LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

8 MAGGIO - ILNAZIONALE

Missione italo albanese nella terra dei Porri fra cristalli DIRA e menù reali

Una real missione economica ha connotato la giornata dello scorso venerdì a Cervere, dove la delegazione guidata dall'avvocato Oltian Ohoxholli ha fatto tappa dopo il summit di prima mattina con l'amministrazione comunale di Bra. Finalizzata a promuovere e consolidare le relazioni istituzionali e imprenditoriali fra Piemonte e Balcani del sud, la visita nella terra dei porri ha fatto tappa alla prestigiosa azienda DIRA, realtà leader nazionale nel settore della logistica dei cristalli per auto, in continua espansione sia sul territorio italiano che nello storico specifico contesto cerverese.

Con il Presidente Domenico Capello, è intervenuto il Sindaco Corrado Marchisio, che ai delegati italo albanesi - oltre all'avvocato Ohoxholli, il giornalista Alessandro Zorgniotti, i consulenti aziendali Massimo Vrenna e Gianfranco Basso e il signor Giulio Celiku - ha illustrato le caratteristiche dell'economia locale, fondata su agroalimentare e piccola e media imprenditoria.

La missione si è conclusa con una cerimonia al bistellato ristorante Antica Corona Reale della famiglia Vivalda, con la proposta di un menu degustazione del meglio della tradizione piemontese a tavola. Molti gli auspici, fra cui l'impegno dei delegati a favorire progetti di promozione estera dei prodotti industriali e agroalimentari di Cervere, valorizzando questi ultimi anche con le ricette tradizionali balcaniche.

Con l'occasione un ringraziamento è stato rivolto, oltre che alla DIRA e al Comune di Cervere, anche agli altri sponsor legati al territorio fossanese e cerverese, ossia la banca Crf con il presidente Beppe Ghisolfi e latterie Inalpi e Confapi Cuneo con i presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi.

8 MAGGIO - TARGATOCN

Missione italo albanese nella terra dei Porri fra cristalli DIRA e menù reali

L'evento si è tenuto venerdì 5 maggio scorso a Cervere: la missione si è conclusa con una cerimonia al bistellato ristorante Antica Corona Reale della famiglia Vivalda

Una real missione economica ha connotato la giornata dello scorso venerdì a Cervere, dove la delegazione guidata dall'avvocato Oltian Ohoxholli ha fatto tappa dopo il summit di prima mattina con l'amministrazione comunale di Bra. Finalizzata a promuovere e consolidare le relazioni istituzionali e imprenditoriali fra Piemonte e Balcani del sud, la visita nella terra dei porri ha fatto tappa alla prestigiosa azienda DIRA, realtà leader nazionale nel settore della logistica dei cristalli per auto, in continua espansione sia sul territorio italiano che nello storico specifico contesto cerverese.

Con il Presidente Domenico Capello, è intervenuto il Sindaco Corrado Marchisio, che ai delegati italo albanesi - oltre all'avvocato Ohoxholli, il giornalista Alessandro Zorgniotti, i consulenti aziendali Massimo Vrenna e Gianfranco Basso e il signor Giulio Celiku - ha illustrato le caratteristiche dell'economia locale, fondata su agroalimentare e piccola e media imprenditoria.

La missione si è conclusa con una cerimonia al bistellato ristorante Antica Corona Reale della famiglia Vivalda, con la proposta di un menu degustazione del meglio della tradizione piemontese a tavola. Molti gli auspici, fra cui l'impegno dei delegati a favorire progetti di promozione estera dei prodotti industriali e agroalimentari di Cervere, valorizzando questi ultimi anche con le ricette tradizionali balcaniche.

Con l'occasione un ringraziamento è stato rivolto, oltre che alla DIRA e al Comune di Cervere, anche agli altri sponsor legati al territorio fossanese e cerverese, ossia la banca Crf con il presidente Beppe Ghisolfi e latterie Inalpi e Confapi Cuneo con i presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi.

9 MAGGIO - GDOWEEK

Millennials, il formaggio piace a libero servizio

Per i produttori il confezionato a peso imposto è una palestra di marketing rivolta al futuro. Ma il reparto necessità di nuove soluzioni per comunicare storie vere

EXQUISA PUNTA SUL BIO

Il biologico nella sua forma più moderna: Exquisa punta su Fresco Cremoso e Fiocchi in versione bio per intercettare una domanda in crescita. "La linea Formaggi e fiocchi Biologici -dichiara Nicolò Arrigoni, responsabile marketing Exquisa- sono stati eletti Prodotto dell'Anno 2017 sia per l'innovazione, ma anche per la bontà del prodotto e la soddisfazione che raccolgono presso tutta la famiglia. Ad oggi tra in grandi produttori siamo gli unici ad avere in assortimento queste referenze. Il mercato biologico cresce con un trend superiore, per questo è importante presidiarlo".

