di soddisfazione. Secondo l'opinione dei principali player italiani, sempre in prima fila a Norimberga, il 2018 ha tutte le carte in regola per confermare le performance di crescita registrate nella scorsa stagione. Sia per quanto riguarda il nostro mercato interno, sia sul fronte estero, dal momento che sono sempre di più le realtà italiane impegnate nel processo di internazionalizzazione del proprio business e di valorizzazione del made in Italy. In tal senso, c'è da segnalare il successo registrato dalla collettiva italiana organizzata da Ice - agenzia.

Insomma, splende nell'insieme il sereno sul cielo del bio. In generale, si alzano il livello e il profilo della proposta produttiva, puntando sia sull'innovazione del contenuto, sia su quella del packaging. Sul versante del business, si devono anche rilevare alcune tensioni guardando ai differenti canali di vendita. Sulla scia del 2017, la Gdo fa sempre più sentire il proprio peso. Ma dall'altro lato gli operatori specializzati non hanno alcuna intenzione di mollare la presa. Anzi.

SAVE THE DATE PER LA PROSSIMA EDIZIONE: 13-16 FEBBRAIO 2019

A NORIMBERGA, IN PRIMO PIANO LA COLLETTIVA DI ICE-AGENZIA

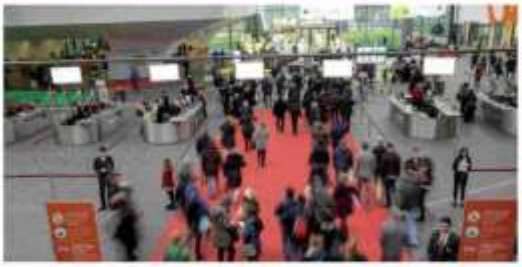
Alla 29esima edizione di Biofach, Ice-Agenzia ha curato l'organizzazione di una collettiva (Padiglione 4, Stand 349/651), su una superficie complessiva di 265 metri quadri, dove 23 aziende hanno presentato la loro offerta biologica e una vasta gamma di prodotti innovativi. Dall'olio di oliva all'aceto balsamico, passando per pasta fresca e secca, dolci, farina e riso, cereali, fino a formaggi e conserve, numerose le specialità regionali tipiche in vetrina. Obiettivo dell'Istituto per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, supportare l'ingresso delle aziende italiane del settore alimentare sul mercato internazionale. A tal proposito, Ice-Agenzia ha realizzato anche una vasta campagna pubblicitaria per promuovere la partecipazione italiana, in particolare quella della collettiva, alla kermesse di Norimberga.

THE ITALIAN FOOD MAGAZINE: GRANDE SUCCESSO A BIOFACH PER LA SPECIAL ORGANIC EDITION

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

9MILA PARTECIPANTI A 150 CONGRESSI ORGANIZZATI DA BIOFACH E VIVANESS

96% LA PERCENTUALE DI VISITATORI CHE PIANIFICANO DI PRENDERE PARTE ALLA PROSSIMA EDIZIONE



CASEIFICIO BUSTI

Stefano Busti

"A Biofach 2018 abbiamo aperto la prima candelina del nostro importante progetto, rappresentato da 'BioBusti', che per altro si sta affermando progressivamente sul canale specializzato in Italia. Una scelta chiara in termini strategici e commerciali, per un'offerta sufficientemente ampia e integrata. La crescita è costante e significativa, e i primi confortanti segnali arrivano anche dai mercati esteri e questo ci è di grande sostegno, perché che la qualità della nostra proposta viene riconosciuta e apprezzata. I primi indicatori del 2018 sono più che incoraggianti, dal momento che confrontando il mese di gennaio di quest'anno con quello del 2017 incassiamo un rialzo complessivo del 10%. E dunque ci auguriamo che questo possa essere il viatico migliore anche per i prossimi mesi".

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

Fabio Villani e Antonio Farina

"Nel 2017 abbiamo lavorato sul versante della Grande distribuzione puntando sulla linea bio, attraverso prodotti take away, con alcuni partner che hanno selezionato le nostre referenze. L'obiettivo del 2018 è allargare e potenziare della nostra azione commerciale e distributiva, rendendola più incisiva, visti i riscontri positivi registrati e l'attenzione che i consumatori dimostrano nei confronti di questo mondo. Inoltre, stiamo mettendo a punto un panel ancora più qualificato e strutturato di referenze, ponendo al centro dell'attenzione la qualità dei prodotti e senza rincorrere il gioco al ribasso dei prezzi, come invece sta accadendo anche in alcuni mercati europei".

