LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

5 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

I conferitori Inalpi alla Milk fest, la tradizionale "festa del latte"

MORETTA. La tradizionale Milk fest (festa del latte) che ogni anno Inalpi organizza per riunire, incontrare le persone che, ogni giorno, con il loro lavoro, contribuiscono al successo dall'azienda di Moretta si tiene a regione Brasse Piccolo, a pochi chilometri dal caseificio. Sono state invitate circa 800 persone tra conferitori latte, dipendenti e collaboratori. Gran parte dei fornitori latte proviene da questa zona: si tratta degli allevatori di Compral latte e Piemonte latte che hanno aderito al progetto di filiera per la polverizzazione del latte diretto alla Ferrero di Alba. *"La Milk fest per noi rappresenta un momento informale e genuino per ringraziare quanti stanno in modo serio, continuo e determinato al fianco dell'azienda e l'aiutano a crescere, condividendo gli stessi principi e valori"* - dice l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi -. *Lo stesso amore per il territorio e la genuinità del prodotto che Latterie alpine lavora e distribuisce".*

5 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

Inalpi partner di "Saranno famosi"

MORETTA. Per il terzo anno ritorna il contest "Saranno famosi" che vedrà 10 souschef (vice-chef), identificati fra quelli presenti nella guida alle osterie di Slow food, gareggiare per conquistare il titolo di miglior souschef d'Italia. I giovani souschef saranno affiancati ciascuno da tre food blogger che parteciperanno con ricette innovative e stuzzicanti. Alla fine del contest, una giuria si riunirà per decretare le due squadre qualificate alla finale, che avranno l'opportunità di sfidarsi **lunedì 18 settembre** a Pollenzo, nella sede dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche. Inalpi di Moretta, partner del contest, fornisce i propri prodotti che saranno utilizzati per la preparazione delle ricette.

5 SETTEMBRE - PASTICCERIAEXTRA

Laboratorio, spazio gourmet e aula didattica dedicati al **gelato artigianale** in occasione di **Cheese**. In collaborazione con **Alberto Marchetti** e **Inalpi**.

Cheese 2017, la manifestazione internazionale di Slow Food e Città di Bra dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità (**15-18 settembre, Bra**), dedicherà uno spazio al gelato, con il laboratorio di preparazione, lo Spazio gourmet in collaborazione con l'Antica Corona Reale di Cervere **Michelin, e un'aula didattica.

Si chiama la **Piazza del Gelato** e nasce da un progetto di **Alberto Marchetti**, realizzata in collaborazione con **Inalpi**, azienda che lavora con latte alpino prodotto al 100% in Piemonte e che ha sviluppato un progetto di tracciabilità totale per i propri prodotti.

In collaborazione con **Italia Zuccheri**, Alberto Marchetti proporrà due tipi di fiordilatte, esempi di bontà e tracciabilità. E non mancheranno i gusti preparati con ingredienti Presìdi Slow Food come la fragola di Tortona, i ramassin della Val Bronda, la pesca di Leonforte, il pistacchio di Bronte, il cioccolato di Chontalpa, la farina bona, la robiola di Roccaverano, la nocciola Piemonte biologica. Il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

La Piazza del Gelato ospiterà showcooking gratuiti e su prenotazione a cura della **Compagnia dei gelatieri** e di Inalpi. Si parlerà di materia prima e tracciabilità degli ingredienti, di filiera, di tradizione. Grazie a Inalpi, nell'aula didattica della Piazza del Gelato si discuterà dell'importanza del benessere animale nell'allevamento (in collaborazione con l'Università di Torino), del latte alpino come forza del territorio, del profilo organolettico del latte nelle vallate piemontesi (in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche) e di latte alpino piemontese, burro, panna e formaggi quali alimenti fondamentali nella dieta.

Con Alberto Marchetti, saranno presenti a Cheese anche **Paolo Brunelli** della gelateria omonima di Senigallia, **Matteo Carloni** della Gelateria Gambrinus di Perugia, **Simone De Feo** della Cremeria Capolinea di Reggio Emilia, **Antonio De Vecchi** di Gelato Village di Leicester, UK, **Antonio Luzi** della Gelateria Maki di Fano, **Andrea Soban** della gelateria omonima di Valenza, Alessandria e Trieste, **Daniele Taverna** di Gelato Village di Leicester, UK e **Mirko Tognetti** di Cremeria Opera di Lucca. E alcuni dei docenti della **Scuola Internazionale di Alta Gelateria**, fondata da Marchetti e da Roberto Lobrano che, dal 2018, terrà corsi professionali di gelateria nella sede di Piazza CLN, negli spazi di Casa Marchetti.

5 SETTEMBRE - VINIALSUPERMERCATO

Cheese compie 20 anni: a Bra, dal 15 al 18 settembre

Postato da Redazione il 5 settembre 2017

A Cheese 2017 c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una Conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un film e una degustazione, passeggiare per Bra (CN) durante l'evento internazionale dedicato alle forme del latte è un'esperienza unica e ricca di suggestioni.

Ecco una carrellata di luoghi e appuntamenti da non perdere alla prossima edizione di Cheese (15-18 settembre), che nel 2017 compie 20 anni.

CASA SLOW FOOD

Il consiglio per cominciare bene la visita di Cheese è partire da via Mendicità istruta, sede dell'associazione da oltre tren'anni e indirizzo noto in tutto il mondo agli appassionati della Chiocciola.

Proprio qui è allestita Casa Slow Food, con attività riservate ai soci e agli aspiranti soci. Tra queste gli Incontri Slow...con il latte crudo, un assaggio dei Master of Food, ovvero i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia.

Per partecipare agli appuntamenti in programma basta verificare la disponibilità in Casa Slow Food. Per le scolaresche e i visitatori desiderosi di mettersi alla prova, niente di meglio che incontrare i produttori e scoprire i segreti del loro mestiere attraverso giochi e laboratori.

Il team di Slow Food organizza lungo via Vittorio Emanuele II la Via Lattea di Slow Food con quiz e momenti di intrattenimento a cura di Circowow. Tra le aree dedicate ai soci Slow Food si trova anche

IL MERCATO DEI FORMAGGI

Proseguiamo con il Mercato dei Formaggi, che per la prima volta presenta solo formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il posto in cui assaggiare e acquistare i caci internazionali provenienti da UK, Olanda, Francia, Svizzera e Slovenia solo per citarne alcuni.

Mentre chi ha apprezzato i formaggi spagnoli nel 2015, Paese ospite due anni fa, sarà contento di dedicarsi alla più ampia esposizione mai registrata in undici edizioni della manifestazione: 12 bancarelle che ben descrivono la vivacità del movimento caseario spagnolo, tra cui anche l'associazione dei casari e formaggiai del Cammino di Santiago de Compostela, per ripercorrere aromi e consistenze della famosa via cristiana.