Finito il tempo del libero servizio a peso imposto, come soluzione emergenziale, che fa leva sul risparmio di tempo e si rivolge a un consumatore che chiede velocità di acquisto e servizio; oggi, anche in un mondo tradizionale come quello dei formaggi si possono leggere tutti i trend che attraversano l'alimentare in questa congiuntura: polarizzazione delle vendite tra prodotti "da prezzo" e premium; lancio di nuove referenze che interpretano a pieno la modernità (bio e senza lattosio in primis, con puntate nelle propaggini più evolute rappresentate dai veg), oppure, al contrario, recupero della tradizione e del legame con il territorio attraverso produzioni tutelate, proposte in versione confezionata. C'è una transizione delle vendite dal banco al taglio al libero servizio che non si è completata e che ha lasciato tuttora irrisolti i nodi classici riguardo al grado di comunicazione espresso dallo scaffale a libero servizio rispetto a quello, ben più empatico, del banconiere, ma che, tuttavia, ha saputo interpretare e foraggiare questa modalità di acquisto/consumo, che trova nelle nuove generazioni il target ideale. Per le aziende produttrici si tratta della palestra nella quale dispiegare tutte le attività a sostegno della marca, rivolte a un consumatore

Produzioni tutelate, uso di latti locali e di montagna, comunicazione di investimenti sulle filiere più corte nel rispetto della valorizzazione del lavoro e dell'ambiente: il formaggio porzionato può sicuramente fare storytelling di alto gradimento presso il pubblico dei giovani

giovane, ormai avvezzo a questa modalità di acquisto, anche per quanto riguarda produzioni con un posizionamento qualitativo superiore. Il segmento Premium è in crescita. "I formaggi a libero servizio in gdo -dichiara Danilo Pini, responsabile reparto formaggi e grana della direzione commerciale food Coop Italia-, vengono da un 2016 non particolarmente brillante. L'aumento dei costi della materia prima latte (avvenuta a fine 2016 ed inizio 2017) e i suoi possibili effetti inflattivi potrebbero incidere ulteriormente in modo negativo sugli andamenti. Eppure occorre notare un diverso comportamento dei consumatori, prevalentemente a reddito medio alto, che si stanno orientando su prodotti premium". Diversa l'analisi di Enrico Moda, category marketing manager salumi e latticini, di Unes-U2, che evidenzia anch'egli un trend legato alla polarizzazione del mercato, con lo spostamento di una fascia di consumo nell'area premium, ma nello stesso momento, un dinamismo spiccato dei formaggi a libero servizio. "Il comparto formaggi a libero servizio -spiega- l'anno scorso ha mostrato un andamento positivo, confermato anche quest'anno: nel primo trimestre 2017 questi prodotti evidenziano un + 2% a volume e un +6% a valore nei punti di vendita Unes. Le referenze trainanti sono le mozzarelle, che mostrano crescite a doppia cifra in quantità e a valore, e i duri tutelati, Parmigiano Reggiano e Grana Padano, anch'essi con un ottimo dinamismo. Più in sofferenza invece il mondo dei fusi e dei freschi, come ricotta e crescenza, entrambe tipologie in calo di vendite".

Emergono nuove tendenze tra i porzionati. "Consideriamo che in Italia -prosegue Pini- i potenziali intolleranti al lattosio sono quasi il 50% e molti oggi non ne sono a conoscenza perché non presentano ancora i sintomi caratteristici. Nella categoria formaggi freschi, la più interessata per la tipologia del prodotto, già oggi tutti i principali produttori del settore hanno o stanno sviluppando prodotti senza lattosio

LA DENOMINAZIONE ATTRAE

"La denominazione è ancora un elemento di attrazione -conferma Matteo Ghidi, responsabile marketing e trade marketing di Parmareggio- ormai dieci anni fa abbiamo intrapreso un percorso di marca, esprimendo i valori distintivi del nostro stagionato 30 mesi, per poi esplorare altre modalità di consumo, valorizzando il territorio e le caratteristiche del prodotto. L'aver segmentato il mercato per stagionature/provenienza/tipologie di confezionamento, ha permesso al consumatore una più facile decodifica dello scaffale e della scala prezzo, anche con i nostri prodotti di nicchia, penso al Parmigiano Reggiano da vacche rosse, al 40 mesi, al 24 mesi di montagna. Il consumatore d'oggi è più consapevole, sa cosa acquista, si informa: in questo senso il packaging è molto importante per garantire la corretta informazione".