In foto, da sinistra: Fabio Villani e Antonio Farina

DELIZIA

Gianluigi Rubino

"Il 2017 ha visto Delizia puntare con decisione sull'offerta bio, anche per ampliare e caratterizzare ancor di più la gamma di prodotti, tutti realizzati con latte pugliese. Sul versante estero abbiamo sviluppato un lungo e intenso lavoro, che sta generando i primi frutti in mercati quali Germania, Svizzera e Olanda. Ovviamente, il terna della shelf-life è delicato e centrale per i nostri prodotti freschi, che richiedono un'intensa attività di gestione e sono connotati da un posizionamento di prezzo più elevato, proprio a garanzia di uno standard produttivo e qualitativo che non intendiamo abbassare. Anzi".

In foto, da sinistra: Luciano Fracchinetti e Gianluigi Rubino

PONTE REALE

Massimo Regis

LIBERA

LATTERIA SOCIALE DI CHIURO

Graziano Maxenti

"In termini complessivi il 2017 è stato un anno in crescita del 5%. Positivo il riscontro anche del comparto bio, dal quale stiamo raccogliendo le prime interessanti soddisfazioni anche sui mercati esteri, con aperture significative in Usa, Canada e Germania. Registriamo da parte dei consumatori un'attenzione in costante crescita per un'offerta differenziata e questa è la nostra strategia: puntare su prodotti capaci di soddisfare con semplicità e qualità le aspettative dei consumatori. Indubbiamente, il canale della Grande distribuzione ha fornito un notevole impulso a questo settore, garantendo spazi e visibilità a scaffale.

In foto, da sinistra: Sandro Bonanno, Graziano Maxenti, Christian Gianni ed Eleonora De Angeli

INALPI

LATTERIA VIPITENO

Il team di Latteria Vipiteno

4 APRILE - IDEAWEBTV

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

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

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

"Presentiamo con soddisfazione queste cifre importanti, che premiano - ha osservato il presidente - *il costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli produttivi a cui il nostro socio è chiamato a condividere ed osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata ad investimenti strutturali e organizzativi. Tutto questo ha dato forza e sostanza alla filiera realizzata assieme ai partner industriali, una filiera modello anche per l'indice del prezzo che, lo abbiamo visto, fa la differenza. Oggi* - ha concluso il presidente - *siamo qui a dirvi grazie ma insieme a chiedervi di non mollare mai, perchè il mercato globale non si ferma mai e bisogna essere all'altezza della competizione".*

Illustrando i dati di bilancio, il direttore Compral Bartolomeo Bovetti ha messo in evidenza *"il consolidamento strutturale della cooperativa, che in meno di dieci anni ha dimostrato di saper rispondere appieno alle esigenze di Inalpi e Ferrero, per quantitativo di prodotto e tenore qualitativo"*. Il responsabile operativo di Compral Latte, Enrico Dellaferrera, è poi entrato nel merito dell'attività produttiva, con l'analisi dell'andamento dei conferimenti e le applicazioni dei parametri valutativi che consentono di far scattare le premialità dell'indice. Anche qui i segnali sono confortanti, per la presa di coscienza da parte dei soci che nulla può essere trascurato per dare valore al lavoro aziendale e, in termini collettivi, alla filiera. D'altronde è ben nota la richiesta sempre più stringente dei consumatori in tema di rispetto dell'ambiente, benessere animale e sicurezza alimentare.

"Da questa constatazione - ha spiegato la veterinaria Alessandra Tropini, coordinatrice del team Arap - *si comprende "la necessità di un lavoro progressivo di aggiornamento in materia tecnica e sanitaria. Abbiamo a disposizione specialisti in ogni campo e dotazioni tecnologiche e scientifiche d'avanguardia, potenziate dal laboratorio unico appena inaugurato nella sede della nostra associazione a Cuneo. Il socio Compral Latte sa di poter contare in ogni momento sul nostro pieno sostegno e sulle consulenze più qualificate".*

4 APRILE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

UN MILIONE 200 MILA QUINTALI

Produttori da latte record con Inalpi

SERVIZIO A PAGINA 38

MORETTA Assemblea a Cussanio: annata positiva per fatturato e indice del prezzo. Il ruolo della Ferrero

Compral cresce con l'Inalpi

La filiera del latte è tra le più moderne ed efficienti d'Italia: raccolti 1 milione e 200 mila quintali

MORETTA Numeri in crescita e allevatori sempre più protagonisti all'interno di una filiera piemontese del latte che - grazie al sistema di filiera con Inalpi e Ferrero - rappresenta un modello produttivo fra i più moderni e avanzati a livello nazionale.