Nella vicina piazza Roma ci sono gli artigiani della ormai storica Via degli affineur e dei selezionatori. Tra questi anche quattro stand dedicati agli Stati Uniti, ospite d'onore di questa edizione. Il sabato e la domenica c'è anche il Mercato della Terra di Bra, dove trovare prodotti agricoli, freschi e di stagione venduti da chi effettivamente li produce.

Per un bicchiere di bollicine tra una degustazione e un acquisto, vi aspetta nel Mercato di piazza Carlo Alberto il Consorzio Alta Langa, Official Sparkling Wine della manifestazione. Il Mercato apre i battenti tutti i giorni alle 10, e fino a sera è possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo ma anche aceti, mieli, mostarde, pani, confetture e tanto altro ancora.

VIA DEI PRESIDI, CASA DELLA BIODIVERSITA' E SPAZIO LIBERO

Un mercato particolare è quello delle vie Marconi e Principi di Piemonte, dove incontriamo i Presidi (in tutto 48 italiani e 11 internazionali), il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali.

Si tratta di un occasione unica per conoscere questi prodotti, compresi gli ultimi arrivati: il trentingrana di alpeggio, il çuç di mont del Friuli Venezia Giulia, il pecorino a latte crudo della Maremma, l'abruzzese pecorino di Farindola, il pecorino del Monte Poro della Calabria e il Boeren Leyden tradizionale olandese.

Se volete saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food, basta partecipare agli appuntamenti della Casa della Biodiversità tra piazzetta Valfrè di Bonzo e via Marconi, dove tra un aperitivo e l'altro Cheese vi fa viaggiare alla scoperta dei Presidi e dei prodotti dell'Arca del Gusto di tutto il mondo.

Tra le novità c'è lo Spazio Libero, dove assaggiare formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea.

LE PIAZZE, LE CUCINE E LA BIRRA

Torna nel cortile delle Scuole Maschili la Piazza della Pizza, un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia con quattro maestri che combinano gusti e ingredienti della propria terra. Per conoscere loro e gli altri protagonisti dell'area (e anche le loro creazioni) basta partecipare alle Storie di Pizza e ai Pizza Talk.

I laboratori sono in vendita on line e, durante Cheese, presso la Reception eventi di vicolo Chiaffrini, insieme agli altri appuntamenti su prenotazione ancora disponibili: Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina e lo spettacolo di Luca Mercalli e Banda Osiris. Non ci sono più le quattro stagioni.

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

RISOTTO&PASTA: AREA GOURMET GLUTEN FREE

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

PIAZZA DEL GELATO

Arrivati a questo punto concedetevi un dolce: in piazza XX Settembre vi aspetta la Piazza del Gelato curata dalla Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti e in collaborazione con Inalpi.

Diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, affiancano lo Spazio gourmet dove, grazie al due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere, si impara ad accostare il gelato all'alta cucina.

GRAN SALA DEI FORMAGGI ED ENOTECA

Anche l'undicesima edizione di Cheese vuole il suo salotto buono: nella Gran Sala dei Formaggi, sotto l'ala di corso Garibaldi, si trovano centinaia di specialità provenienti da tutto il mondo che potete abbinare a una delle 600 etichette italiane dell'Enoteca, abilmente selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo e dalla guida Slow Wine e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar.

Per l'acquisto di cibo e vino debutta la moneta pulita che sostituisce i ticket di carta nei punti cassa gestiti da Slow Food: di legno certificato PEFC, è realizzata da Palm Design – impresa artigianale impegnata nella filiera del legno sostenibile – per conto di PEFC.

POLLENZO E CHEESE

Sempre in corso Garibaldi ecco lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, con attività organizzate dagli studenti, tra cui i Personal Shopper, percorsi pensati per chi vuole intraprendere un percorso guidato fra i banchi del Mercato, e l'Eat in: un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, ascoltare, imparare e condividere cibo e bevande.

Se siete interessati alle attività formative, potete visitare il campus a Pollenzo e approfittarne per una degustazione di vini e formaggi nelle cantine della Banca del Vino. Se invece volete imparare ad abbinare i formaggi con pasta o verdure e accrescere così le vostre abilità culinarie, iscrivetevi (online o alla Reception Eventi) alle Scuole di Cucina, dove due chef d'eccezione – Sergi de Meia dell'omonimo ristorante di Barcellona e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr) – vi aspettano per mettervi alla prova.

B2B

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

SPETTACOLI, FILM, CONCERTI

Cheese non si ferma mai, mettendo in programma un cartellone di spettacoli, film e concerti. Il 17 settembre alle 21 sale sul palco del Teatro Politeama Non ci sono più le quattro stagioni con Luca Mercalli e la Banda Osiris: uno spettacolo istruttivo e divertente che unisce arte, storia, scienze, musica e comicità.

6 SETTEMBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 687MO MEETING VG @ RISTORANTE TERRAZZA GALLIA MILANO CHEF VINCENZO E ANTONIO LEBANO

Al Terrazza Gallia dell'omonimo hotel, il 5 stelle di Piazza Duca d'Aosta, Milano, la cucina parla campano. Dall'alto del settimo piano che ospita la proposta gourmet della struttura, dopo l'accoglienza di Francesco Cerea, che con i fratelli Chicco e Bobo è consulente dell' offerta gastronomica dell'hotel, con gli Amici Gourmet abbiamo conosciuto la cucina di Vincenzo e Antonio Lebano, dall'inconfondibile profumo partenopeo. Un percorso che indulge spesso e volentieri sui toni caldi e colorati della Regione d'origine dei due chef, complice l' estate in cui la nostalgia di casa si fa più intensa : e così pesce azzurro e pomodorini gialli del Piennolo, spaghetti miseria e nobiltà e limone sfusato amalfitano ... Certo non sono mancate le portate più vicine alla tradizione gastronomica lombarda, ma sul finale l' identità campana è tornata a fare capolino con dei golosissimi babà serviti insieme alla piccola pasticceria. Archivio storico reportage: Eccoci arrivati Il tavolo Amici Gourmet nella saletta privata Maserati Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo in terrazza Gin Mare infuso allo zafferano, liquore all'arancia, sciroppo di mango, limone e sale di Maldon Tipologie degli stuzzichini: mandorle salate; olive "Bella di Cerignola", chips tricolori; mini corn-dog di scampo con maionese al wasabi. Bruschetta con burro alle erbe e sashimi di ombrina Finanziera alle olive e maionese di capperi Francesco Cerea del Ristorante Da Vittorio, consulente F&B del Gallia, viene a salutarci Ci accomodiamo 22 Artesian Water, La rioja – Distribuita da Compagnia dei Caraibi Pane Tipologie di pane: sfogliato al burro, grissini all'olio, pane di farina integrale, pan focaccia, pagnotta di pane di semola di grano duro. In accompagnamento burro inalpi con carbone vegetale. Il servizio del pane Valentina Bertini, sommelier del Ristorante, ci serve la prima etichetta in degustazione Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2005 – Cantine Ferrari Un brindisi e iniziamo... Piattooo! Amuse bouche Prossima portata rifinita in sala da Antonio Lebano Zuppetta fredda d'astice con pesca di Volpedo alla lavanda Shot in abbinamento Gin Mare, Chartreuse mix (gialla e verde), pompelmo rosa, lime, sciroppo d'agave, tintura di peperoncino Pinot Grigio Veneto Igt 2010 – Terre di San Rocco Vincenzo Lebano ci serve la prossima portata Bruschetta di pesce azzurro all'aceto di Champagne, verdure all'agro e mostarda di anguria bianca Raviolo ripieno di crema bouillabaisse con pesci e crostacei