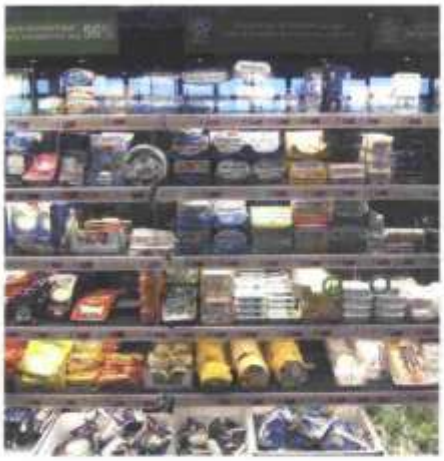
I formaggi duri da tavola sfruttano attualmente una segmentazione spinta che va ben al di là della semplice tutela d'origine e riguarda stagionature, provenienza, tipologie di confezionamento, tipologie di utilizzo

UN CASEIFICIO PER IL PIEMONTE

Con l'acquisto di un caseificio situato a 600 metri d'altezza, Inalpi produrrà i formaggi Dop piemontesi: la vendita, anche in versione porzionati a libero servizio, inizierà dopo l'estate. Altra grande novità sono i formaggini 100% bio. "Oggi il formaggino è sinonimo di prodotto di bassa qualità -prosegue Ambrogio Invernizzi- il nostro è di altissima qualità, 100% bio da latte piemontese. Un prodotto che valorizza il nostro allevamento e che può essere anche un prodotto da esportazione, se pensiamo al mercato tedesco dove le vendite di biologico sono molto forti".

e noi stessi abbiamo implementato la nostra linea salutistica a marchio Benesi intervenendo sui principali altorotanti, ossia mozzarella, crescenza, ricotta. Vediamo -prosegue Moda- una grande attenzione per le referenze innovative, in particolare per il biologico, ma sono le performance dei prodotti premium a marchio Viaggiator Goloso a delineare le peculiarità della nostra catena: nei formaggi a libero servizio abbiamo notato incrementi delle vendite superiori alla media".
"Attualmente il libero servizio pesa per circa il 40% del nostro fatturato -conferma questa tendenza Paolo Galli, direttore vendite Igor Novara- ma cerchiamo sempre di innovare sia i prodotti che i packaging, per rispondere alle domande del consumatore in continua evoluzione. Tra le ultime novità presentate, il Blu di capra, realizzato con 100% latte italiano, e il nuovo pack sul biologico, pelabile richiudibile. Sul biologico partiamo da numeri piccoli, ma siamo convinti che la crescita nel futuro a breve sarà importante.

Intanto, il bio è senza dubbio una delle direttrici di sviluppo trasversali cui produttori e distributori guardano con attenzione, per una crescita che prosegue ormai da un decennio, tra allargamenti dell'offerta e prezzi in sensibile discesa. Si tratta di una parte di assortimento piuttosto impermeabile ai riflessi negativi sui consumo determinati dalla crisi economica. "Anche il biologico si sta consolidando -spiega Pini- nonostante rimanga qualche perplessità su controlli e potenziali fro-



Le mozzarelle guidano le referenze trainanti con crescite a volume e valore. Più in sofferenza invece il mondo dei fusi e dei freschi, come ricotta e crescenza, tipologie che registrano un calo di vendite

di ma, visti gli ottimi risultati ottenuti dal canale specializzato, la gdo, e Coop in particolare con la linea Viviverde, sta implementando in maniera significativa gli assortimenti. In Coop, i due segmenti bio e salutistico pesano già oltre il 6% delle vendite dei formaggi freschi". "Pur non avendo, per ora, alcuna referenza in assortimento -aggiunge Mario Ciriaco, responsabile commerciale Auricchio, crediamo che il biologico possa rappresentare una novità importante in un mercato tradizionale come quello del provolone. Negli ultimi anni, il libero servizio ha subito la concorrenza del take away del banco al taglio, con il nostro prodotto affettato e confezionato in negozio a rubare spazio a quello a peso imposto brandizzato. Nell'ultimo triennio, tuttavia, abbiamo fatto crescite buone (5-7% a volume), su tutti i canali in modo abbastanza omogeneo. Occorre considerare che il libero servizio gode di attività promozionali più intense rispetto alle altre formule di vendita, quindi ha una maggiore capacità di attrazione".