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

«Presentiamo con soddisfazione queste cifre importanti, che premiano - ha osservato il presidente - il costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli produttivi chei il nostro socio è chiamato a condividere ed osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata ad investimenti strutturali e organizzativi. Tutto questo ha dato forza e sostanza alla filiera realizzata assieme ai partner industriali, una filiera modello anche per l'indice del prezzo che, lo abbiamo visto, fa la differenza. Oggi - ha concluso il presidente - siamo qui a dirvi grazie ma insieme a chiedervi di non mollare, perchè il mercato globale non si ferma mai e bisogna essere all'altezza della competizione».

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

50 MILIONI DI EURO Il fatturato presentato all'assemblea di Cussanio

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

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

EC

5 APRILE - ALRISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 752MO MEETING VG @RISTORANTE AL GAMBERO CALVISANO (BS) FAMIGLIA GAVAZZI

A quanto pare a Calvisano si respira aria buona, un'aria che stimola i pensieri, acuisce i sensi e affina il palato. Non potremmo spiegarci altrimenti come in questo minuscolo paesino della campagna bresciana, tutto raccolto attorno alla sola strada principale che lo attraversa da capo a fondo, siano potute nascere due realtà d' eccellenza come Agroittica e il suo famoso caviale Calvisius e il ristorante Il Gambero della famiglia Gavazzi. Nomi arcinoti per gli Amici Gourmet, che conoscono bene entrambi, il primo per ritrovarlo puntualmente nelle carte dei ristoranti del nostro Roadshow itinerante, il secondo per farne parte, un grande classico ormai divenuto tappa annuale. Archivio storico reportage: L'ingresso del ristorante Dettagli del locale Il tavolo I VG Premium Partner di giornata Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. In cucina è quasi tutto pronto per l'aperitivo Aperitivo Franciacorta Cuvée '61 Nature 2009 – Berlucchi In arrivo gli stuzzichini dalla cucina Fonduta di Caciotta Kremina inalpi Toast con salmone e Fettalpine inalpi Crostini, burro di malga, caviale e storione affumicato Pane Tipologie di pane: ciabatta, crackers e grissini. In accompagnamento Burro alpino piemontese inalpi. Un brindisi alla degustazione che ci aspetta Piattooo! Coppa Martini, mazzancolle poché, crema di patate, caviale Calvisius fresco ed essicato Chardonnay Grésy 2012 – Marchesi di Grésy Capasanta Mari e Monti Trippa di rana pescatrice alla parmigiana, mousse e caviale Calvisius Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Caviale servito a parte In arrivo un piatto storico del ristorante Culaccia, culatello di Zibello, spalla cruda di Palascione con giardiniera e sfoglie calde Ribolla Gialla Ruttars 2013 – Villa Parens Il famosissimo risotto del Gambero presentato in sala nella pentola d'oro Baldassarre Agnelli VG presenta il piatto con lo staff di sala Risotto con punte d'asparagi alla crema di caciotta Kremina e burro alpino piemontese inalpi Sbirciatina in cucina Ultimo dettaglio al passe Centrofolo blu, disco di patata affumicata e maionese all'acciuga

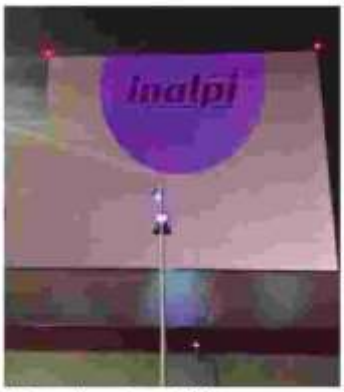
5 APRILE

NUOVA GAZZETTA

DI SALUZZO

MORETTA 2 aprile

Inalpi in blu per la giornata dell'autismo



Il logo illuminato di blu

MORETTA Il 2 aprile è stata celebrata la Giornata internazionale dell'Autismo. Inalpi ha illuminato di blu il logo presente sulla torre di sprayatura del latte dalla sera di sabato 31 marzo a quella del 3 aprile.