6 SETTEMBRE – ECO DEL CHISONE

MORETTA, MILK FEST CON MILLE INVITATI

MORETTA - Giovedì 31 agosto si è svolta la Milk Fest organizzata dall'Inalpi. Nella sede del caseificio morettese hanno cenato oltre 1.000 persone: erano presenti i lavoratori, i produttori di latte, clienti e rappresentanze del mondo politico e amministrativo locale, regionale e nazionale. La cena è stata preparata dallo chef stellato Gianpiero Vivalda. È stata l'occasione per tracciare un bilancio di quanto realizzato e delineare i piani futuri. Sono partiti i lavori di allargamento dell'azienda: in progetto nuovi uffici, un nuovo edificio con magazzino e mensa, una nuova linea per la cristallizzazione del burro. Si tratta di un investimento da 18 milioni di euro. Quest'anno inoltre l'Inalpi ha acquistato il caseificio Valle Josina di Peveragno ed ha creato il gruppo Latterie alpine. A Peveragno vengono prodotti formaggi stagionati con latte alpino, viene inoltre realizzata la cagliata per mozzarelle. È stata inaugurata anche la produzione di Fettinealpine, fettine di formaggio fuso, prodotto con toma e latte alpino. A breve sarà lanciato anche un nuovo prodotto: il formaggino bio prodotto con latte alpino.

6 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

Milk fest, grande kermesse di Inalpi

Oltre mille persone hanno partecipato alla "festa del latte" di Moretta; Protagonisti dell'evento gli allevatori soci di Compral latte e Piemonte latte, che aderiscono al progetto di filiera Inalpi-Ferrero

05/09/2017 di Luigina Ambrogio

Per la 5ª edizione della "Milk fest Inalpi" la "Festa del latte" (che sta diventando un'icona di quel "lavoro di filiera" di cui lo stabilimento di Moretta si è ritagliato a buon diritto uno spazio importante a livello nazionale) Ambrogio Invernizzi quest'anno ha voluto davvero strafare.

Oltre mille invitati, un parterre d'eccezione con i dirigenti di tutti gli attori della filiera (mondo agricolo, trasformazione e grande distribuzione), rappresentanti istituzionali e della politica (il sottosegretario alle Politiche agricole Andrea Olivero), parlamentari, consiglieri regionali e provinciali, sindaci… Il presidente Ambrogio Invernizzi, nel discorso di benvenuto, ha sottolineato il "coraggio di Inalpi" elencando una serie di investimenti realizzati (in primis l'acquisto dello stabilimento Valle Josina, in in *joint venture* con Piemonte latte); l'ampliamento dello stabilimento di Moretta (18 milioni di euro) e, a breve, i lavori per la prima succursale "transalpina": la "Inalpi France.

6 SETTEMBRE - TARGATOCN

Confapi si prepara a celebrare la nascita di Unionmeccanica

Il Presidente Invernizzi: "Un settore ad alta tecnologia non più semplice indotto ma protagonista locale e globale"

Pierantonio Invernizzi

L'autunno targato Confapi, in parte annunciato nel corso della recente Milkfest svolta a Moretta nella sede di Inalpi e dei fratelli Invernizzi, serve sul tavolo dell'economia provinciale, dopo la collaudata e oramai lanciatissima esperienza di Unionalimentari - grazie alla quale la Granda ha conquistato la Vicepresidenza nazionale della categoria delle PMI dell'agroindustria affidata all'albese Giuseppe Rossetto - l'ulteriore novità della costituzione del sindacato degli imprenditori metalmeccanici.

Anche nella Granda, pertanto, avrà il proprio spazio di rilievo una articolazione territoriale di Unionmeccanica, la federazione che in ambito Confapi rappresenta gli interessi delle aziende medio-piccole di un segmento della manifattura dove meglio si esprime la tradizione italiana e piemontese della tecnologia e dell'innovazione legata ai macchinari e alla componentistica.

A occuparsi degli aspetti organizzativi della nuova unione settoriale di PMI è stato chiamato Paolo Cantelmi, manager della Sea Experience Srl, società di Guarene leader nella ricerca e nei servizi all'automazione industriale.

"Dopo i molto positivi risultati conseguiti nel settore dell'industria del Food, dove la coesione fra le aziende di diversa dimensione ha permesso la definizione di un marchio distintivo e la unitaria partecipazione del sistema Cuneo e Piemonte al grande evento fieristico del Cibus di Parma, il lavoro associativo prosegue nella valorizzazione e nella esaltazione degli altri ambiti specifici in cui si esprime la qualità industriale del nostro tessuto produttivo diffuso - dichiara il Presidente di Confapi Cuneo, **Pierantonio Invernizzi** -. Il *contesto metalmeccanico, talvolta considerato un settore saturo e destinato alla delocalizzazione nei Paesi a basso costo, dimostra invece di avere ancora molto da dire, e da contribuire, allo sviluppo manifatturiero e occupazionale della provincia Granda e del Piemonte più in generale, nel quale le PMI dedicate non appartengono più a una indistinta e generica galassia di indotto ma, grazie alla ricerca e all'aggiornamento delle competenze, sono in grado di fornire prodotti e servizi diversificati, e di alta fascia tecnologica, alle maggiori aziende italiane e internazionali di tutti gli altri settori, ai mercati occidentali così come a quelli emergenti. Realtà accomunate dalla circostanza di essere delle vere e proprie "aziende tascabili". Formulo pertanto, a nome dell'intero Gruppo associativo e direttivo, i migliori auguri di buon lavoro agli amici imprenditori e dirigenti a cui va tutta la nostra gratitudine per l'arricchimento che, dall'operatività di Unionmeccanica, deriverà al più complessivo sistema Confapi dal quale, per converso, verrà tutto il necessario appoggio organizzativo interno e nel confronto con le altre Istituzioni e forze sociali, per garantire le migliori condizioni operative e di sistema favorevoli agli investimenti locali e all'assunzione delle richieste figure professionali". Per il mese di ottobre, è previsto un evento che sarà appunto di presentazione della nascitura Unione delle PMI meccaniche del Cuneese".*

7 SETTEMBRE – 247LIBERO

'La filiera Inalpi è un modello per fare delle PMI italiane del Food le grandi protagoniste globali' - Il presidente nazionale ...

IdeaWebTv | 1 | 1 ora fa

Antonio Casalini, da un mese alla presidenza nazionale di Unionalimentari Confapi, leader del gruppo dolciario Midi Lazzaroni, ha cominciato da Moretta e da Inalpi, cuore della milk Valley cuneese e del Nord Ovest, il proprio tour nei distretti del ...

7 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

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

Il presidente nazionale Unionalimentari Casalini inaugura a Moretta il proprio mandato

Servire la ripresa sul tavolo delle PMI agroalimentari e dell'economia generale.
Il Food industriale si candida a un ruolo non soltanto settoriale ma di impulso complessivo all'azienda Italia, anche attraverso un sistema associativo che, lungi dall'essere notaio o applicatore di scelte normative o burocratiche non sempre coerenti con le esigenze della crescita, sia in grado di condizionare le stesse a beneficio dei piccoli e medi imprenditori del settore e della filiera.
Antonio Casalini, da un mese alla presidenza nazionale di Unionalimentari Confapi, leader del gruppo dolciario Midi Lazzaroni, ha cominciato da Moretta e da Inalpi, cuore della milk Valley cuneese e del Nord Ovest, il proprio tour nei distretti del made in Italy goloso.
Accolto dai fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, a capo rispettivamente di Inalpi e Confapi Cuneo, e da Giuseppe Rossetto, vice provinciale dell'associazione e presidente nazionale vicario di Unionalimentari, Casalini ha anticipato alcune specificità programmatiche del proprio mandato, partendo da una chicca di fondamentale importanza: *"Non tutti sanno* - esordisce il vertice nazionale - *che Unionalimentari ha siglato con le organizzazioni sindacali un contratto nazionale che viene applicato da oltre quattromila imprese agroindustriali, ossia il doppio di quelle aderenti alla nostra confederazione di categoria. Questo indica un potenziale di capacità rappresentativa che andremo sviluppando facendoci conoscere nei distretti Food del Paese. Anche perché la particolarità di fondo è una, semplice ed evidente".*
Quale sia, è presto detto: *"Il 90 per cento del settore della produzione agroalimentare è espresso da PMI, quasi sempre nate e cresciute molto in fretta, le cui potenzialità produttive, occupazionali e qualitative, pure assai notevoli, si scontrano con le problematiche legate alla gestione e alla dimensione organizzativa".*
La soluzione vincente si trova pertanto nella ripresa della filosofia della filiera e del distretto, che anche nel mutato contesto macroeconomico può marcare la differenza a beneficio della produzione italiana sui mercati interni e internazionali.
"Una realtà come Inalpi è un modello esemplare - commenta Casalini - *perché ha dimostrato come si possa, da una storica intuizione di base, crescere e continuare a investire sul mercato italiano e crescere su quello mondiale senza delocalizzare, e siglando partnership prestigiose come quella con Ferrero di Alba.*
Ecco, il nostro compito associativo è ricreare le condizioni perché la filiera alpina cuneese possa essere seguita da altre realtà italiane. Ne deriverebbe un aumento molto forte e generalizzato del volume delle esportazioni, legato al maggior numero di imprese che esportano".
Qui il nuovo presidente mette l'accento sull'importanza di un rinnovato ruolo delle Associazioni economiche: *"In tempo di crisi e di deficit di fiducia, esse vengono viste come organizzazioni orientate all'applicazione pura e semplice di norme e adempimenti vari, piuttosto che all'esercizio della rappresentanza degli interessi degli imprenditori iscritti. In un settore come quello alimentare, dove le normative sono oramai di derivazione europea, compito di una associazione come la nostra è saper negoziare, a Bruxelles così come a Roma e nei territori, le migliori condizioni ordinamentali e operative per l'agroindustria, anche in forza delle competenze specialistiche di cui Unionalimentari dispone al proprio interno e a cui talvolta si rivolgono anche gli uffici ministeriali e pubblici. Spesso, una direttiva o un regolamento, in base al modo in cui il provvedimento viene scritto o interpretato in sede di ministero, determina le sorti di un intero settore produttivo o di una filiera".*
Rapporti innovativi con il settore pubblico, ma anche con gli altri settori economici, che si collocano prima

e dopo la fase della produzione agroindustriale: *"Il comune obiettivo deve essere l'abbattimento dei costi che pesano in eccesso sul sistema Italia, accomunando nella crisi tanto l'agricoltura quanto l'industria, il commercio e l'artigianato* - conclude Casalini - *Sono meritorie alcune battaglie tese a ottenere il riconoscimento di tracciabilità dei prodotti agricoli italiani, ma le stesse devono poi fare i conti con fattori esterni a cui tutti siamo assoggettati e che portano, in un momento ancora difficile per i redditi familiari, un determinato prodotto italiano a costare di più di uno estero al supermercato.*
Al tempo stesso, molte PMI agroindustriali sono messe in difficoltà dalla chiusura di negozi e botteghe che creano problemi sul versante altro della commercializzazione".
Il che conferma ancora una volta e maggiormente l'assunto finale: *"Ogni filiera cresce al proprio interno e verso l'esterno solo se si riducono i costi di sistema, per esempio migliorando i collegamenti stradali da e verso realtà industriali come Moretta e Inalpi, e semplificando la vita alle imprese in modo trasversale a tutti i settori, perché da qui possono ripartire in modo capillare i distretti e le filiere che hanno permesso il miracolo economico".*

7 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

PMI meccaniche cuneesi, una voce per unirle nel territorio. Confapi si prepara a celebrare la nascita di Unionmeccanica

L'autunno targato Confapi, in parte annunciato nel corso della recente Milkfest svolta a Moretta nella sede di Inalpi e dei fratelli Invernizzi, serve sul tavolo dell'economia provinciale, dopo la collaudata e oramai lanciatissima esperienza di Unionalimentari – grazie alla quale la Granda ha conquistato la Vicepresidenza nazionale della categoria delle PMI dell'agroindustria affidata all'albese Giuseppe Rossetto – l'ulteriore novità della costituzione del sindacato degli imprenditori metalmeccanici.

Anche nella Granda, pertanto, avrà il proprio spazio di rilievo una articolazione territoriale di Unionmeccanica, la federazione che in ambito Confapi rappresenta gli interessi delle aziende medio-piccole di un segmento della manifattura dove meglio si esprime la tradizione italiana e piemontese della tecnologia e dell'innovazione legata ai macchinari e alla componentistica. A occuparsi degli aspetti organizzativi della nuova unione settoriale di PMI è stato chiamato Paolo Cantelmi, manager della Sea Experience Srl, società di Guarene leader nella ricerca e nei servizi all'automazione industriale.