Un segno tangibile che sottolinea la vicinanza dell'azienda alle famiglie che si trovano ad affrontare la malattia.

Già a fine settembre del 2016 Inalpi fu main sponsor del Giro d'Italia in Vespa un evento che percorse 7 mila 300 chilometri sul territorio nazionale e a cui parteciparono 170 Vespa club, con la finalità di sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti dell'autismo e raccogliere fondi a favore dell'Associazione nazionale Genitori soggetti autistici, per l'acquisto di un'applicazione che è di grande aiuto e supporto nel quotidiano.

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

5 APRILE – RIVISTA IDEA

COMPRAL LATTE: UN BILANCIO 2017 DA INCORNICIARE!

Lorenzo Vallese

Raccolta a un milione e 300 mila quintali, per un fatturato di oltre 50 milioni di euro. Funziona bene la filiera "Inalpi"-"Ferrero"

"Compral latte" vanta numeri in crescita e allevatori sempre più protagonisti all'interno di una filiera piemontese del latte che, grazie al sistema di filiera "Inalpi"-"Ferrero", rappresenta un modello produttivo fra i più moderni e avanzati a livello nazionale.

Chiamata all'approvazione del bilancio, la cooperativa cuneese chiude un'altra annata di segno positivo, registrando una raccolta pari a un milione e 300 mila quintali che genera un fatturato superiore ai 50 milioni di euro.

È stata molto partecipata l'assemblea di martedì 27 marzo nella consueta cornice del "Giardino dei tigli" di Cussanio di Fossano, con più di duecento soci in sala che hanno seguito la relazione del presidente, Raffaele Torialla (*foto a fianco*).

«Presentiamo con soddisfazione queste cifre importanti, che premiano», ha evidenziato il Presidente, «il costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli produttivi che il nostro socio è chiamato a condividere e a osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata a investimenti strutturali e organizzativi. Tutto questo ha dato forza e sostanza alla filiera realizzata assieme al "partner" industriali, una filiera modello anche per l'indice del prezzo che, lo abbiamo visto, fa la differenza».

«Oggi», ha concluso Torialla, «siamo qui a dirvi grazie, ma anche a chiedervi di non mollare, perché il mercato globale non si ferma mai e bisogna essere all'altezza della competizione».

Illustrando i dati di bilancio, il direttore di "Compral", Bartolomeo Bovetti (*foto accanto al titolo*), ha messo in evidenza «il consolidamento strutturale della cooperativa, che in meno di dieci anni ha dimostrato di saper rispondere appieno alle esigenze di "Inalpi" e di "Ferrero", riguardo al quantitativo di prodotto e al tenore qualitativo».

Il responsabile operativo di

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

D'altronde è ben nota la richiesta sempre più stringente dei consumatori in tema di rispetto dell'ambiente, benessere animale e sicurezza alimentare.

Da tale constatazione, ha spiegato la veterinaria Alessandra Tropini, coordinatrice del "team" Arap (Associazione regionale allevatori Piemonte), si comprende «la necessità di un lavoro progressivo di aggiornamento in materia tecnica e sanitaria. Abbiamo a disposizione specialisti in ogni campo e dotazioni tecnologiche e scientifiche d'avanguardia, potenziate dal laboratorio unico appena inaugurato nella sede della nostra associazione a Cuneo. Il socio della cooperativa "Compral latte" sa di poter contare in ogni momento sul nostro pieno sostegno e sulle consulenze più qualificate».