"Dopo i molto positivi risultati conseguiti nel settore dell'industria del Food, dove la coesione fra le aziende di diversa dimensione ha permesso la definizione di un marchio distintivo e la unitaria partecipazione del sistema Cuneo e Piemonte al grande evento fieristico del Cibus di Parma, il lavoro associativo prosegue nella valorizzazione e nella esaltazione degli altri ambiti specifici in cui si esprime la qualità industriale del nostro tessuto produttivo diffuso – dichiara il Presidente di Confapi Cuneo, Pierantonio Invernizzi – *Il contesto metalmeccanico, talvolta considerato un settore saturo e destinato alla delocalizzazione nei Paesi a basso costo, dimostra invece di avere ancora molto da dire, e da contribuire, allo sviluppo manifatturiero e occupazionale della provincia Granda e del Piemonte più in generale, nel quale le PMI dedicate non appartengono più a una indistinta e generica galassia di indotto ma, grazie alla ricerca e all'aggiornamento delle competenze, sono in grado di fornire prodotti e servizi diversificati, e di alta fascia tecnologica, alle maggiori aziende italiane e internazionali di tutti gli altri settori, ai mercati occidentali così come a quelli emergenti. Realtà accomunate dalla circostanza di essere delle vere e proprie "aziende tascabili". Formulo pertanto, a nome dell'intero Gruppo associativo e direttivo, i migliori auguri di buon lavoro agli amici imprenditori e dirigenti a cui va tutta la nostra gratitudine per l'arricchimento che, dall'operatività di Unionmeccanica, deriverà al più complessivo sistema Confapi dal quale, per converso, verrà tutto il necessario appoggio organizzativo interno e nel confronto con le altre Istituzioni e forze sociali, per garantire le migliori condizioni operative e di sistema favorevoli agli investimenti locali e all'assunzione delle richieste figure professionali".*

Per il mese di ottobre, è previsto un evento che sarà appunto di presentazione della nascitura Unione delle PMI meccaniche del Cuneese.

8 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Grande successo per l'iniziativa aziendale dell'Inalpi

Mille persone alla Milk Fest 2017

MORETTA - Sempre più numerosi i partecipanti all'ormai consolidata Milk Fest, organizzata giovedì 31 agosto scorso dall'Inalpi, in una struttura appositamente montata nel piazzale della propria azienda, che ha visto riunirsi circa un migliaio di persone che contribuiscono quotidianamente al successo dell'azienda alimentare morettese, tra cui vertici aziendali, dipendenti, allevatori, fornitori, collaboratori esterni ed Istituzioni. Una grande tavolata con il menu preparato dallo chef stellato Giampiero Vivalda e del suo staff. Ad introdurre la serata il presidente dell'azienda Inalpi Ambrogio Invernizzi, che ha ribadito il principio della filiera alpina piemontese, dalla produzione del latte alla sua trasformazione in loco. Un accenno anche ai progetti futuri: dall'impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, a quello di cristallizzazione del burro per l'utilizzo nell'industria dolciaria, una nuova linea per confezionare sacchetti da 1 chilo e mezzo chilo di latte in polvere, nuovi magazzini e uffici in ampliamento. Già in parte avviati i lavori, con una inevitabile ricaduta positiva sul territorio. Inalpi però non si ferma a Moretta. Con la costituzione di Latterie Alpine, ha acquisito lo stabilimento di Peveragno che produce formaggi DOP piemontesi quali Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio, una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese. Numerose inoltre le fiere dove Inalpi è presente: Bologna, Parma, Londra, Parigi, Amsterdam, Cheese a Bra per arrivare a Dubai e Monte Carlo. Da settembre nascerà la prima succursale estera in Francia, la "Inalpi France". Non solo immagine ma anche sostanza. Lo scorso anno è stato siglato con i rappresentanti dei dipendenti, l'accordo sindacale che pone al centro particolare attenzione alle problematiche familiari e alla formazione dei dipendenti stessi, mentre sul fronte fornitori e produttori, da 7 anni viene applicato un prezzo del latte indicizzato ad un protocollo trasparente studiato dall'Università di Piacenza.

8 SETTEMBRE – MARK UP

Ritorna il burro e i prezzi ballano

di
Raffaella Pozzetti - @Rpozzetti

Spazi di crescita nel segmento benessere e opportunità da cogliere nella fornitura del settore dolciario. Ma tutti i protagonisti sono in attesa che calino i costi della materia prima

Da qualche mese a questa parte, l'industria del burro sta vivendo uno dei momenti più complessi della sua storia recente. Le quotazioni all'ingrosso del burro, cioè, nel corso degli ultimi 6-8 mesi hanno conosciuto un'impennata improvvisa: parliamo di una crescita che, da inizio anno, è stata dell'80%, per un prezzo medio che ha superato i 5 euro al kg (fonte: Assolatte). Una situazione che non ha precedenti nel mercato del burro negli ultimi 30 anni, e che ha generato la forte preoccupazione di gran parte degli operatori del segmento. Ma, cosa piuttosto bizzarra, di tutto questo il consumatore finale è pressoché inconsapevole. "Per le nostre aziende si tratta di un problema di grande importanza -ammette Giuseppe Ambrosi, presidente

Ambrogio Invernizzi
presidente
di gruppo Inalpi

di Assolatte-. Ma non è invece un grande problema per i consumatori, perché la spesa annuale degli italiani per il burro è davvero irrisoria". Di fatto il settore, sul mercato locale, conferma un trend in lieve calo: il valore delle vendite di burro (iper+super+lsp>Icc) nel 2016 è stato pari a 287,7 milioni di euro, per un consumo pro capite annuale che si aggira attorno ai 2,5 kg (contro una media europea di 4,42 kg l'anno).
A dirla tutta, non solo gli italiani non si sono lamentati delle eventuali differenze del prezzo al pubblico del burro (che, comunque, sono piuttosto contenute) ma anzi, stanno cominciando a riconoscere a questo alimento il suo giusto ruolo nutrizionale, se inserito in una dieta bilanciata, e a valutare anche nuove opzioni di impiego per questo tipo di grasso animale. Perché?