6 APRILE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 753MO MEETING VG @ RISTORANTE PIZZERIA LA PIEDIGROTTA VARESE PATRON DANIELA CASTRIOT

La Piedigritta di Varese è molto più che una semplice pizzeria napoletana. Certo, l'insegna del locale potrebbe essere fuorviante, con un sorridente Pulcinella che omaggia le origini campane di Gaetano Cioffi, il mastro pizzaiolo che nel 1974 fondò il ristorante eppure la Piedigrotta è molto di più. Lo sanno bene gli Amici Gourmet che insieme a noi sono venuti a bearsi delle originali proposte di Antonello, dal 2003 alla guida del locale insieme alla moglie Daniela, che accanto alla carta tradizionale ne propone una decisamente speciale, non a caso ribattezzata Menù Experience, disponibile solo su prenotazione e – ça va sans dire – per noi in anteprima esclusiva in abbinamento- a una selezione di champagne. Archivio storico reportage: Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Lo staff è già all'opera per il nostro aperitivo Champagne Grand Cru Royal – Pommery Pizza al "Parmigiano di bufala" 36 mesi con burro di panna fresca inalpi acciughe del Mar Cantabrico e maionese di pomodoro Julienne di calamari massaggiati di Manfredonia alla brace vaporizzata su fondo di spinaci biodinamici croccanti, scaglie di mandorle di Sorrento tostate e salsa di yogurt profumata al limone di Sorrento Cotoletta di pizza alla mozzarella saltata in burro chiarificato inalpi Toast di pizza con Fettalpine inalpi Ultimi ritocchi alla prima "pizza" della nostra degustazione Il patron, Antonello Cioffi, ci presenta il piatto Piattooo! Tris di sushi di pizza – 3 pizze in crosta di semi di papavero che avvolgono il fiordilatte del Gargano Faeto – Salsa di burrata, crudo di maialino di Faeto, noci di Sorrento e cacao Margherita – Fondo di salsa di pomodoro fresco emulsionata con olio evo, pomodorino tombolino disidratato a bassa temperatura Classico – Tonno crudo, mela, salsa di pistacchi di Bronte Parmigiana di Polpo: polpa di melanzana affumicata nel forno a legna su letto di pomodoro San Marzano e burrata, polpo alla piastra e basilico Thai Intanto lo staff continua a infornare Giardino Fiorito – Prima parte I primi due assaggi del Giardino Fiorito: il dolce e lo speziato si incontrano per dare vita a una pizza con zucchine, pinoli, grana di bufala riserva gratinato, uvetta e finocchietto, contrasto di gelato al Mojito e tartare di tonno; sotto una margherita in versione scomposta con pomodoro frantumato a mano biologico, mozzarelline di Andria nel loro latte. Champagne Vintage 2004 – Pommery Champagne Vintage 2000 – Pommery In arrivo la seconda parte del Giardino Fiorito Giardino fiorito – Seconda parte Gli ultimi due assaggi del giardino Fiorito: il terzo spicchio è con salsa di pomodoro giallo del Salento, pomodorini tombolini del Salento essiccati a bassa temperatura e bicchiere di stracciatella di Andria. Infine va degustata la margherita con mozzarella di bufala affumicata cruda, su base di salsa basilico da accompagnare con la salsa di pomodorini freschi emulsionati con olio evo. Tagliatelle sensazione di Carbonara – special edition "Altissimo Ceto" Tagliatelle di pizza in pomodoro giallo, cipolla di Tropea caramellata, guanciale di maiale nero di Faeto e fonduta di Caciotta Kremina inalpi Wine For Fans Da Uve Moscato – Bragagnolo Vini Passiti Margherita Dolce – Pizza con marmellata di pomodoro, basilico e contrasto di gelato Caffè Experience Birretta: crema Chantilly profumata al frutto della passione e mousse di cocco. Crostatina di pizza disidratata e pomodoro candito Macaron di pizza pomodoro e mozzarella; Pizza disidratata e ricomposta, pomodorino candito e spuma di mozzarella e cioccolato bianco Cheese cake mantecata con ricotta di bufala di San Giovanni su fondo di pizza disidratata; Tiramisù classico Arriva una sorpresa che ci viene presentata in Pentola d'oro Baldassarre Agnelli Pizzacchero – Pizzoccheri di pizza impastata con farina di tipo 2 con grano saraceno su fondo di mousse di patate con cime di rapa saltate,

stracciatella di Andria e burro di panna fresca inalpi Cadeau inalpi per i nostri associati VG con lo staff e la famiglia di Antonello 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 753esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Pizzeria La Piedigrotta 21000 Varese Via Gian Domenico Romagnosi, 9 Tel. (+39) 0332 287983 Chiuso domenica a pranzo E-mail: lapiedigrotta@gmail.com Sito internet: www.piedigrottavarese.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 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 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.

6 APRILE – LA BISALTA

COLDIRETTI CUNEO

L'Unione Europea scende in campo contro le pratiche sleali

Contro le pratiche sleali che avvelenano la filiera agricola, la Commissione UE adotterà presto una direttiva che prevede, tra l'altro, l'obbligo di pagamento entro 30 giorni ai fornitori di prodotti alimentari deperibili, il divieto di cancellazione last minute o di modifiche unilaterali e retroattive degli accordi presi. Sicuramente è un passo nella direzione giusta, ma ci vorrà ancora del tempo prima che il provvedimento sia recepito dai singoli Stati e diventi operativo.

Dal canto suo, Coldiretti ha messo in campo progetti virtuosi che bloccano sul nascere le speculazioni a danno dei produttori agricoli.

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

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

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

Per ogni euro speso dai consumatori solo meno di 15 centesimi vanno a remunerare il prodotto agricolo

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

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

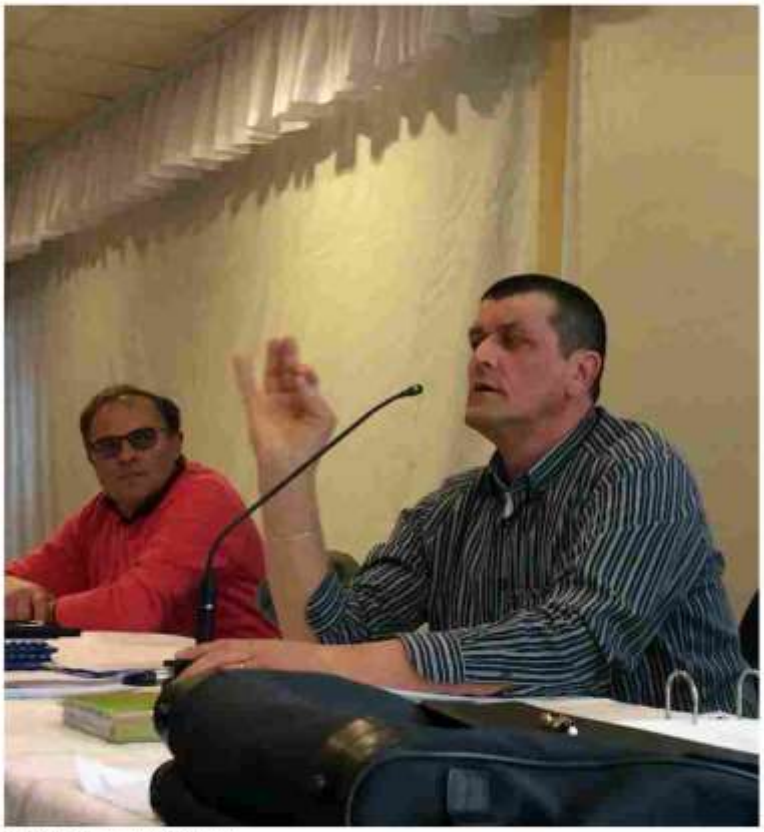
All'avanguardia anche la filiera del biologico, che si avvale della preziosa collaborazione con i mulini del territorio: tra le altre, la filiera del farro monococco, avviata in Alta Langa, dà una produzione di circa 2000 quintali certificati biologici.

Concludono Rivarossa e Arosio: "Bene il cambio di passo da parte delle Istituzioni Europee, ma la Coldiretti "del fare" è già andata oltre".

6 APRILE – LA FEDELTA'

Compral latte, 50 milioni di fatturato

Bilancio positivo per la cooperativa nata con il progetto di filiera Inalpi-Ferrero; in due anni il prezzo pagato ai soci è aumentato del 25%



06/04/2018 di Luigina Ambrogio

Numeri importanti per la Compral latte, la cooperativa nata nell'ambito del progetto di filiera Inalpi-Ferrero (243 aziende associate): il bilancio 2017, portato all'approvazione dell'assemblea dei soci martedì 27 marzo, registra una raccolta pari a un milione e 200 mila quintali che genera un fatturato superiore ai 50 milioni di euro.

Il latte è pagato in media 41 cent al litro.

Tempi positivi, dunque. Lo conferma, con il suo linguaggio colorito, il presidente Tortalla. "Da oltre un anno non mi arrivano telefonate del tipo: «Che c... fai Raffaele?» Nessuno mi parla delle fatture del vicino di casa...".*Ora tutti vogliono entrare in Compral latte - aggiunge - anche quelli che in altri momenti avevano deciso di voltare le spalle alla cooperativa. Ma rientrare non è così semplice".