Un esempio di sistema

A livello di sistema,un esempio interessante è quello di Baviera. Il Milchprüfring Bayern di Wolnzach, in Baviera, lavora per conto del ministero locale per garantire una qualità progressiva e costante della materia prima a beneficio dei trasformatori e dei consumatori finali. D'altro canto mette a disposizione di tutti gli allevatori le sue competenze di analisi giornaliere e capillari per effettuare a richiesta ulteriori tipologie di analisi a beneficio del benessere animale, arrivando a poter controllare fino al singolo capo di bestiame, se necessario. Attraverso il centro di Wolnzach passa tutto il latte che viene conferito all'industria caseearia bavarese: il che significa non solo controllare l'insieme degli allevatori regionali, ma anche le aziende agricole austriache e svizzere che gravitano per la loro consegna sui centri di raccolta della Baviera. Il sistema di logistica e raccolta dei campioni si basa su una flotta di automezzi diretta del Milchprüfring, che provvede all'assunzione, formazione e aggiornamento di tutti gli autisti addetti a trasporto e verifica a monte dei campioni raccolti. In questo modo la capillarità del controllo è completa e permette di sospendere eventuali conferimenti non a norma in tempo reale, consentendone il reinserimento altrettanto velocemente nel momento in cui l'allevatore è intervenuto sulla fase critica. Sistemi di lettura dei codici, di analisi, di archiviazione, di smaltimento sono tutti di elaborazione interna e mirano a costanti incrementi di precisione e rapidità di risposta.

Per più ragioni. In primo luogo perché, dopo una fase di propaganda negativa, il burro è stato riabilitato dalla comunità scientifica, che ha messo in evidenza che non esiste correlazione tra l'uso di burro e malattie cardiovascolari, come in passato si sosteneva. Per cui la tendenza attuale, da parte degli esperti, è di suggerirne un consumo moderato, soprattutto a crudo (ma anche in cucina), all'interno di un regime alimentare equilibrato.
A rilanciare l'immagine del burro ha giovato inoltre

Roberto Bechis
managing director and
administrator di Meggle Italia

l'approccio più flessibile dei media, televisione in primis, nei confronti del prodotto. Ci riferiamo alla diffusione di programmi tv dedicati alla preparazione di cibi, di dolci in particolare, che, magari involontariamente, hanno concorso a fare cultura sul settore.
Contestualmente, si sono aperte nuove opportunità di utilizzo del prodotto a livello industriale. Nel nostro paese, cioè, il burro sta andando a colmare lo spazio lasciato libero dall'olio di palma nel segmento dolciario o, per meglio dire, sta andando a riprendersi un ruolo che era stato originariamente suo. Conferma Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi: "L'industria pasticcera negli anni ha sostituito il burro con il più economico olio di palma. Oggi torna sui suoi passi, e noi stiamo investendo per rispondere

Giovanni Guarneri
consigliere delegato
di Latteria Plac

Vittorio Zambrini
direttore qualità, sicurezza
e ambiente di Gruppo
Granarolo

a queste nuove richieste del segmento dolciario: per esempio stiamo ultimando un nuovo impianto, nel burrificio, per produrre un burro dalla struttura ancora più omogenea, più cristallizzata, che sia utilizzabile anche su prodotti da forno". Sia chiaro, però: quello dell'uso industriale del burro in sostituzione dell'olio di palma è un business che sembra destinato a restare di dimensione nazionale. Precisa Giovanni Guarneri, consigliere delegato di Latteria Plac: "Per quanto si tratti di un fenomeno di indubbio interesse, è limitato al mercato interno. Già nel nord Europa, per esempio, per la preparazione dei dolci si continua ad usare l'olio di palma".
Anche sul versante consumer l'industria del burro, per parte sua, sta lavorando per entrare in un segmento di mercato più in linea con le attuali istanze di consumo della clientela, cercando nuovi posizionamenti in aree inesplorate. In questo senso, il settore ha iniziato per esempio a cavalcare l'onda del biologico, piuttosto che del senza lattosio. Non solo: si punta sulla valorizzazione di elementi quali l'alta qualità, la naturalità e la tracciabilità degli ingredienti, la territorialità delle produzioni: tutti aspetti che stanno sempre più a cuore al consumatore.
"Il burro di qualità, a filiera corta, viene apprezzato dal mondo del wellbeing -conferma Roberto Bechis, managing director e administrator di Meggle Italia-. E non dimentichiamo, peraltro, che il benessere è anche gratificazione che viene dal buon cibo, cucinato con il condimento più idoneo".
Infine, dato che il cliente, anche in questa categoria alimentare, cerca la praticità e la rapidità di preparazione, stanno funzionando bene

Costi della materia prima alle stelle: le possibili ragioni

Lo abbiamo detto: negli ultimi 30 anni non si è mai registrato un costo così alto della materia prima, che è quasi raddoppiato rispetto al 2016. Quali sono le cause che hanno portato a questa crescita dei costi?

1. La carenza di latte a livello europeo: per contrastare la crisi di mercato dello scorso anno, l'Unione europea ha deciso di finanziare gli allevatori europei perché riducessero le produzioni. Molte aziende agricole -soprattutto nel nord Europa- si sono così adeguate per ottenere il premio comunitario (14 centesimi per ogni kg di latte non prodotto). La produzione sta ora ripartendo ma ci vorranno mesi per recuperare il tempo perduto. In Italia, in realtà, la disponibilità di latte cresce, ma le tensioni sui mercati mondiali arrivano anche a casa nostra, a causa dell'insufficiente produzione nazionale.

2. La carenza di burro: il latte è un prodotto che si conserva poco, pertanto deve essere immediatamente trasformato. Le destinazioni classiche sono il formaggio -come in Italia- oppure il latte scremato in polvere e il burro. Da alcuni anni si rileva un aumento della domanda mondiale di formaggio, e il latte viene quindi dirottato verso la sua produzione, a discapito di quella di burro e latte in polvere. In pochi mesi gli stock comunitari si sono così azzerati e ci troviamo oggi ad affrontare il problema non solo del prezzo ma anche della carenza di materie prime.

3. Forte aumento della domanda mondiale di burro. Nella fattispecie il mondo asiatico, soprattutto il Far East, sta acquistando grandissime quantità di panna per l'industria alimentare, svuotando, di fatto, la disponibilità di burro a livello internazionale. Una crescita della domanda che si verifica proprio in un momento in cui l'offerta di materia prima era già in calo, favorendo l'ulteriore crescita dei costi.