6 APRILE – LAREPUBBLICA.IT

All'Antica Corona Reale di Cervere c'è un samurai della cucina che esalta la tradizione

Nel cuore del Piemonte, la storia di Gian Piero Vivalda, il cuoco che sognava di diventare calciatore (e tifa per la Juventus). ***Seguici anche su Facebook***

Gian Piero Vivalda è un samurai della cucina. Erede di una famiglia di ristoratori con duecento anni di storia alle spalle, del suo ristorante l'Antica Corona Reale di Cervere si hanno notizie già ai primi del '800, è un guerriero addestrato fin dall'infanzia alle nobili armi del coltello e del fuoco. Di cui è diventato maestro e cui dedica tutto il suo tempo.

Vivalda qui però di cucina non deve parlare. Quindi racconti: cosa fa quando non cucina?
"Penso a cucinare. Penso a come migliorare i miei piatti e a come crearne di nuovi. Ad esempio l'altro giorno ero con il mio braccio destro Christian e insieme ci siamo inventati il 'Giardino di primavera' l'avevo concepito quando sono stato da Alain Passard (uno dei più grandi cuochi parigini maestro nella cucina vegetale *ndr*), ne avevo parlato con lui. L'ispirazione mi viene da un piatto che faceva mia nonna quando mi aspettava al ritorno dall'allenamento di calcio".

Bene allora si fermi, e passiamo al calcio. Lei quindi giocava a calcio?
"Certo giocavo a pallone ed ero anche un talento. Ho esordito in sere C2 in un Entella-Fossano 1-1. Io giocavo nel Fossano".

Era quasi un professionista quindi?

"Avevo 17 anni, ero biondo e avevo gli occhi verdi. Gli occhi verdi ce li ho ancora".

Ruolo?
"Fantasista dietro le punte. Ero bravo, non bravissimo. Giocavo un po' come Massimo Mauro, se ricorda, un po' lento ma reattivo. Solo che lui ha giocato con Platini, Zico e Maradona. Io a quei livelli non ci sarei mai arrivato e allora ho fatto lo chef. E lì sono stato nelle cucine di Ducasse di George Blanc e di Troisgros. Insomma come dico a Massimo che è un amico, quando viene a cena da me, tutti e due nel nostro ramo abbiamo giocato con i migliori numeri dieci".

Appese le scarpette ha indossato la giacca da cuoco?
"Sì, ma non ho abbandonato il calcio. Sono solo passato dall'altra parte, dietro la scrivania si dice. E sono diventato presidente del Cervere".

Serie minori però?
"Mica tanto, giocavamo in Eccellenza. E con il mio amico Domenico Siniscalco l'ex ministro dell'economia che vive tra Londra e Cervere e ha casa qui vicino, abbiamo messo su una squadretta niente male tanto che abbiamo vinto la Coppa Italia dilettanti. In Piemonte oltre a noi c'è riuscita soltanto l'Albese che aveva come sponsor però un gigante come Michele Ferrero".

Che era un suo cliente?
"Lui sì, come è ancora sua moglie Franca. Soprattutto però per me è un esempio. Ed è un maestro per chiunque faccia l'imprenditore: qualità, costanza, affidabilità, trasparenza i principi che ci ha insegnato e che fanno parte di un Dna molto cuneese, che è quello degli Angelo Gaja, dei Carlin Petrini, di Ambrogio Invernizzi di Inalpi, ma l'elenco sarebbe lunghissimo. Gente che ci ha spiegato cosa vuol dire abitare qua e saper valorizzare il proprio territorio".

E tutti sono suoi clienti, come l'ingegner Carlo De Benedetti, Gabriele Galateri, Evelina Christillin, e qualche volta anche il presidente della Regione Chiamparino. E poi i giocatori e i dirigenti della Juventus e del Torino?
"Da me viene molta gente, capita che ci sia qualcuno di importante. E ne siamo orgogliosi. D'altronde il nostro motto è quello del Barcellona di Messi: "Mes que un club". E quel nome, Antica Corona Reale non è un caso. Mio nonno era monarchico e mio bisnonno andava a caccia con il re Vittorio Emanuele qui vicino nella tenuta di Pollenzo dove adesso c'è l'università di Scienze gastronomiche. E dopo la caccia il re era ospite spesso qui, a Cervere, nella nostra locanda".