Fonte Assolatte + fonti industriali

Osvaldo Murani
responsabile vendite Italia
di gruppo Brimi

Giorgio Monaco
direttore commerciale
di Campo dei Fiori

Davide Oldani
chef stellato, titolare
del nuovo D'O a Cornaredo

pure le linee di prodotto che semplificano la vita del cliente, anche in cucina. Osserva Osvaldo Murani, responsabile vendite Italia per Brimi: "Stiamo puntando sui format di servizio, quindi i burri in vaschetta o porzionati, per consentire al consumatore di comprare solo le quantità di prodotto di cui ha effettivamente necessità".
In un contesto come quello attuale, in cui i costi della materia prima sono così elevati, si riesce ad assicurare il giusto compenso lungo l'intera catena di fornitura, a partire dai conferitori di latte? Sì, se si fanno degli accordi di filiera, che permettano di fissare il costo del latte e quindi di garantire a tutti il corretto corrispettivo economico. Di ciò è fermamente convinto un player come Inalpi.
Spiega ancora Ambrogio Invernizzi, presidente del gruppo: "Sono ormai 7 anni che applichiamo l'accordo di filiera ai produttori di latte, ad un prezzo di cui gli allevatori sono soddisfatti, tanto che ogni anno abbiamo un aumento della raccolta di latte, con sempre più fornitori che vogliono lavorare con noi." Di più: per Invernizzi, di fronte ad un prezzo del burro praticamente duplicato rispetto al 2016, la soluzione, per sostenere costi più contenuti, sta proprio nell'accordo di filiera: "È vero che in molti, nel mondo industriale, si lamentano per il prezzo che ha raggiunto il burro in questi mesi. Il punto, però, è che parecchi operatori hanno pagato troppo poco nel 2016, ed oggi si trovano a dover pagare molto di più per invogliare qualcuno a produrre. Questi stessi operatori non si troverebbero in tale situazione se avessero operato secondo una logica di rapporto di filiera. Dirò di più: l'accordo di filiera è l'unico mezzo per assicurare un prezzo adeguato non solo agli allevatori, ma anche ai consumatori, oltre che per garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto finito".
Dare la giusta remunerazione a tutti gli anelli della catena di approvvigionamento è una priorità anche per Granarolo: "La cooperativa Granlatte garantisce pagamenti puntuali (cosa non scontata), formazione continua, servizi accessori come l'accesso al credito e un prezzo di mercato cui si aggiungono premi per la qualità del prodotto conferito -osserva Vittorio Zambrini, direttore qualità, innovazione, sicurezza e ambiente dell'azienda-. Non a caso, abbiamo quasi 1.000 allevatori in Italia, e molti altri ci chiedono di entrare a far parte della nostra filiera".

Il 'burro pop' di chef Oldani per Campo dei Fiori

Per la realizzazione del proprio burro di alta qualità FOO'D, Campo dei Fiori si è avvalso della collaborazione dello chef stellato Davide Oldani. "Volevamo ottenere un burro di elevato standard qualitativo ma che fosse sul mercato a prezzi accessibili -spiega Giorgio Monaco, direttore commerciale dell'azienda-. Per questo abbiamo sviluppato la partnership con Oldani, inventore della cucina pop, emblema del cibo buono ma accessibile". La gamma è stata promossa dallo stesso Oldani all'interno del suo ristorante, attraverso una serie di eventi dedicati, in cui è stato illustrato come usare il burro per la preparazione di piatti gustosi ma leggeri. FOO'D, quindi, potrebbe prestarsi anche ad essere inserito nel canale Horeca: "Non è stata intrapresa alcuna azione specifica di marketing in tal senso -chiosa Monaco- il mercato consumer resta il nostro obiettivo principale".

8 SETTEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Un investimento di 18 milioni di euro per il nuovo stabilimento

In mille alla Milk Fest

L'appuntamento annuale di Inalpi per conferitori e indotto

MORETTA Si è svolta giovedì 31 agosto a Moretta la tradizionale Milk Fest, organizzata da Inalpi, per ringraziare tutte le persone che contribuiscono, quotidianamente e con impegno, al successo aziendale.

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

In una struttura allestita appositamente per l'evento in frazione Brasse, a fianco del cantiere per il nuovo ampliamento, si sono radunate più di mille persone, alla corte dello chef stellato Giampiero Vivalda e del suo staff.

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

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

«La forza di Inalpi - ha spiegato patron Invernizzi - è data proprio dai partecipanti alla Milk Fest, considerati facenti parte di una grande famiglia, uniti dalla filiera alpina piemontese e da obiettivi e valori solidi».

Il coraggio di Inalpi si riassume in 18 milioni di euro di investimenti previsti sul territorio di Moretta per migliorare e innovare lo stabilimento, che sarà infatti dotato di un nuovo impianto di cogenerazione che ridurrà l'impatto ambientale, di un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'industria dolciaria, di una nuova confezionatrice per sacchetti da 1 kg e 500 gr di latte in polvere, di nuovi magazzini e uffici ampliati. I lavori sono già in corso.

Presentata la nuova linea di prodotti Bio

Coraggiosa è stata anche la costituzione di Latterie Alpine, unico soggetto in Italia formato dall'unione di azienda privata e cooperativa, e il successivo acquisto dello stabilimento di Peveragno che produce Dop piemontesi (Toma Piemonte, Raschera e Bra d'alpeggio), una nuova linea di formaggi fusi e cagliata per mozzarella interamente prodotti con latte alpino piemontese. Sempre nel caseificio di Peveragno è avviata la produzione della nuova linea Inalpi. Sono già in distribuzione le Fettealpine prodotte con la toma fatta in sede e latte alpino piemontese, il burro alpino piemontese con panna di centrifuga e il latte in polvere scremato e intero in confezioni da 1 chilogrammo. Tra qualche giorno sarà inoltre lanciato sul mercato il primo prodotto Bio di Latterie Inalpi: i Formaggini prodotti con latte Bio alpino piemontese che rappresentano un prodotto unico, fortemente legato al territorio ma anche alla qualità e all'eticità.

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

FORMAT VINCENTE Le famiglie Invernizzi e Barattero alla guida di Inalpi

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

Prezzo indicizzato segno di qualità in tutta la filiera

Ultimo punto è il cuore Inalpi, rappresentato dai fondatori dell'azienda che hanno saputo trametter, alla generazione attuale, l'attaccamento e l'amore per il lavoro, ma anche quello per il territorio su cui reinvestire quanto ottenuto. Lo stesso cuore vive anche nei prodotti Inalpi e la risposta data dalla clientela ne è la conferma: Ferrero, Fugar, Guido Gobino, "Antica Corona Reale", Di Stefano, sono solo alcuni dei prestigiosi nomi che scelgono quotidianamente la qualità Inalpi.

9 SETTEMBRE - ILCENTRO

PRIMARIA DI PIAZZA AIA

E a Celano arrivano in dono diari e agende

Un diario scolastico personalizzato per i bambini e un'agenda alle insegnanti: sono i doni che l'assessore all'Istruzione del Comune di Celano, Eliana Morgante, e la dirigente scolastica Franca Felli (nella foto) hanno consegnato alla scuola primaria di piazza Aia a Celano. La consegna è avvenuta ieri mattina. «L'iniziativa», spiega l'assessore Morgante, «è frutto di un rapporto costante e proficuo tra le varie istituzioni. Una bella sinergia tra Comune, promotore del progetto, la scuola e un'azienda leader nel settore alimentare, qual è Inalpi. Il diario è gratuito ed è stato personalizzato e reso conforme alla realtà organizzativa e formativa. All'interno del diario è contenuta una sezione dedicata all'educazione alimentare, appositamente studiata dai nutrizionisti dell'azienda. Il progetto grafico vanta la diretta collaborazione di Ugo Nespolo, pittore torinese e artista eclettico». L'assessore ha invitato i bambini a vivere la scuola «con serenità e con entusiasmo», in vista anche del prossimo trasferimento nella nuova struttura altamente innovativa aperta al territorio ed accogliente, come sottolineato dalla Morgante, che sta per essere inaugurata nell'area dell'ex stadio Bonaldi. (d.c.)

9 SETTEMBRE - LARGOCONSUMO

Confcooperative annuncia la nascita di Latterie Alpine

Si è svolta presso la sede torinese di **Confcooperative** la conferenza stampa indetta per annunciare la nascita di **Latterie Alpine**, una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario che nasce dall'unione di **Inalpi** e **Piemonte Latte** e che ha rilevato lo stabilimento e i macchinari del **Caseificio Valle Josina** di Peveragno. 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 [...]

10 SETTEMBRE - ILNAZIONALE

Inalpi, tre giorni da protagonista a Cheese di Bra

0 Consiglia

Inalpi sarà presente a Cheese. L'oramai affermata manifestazione sul formaggio e i suoi derivati, si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre.

Saranno tre giornate intense per Inalpi, che sarà protagonista in Piazza del Gelato (Piazza XX Settembre – Bra - CN) attraverso la fornitura ai Maestri Gelatieri della materia prima: il Latte 100% Alpino Piemontese. Durante la manifestazione saranno organizzati convegni e tavole rotonde per confrontarsi sui temi dell'utilizzo del buon latte Alpino Piemontese nella dieta, dell'impatto territoriale, del benessere animale negli allevamenti:

- Venerdì 15 – h.15.00/18.00 - "L'importanza del Benessere animale nell'allevamento"
- Sabato 16 – h.17.00/18.30 - "Il Latte alpino Piemontese come forza di un territorio: il Bilancio sociale di Inalpi"
- Domenica 17 – h.17.00/18.30 - "Il Buon Latte Alpino Piemontese, il Burro, la Panna e i formaggi: alimenti e cibi fondamentali nella dieta"
- Domenica 17 – h.21.00/22.30 – "Il profilo organolettico del latte delle nostre vallate: presentazione della collaborazione con UNISG di Pollenzo".

All'interno dell'area Regione Piemonte (Piazza Spreitenbach – Bra - CN), Assopiemonte e Inalpi gestiranno uno spazio di degustazione e somministrazione e sarà presente il "Corner Bar Inalpi, Lavazza, Antica Corona Reale, Gobino e Sparea", dove sarà possibile fare colazione tutto il giorno.

Si terranno inoltre due importanti appuntamenti:

- Domenica 17 – per orari consultare il sito cheese.slowfood.it/eventi/ "Creazione di valore attraverso i formaggi DOP e il progetto Burro DOP"

Nella mattinata di Lunedì 18 settembre presso l'Unisg di Pollenzo verrà proclamato il Miglior Souschef d'Italia, in una sfida tra due finalisti che si contenderanno il titolo a colpi di sfiziose ricette realizzate con alcuni prodotti Inalpi. Il contest, che ha visto impegnate 10 squadre, ciascuna capitanata da un Souschef presente all'interno della Guida alle osterie di Slow Food e provenienti da 10 regioni diverse,ha avuto come obiettivo la valorizzazione delle ricette del territorio.

10 SETTEMBRE – LA STAMPA CN

L'EVENTO DAL 15 AL 18 SETTEMBRE

Torna "Cheese" Il mondo caseario s'incontra a Bra

Compie vent'anni, undici edizioni, e non smette di rinnovarsi. Anche quest'anno «Cheese» sarà un viaggio tra i prodotti caseari del mondo (e tanto altro). L'evento di punta del settembre braidese va in scena dal 15 al 18 con gli «Stati generali del latte crudo». Nuovi spazi, nuovi temi, nuovi format incontreranno i visitatori attesi a migliaia e migliaia.

Prima news: il tradizionale Mercato dei Formaggi per la prima volta nella storia della manifestazione espone soltanto formaggi a latte crudo. La piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani mentre via Audisio è il luogo degli internazionali: un'area speciale sarà riservata ai formaggi spagnoli (ospiti dell'edizione di due anni fa): ci sarà anche l'associazione dei casari e formaggiai del Cammino di Santiago de Compostela. Pizza Roma è, come sempre, la Via degli affineur e dei selezionatori con uno spazio dedicato agli Stati Uniti, paese ospite 2017. Confermati gli allestimenti della via dei Presidi e la Casa delle Biodiversità, tra le new entry c'è lo «Spazio Libero», inedita struttura in piazza Beato Valfré dove assaggiare formaggi a latte crudo senza fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambica a fermentazione spontanea.

In via Mendicità è allestita Casa Slow Food, cuore del movimento della chiocciolina nato qui oltre trent'anni fa, con attività riservate ai soci e agli aspiranti soci e punto di arrivo di diversi percorsi di visita guidati lungo le vie dell'evento.

Tra la piazza della Pizza, i chioschi regionali, le Cucine di Strada, i Food Truck (che si trasferiscono in piazza Spreitenbach) e la piazza della Birra, trova spazio quest'anno la nuova piazza del Gelato (in piazza XX Settembre): la Compagnia dei gelatieri fondata da Alberto Marchetti in collaborazione con Inalpi propone diversi showcooking, su prenotazione ma gratuiti, che affiancano lo Spazio gourmet dove il gelato incontra l'altra cucina del due stelle Michelin Antica Corona Reale di Cervere. Qualche cambiamento anche in Gran Sala ed Enoteca dove debutta la moneta pulita, in legno certificato da filiera sostenibile, che sostituisce i ticket di carta per le degustazioni. Particolare attenzione troveranno anche i prodotti senza glutine nell'area Risotto&Pasta di piazza XX Settembre nonché in Gran Sala e nei laboratori.

L'Ufficio stampa della manifestazione (e gli accrediti) si spostano quest'anno al Movicentro dove nasce anche la Business Area, organizzata da FoodMood per favorire l'incontro tra buyer internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, start-up e i produttori di piccole e medie dimensioni sia italiani che internazionali. A Palazzo Garrone c'è «Cheese Box» un contenitore vivace e pieno di eventi e conferenze mentre il formaggio fa capolino nei due cinema braidesi con «Cheese on Screen» rassegna di film e documentari commentati tra cibo, ambiente, futuro. «Cheese 2017» si svolge nel centro di Bra, dal venerdì alla domenica, dalle 10 alle 24 e il lunedì dalle 10 alle 20,30. Gli stand del mercato dei formaggi e dei Presidi chiudono alle 20,30. Cucine di strada, Food Truck, piazza Della Birra e della Pizza aprono alle 12. Il programma completo della manifesatzione è disponibile sul sito www.cheese.slowfood.it ed è possibile scaricare su tablet e smatphone anche una App per Ios e Android con tutte le info utili ai visitatori.

Undici edizioni
Quest'anno tante novità si va dagli spazi ai temi, ai format