Sono tornati gli eredi dei Savoia adesso che hanno le tombe dei loro avi qui vicino a Vicoforte?
"È venuta una delegazione due anni fa. E basta".

Torniamo alla vita privata: sempre che lei ce l'abbia una vita privata? Per dire, una fidanzata c'è o è uno scapolo impenitente che ha sposato la cucina?
"Sono fidanzato da dieci anni, con una donna veramente fantastica perchè essere fidanzato con uno come me vuol dire essere fidanzato anche con la mia cucina. E con il mio laboratorio di pasticceria, qui dietro dove sto quando non sono in cucina a preparare colombe e panettoni. Devo essere reperibile 25 ore su 24 se voglio che la mia clientela mi segua, e non lo faccia mediaticamente, ma sedendosi qui ai miei tavoli e mangiando i miei piatti. Così quando ti chiamano i clienti e i fornitori quando devi cercare la migliore acqua, il miglio burro, la migliore carne, le migliori verdure, non hai tempo per rispondere alla tua fidanzata. E non è bello".

Anche perchè poi così c'è il rischio che le fidanzate si stufino e se ne vadano.
"Ma io poi l'ho sempre richiamata. E così lei è rimasta. Per fortuna. Anche perchè dietro un lavoro come il nostro se non c'è una grande donna non riesci a farlo al meglio. Se non ti capiscono in casa, non ti capiscono neanche fuori. Comunque anche lei ha un lavoro impegnativo e che non conosce orari, fa l'infermiera e questo ci ha aiutato a capirci. Soccorre i pazienti e quando c'è bisogno soccorre me, specie nei periodi più duri ad esempio in autunno con la Fiera della tartufo"

Ma la porta in vacanza ogni tanto la fidanzata?
"Vacanze bellissime. In Costiera amalfitana un anno e l'altro in Provenza, d'estate. Sono i miei luoghi del cuore. E in Costiera ho anche tanti amici. E poi sempre a Noli, una settimana prima della fiera del Tartufo, ci vado da quando ero bambino è il mio 'buen retiro' per ricaricarmi".?

Si concede altre distrazioni?
"La Juve. Il mio senso di appartenenza bianconero è fortissimo. Vado spesso all'Allianz Stadium a vedere le partite. Ho un buon rapporto con la Famiglia".

Gli Agnelli-Elkann?
"Si, con loro e con la dirigenza. Ho appena mandato sei colombe ben auguranti in vista del match con il Real. L'avevo già fatto per il Tottenham è ha portato bene. Il mister Massimiliano Allegri mi ha ringraziato".

Oltre a cucinare ogni tanto immagino mangi anche? Di cosa è goloso?
"Ricordo mio nonno con cui facevo la finanzieria. Avevo nove anni e gli rompevo le scatole più di quanto gli servissi in cucina. Ma mi piaceva già trafficare ai fornelli. Ogni cosa che cuoceva me la faceva assaggiare e così mi ha costruito il gusto. E la memoria dei prodotti. Che non deve essere un'ossessione, ma è importante. Poi se mi chiede cosa mi piace, beh sono nato in un paese vicino a un fiume, e il mio piatto preferito sono le rane che andavo pescare con mio nonno. Ma è un articolo che è difficile trovare. Poi mi piaccono le carni di tutti gli animali di fattoria, pollo, coniglio, faraona. E poichè siamo a Cervere i porri e i peperoni. Così per fare una classifica comunque, ripeto: la finaziera di mio nonno e mio papà, poi le rane di montagna e le lumache. E da non dimenticare i migliori gamberi di Sanremo".

Lei è cresciuto con suo nonno Eugenio e poi suo padre Renzo in cucina. E la mamma è cuoca anche lei?
"Mia madre è fantastica. Lei è come l'Avvocato che faceva le formazioni della Juve al mattino e poi le suggeriva al Trap. E il Trap era obbligato a vincere. Con mio padre ha fatto così. È lei che mi ha insegnato che la miglior disciplina è il desiderio. E che mi ha fatto capire quanto era importante il lavoro artigianale. E cioè fare pochi pezzi, ma farli perfetti. I migliori. Non è un rapporto semplice il nostro. So che da me vuole sempre il massimo".