Tra i formaggi premium venduti a libero servizio/peso imposto sono le tipologie tutelate, espressioni della tradizione casearia dei territori, che rispondono alla domanda di sicurezza e gusto espressa dai consumatori. "Crediamo che la denominazione di origine sia un fattore importante -dichiara Ambrogio Invernizzi, Ad di Inalpi- anche a libero servizio. Non dobbiamo vendere un formaggio generico, dobbiamo far si che i prodotti siano espressione di un territorio e di una cultura e che occorra focalizzarsi sulla qualità, sulla tracciabilità e sulla sicurezza. Per questo motivo, stiamo riposizionando tutta la nostra azienda, con un legame più stretto con il territorio, attraverso l'uso di latte alpino piemontese". "Uno degli scogli maggiori che i formaggi tutelati hanno dovuto superare nella loro versione a libero servizio -conclude Pini- riguarda la necessità di raccontarne storia, tradizione e caratteristiche, spesso difficile da fare su uno scaffale di per sé poco comunicativo. Nonostante questo, il gradimento resta alto: lo dimostrano le aziende produttrici di Parmigiano Reggiano che hanno investito molto sulla lunga stagionatura (30 mesi e oltre) e che oggi stanno ottenendo ottimi riscontri da parte dei consumatori, anche in chiave di libero servizio".

PORTARE IL GORGONZOLA AI GIOVANI

"Con la nostra R&S siamo sempre alla ricerca di prodotti innovativi, -afferma Paolo Galli, direttore vendite Igor Novara- vogliamo coinvolgere i consumatori più giovani con un prodotto tradizionale e con caratteristiche peculiari come il Gorgonzola e la modalità d'acquisto a libero servizio va proprio verso questa direzione. Dobbiamo educare i giovani al consumo abituale di formaggi: il Gorgonzola beneficia della grande attenzione nei confronti della cucina, visto che si presta a molteplici interpretazioni tra i fornelli, ma dobbiamo portare avanti anche un'attività sulle mamme per introdurre i più piccoli al consumo tal quale di questo formaggio".

9 MAGGIO - TARGATOCN

Confapi, dopo Cibus, la strategia di primavera serve la ripresa sul piatto delle PMI

Riflessioni del presidente provinciale Pierantonio Invernizzi e del neo segretario generale Ilio Piana

Confapi Cuneo prepara la strategia di primavera tra conferme e novità nel gruppo Direttivo, proseguendo l'azione promozionale e sindacale a sostegno dei settori economici di diretta operatività delle PMI a partire da filiere e distretti trainanti come l'alimentare, in grado di mobilitare un vasto indotto, dalla ricerca scientifica alla terziarizzazione.

Dopo il successo della partecipazione a Cibus Tech, in applicazione dell'intesa con l'Ente Fiere di Parma, e dopo l'adesione alla Biteg di Cuneo, l'associazione di categoria presieduta da Pierantonio Invernizzi, e diretta dal nuovo segretario generale Ilio Piana, si predispone alle prossime iniziative finalizzate a presidiare i mercati interni e a crescere su quelli internazionali, attraverso gli opportuni e necessari confronti con le autorità regionali e governative.

"Le ricognizioni generali e territoriali su occupazione e produzione industriale, e sulle esportazioni, confermano una ripresa che va ancora scritta in modo compiuto e partecipato dalle forze economiche delle PMI. Il rafforzamento delle intese fra settori produttivi, come nel caso di agricoltura e industria alimentare, è una condizione preventiva per accrescere investimenti, lavoro di qualità e reddito pro capite. Gli interventi per addivenire a questi obiettivi sono per lo più attuabili a costi ridotti e in maniera semplificata", dichiara il Presidente Invernizzi.

"Il risultato eccellente della partecipazione di Confapi e di Inalpi a Cibus, sotto le insegne del nuovo marchio identificativo Good Food Piemonte e con il fiore all'occhiello di uno chef stellato come l'amico Gian Piero Vivalda - aggiunge **Ilio Piana** - *è la conferma di come sia possibile creare sinergie complementari fra grande, media e piccola impresa, aumentando le prospettive produttive e commerciali per ciascuno di questi segmenti e per l'economia in generale."*

10 MAGGIO - IDEAWEBTV

Confapi Cuneo: dopo Cibus, la strategia di primavera serve la ripresa sul piatto delle PMI

Riflessioni del presidente provinciale Pierantonio Invernizzi e del neo segretario generale Ilio Piana

Confapi Cuneo prepara la strategia di primavera tra conferme e novità nel gruppo Direttivo, proseguendo l'azione promozionale e sindacale a sostegno dei settori economici di diretta operatività delle PMI a partire da filiere e distretti trainanti come l'alimentare, in grado di mobilitare un vasto indotto, dalla ricerca scientifica alla terziarizzazione.

Dopo il successo della partecipazione a Cibus Tech, in applicazione dell'intesa con l'Ente Fiere di Parma, e dopo l'adesione alla Biteg di Cuneo, l'associazione di categoria presieduta da Pierantonio Invernizzi, e diretta dal nuovo segretario generale Ilio Piana, si predispone alle prossime iniziative finalizzate a presidiare i mercati interni e a crescere su quelli internazionali, attraverso gli opportuni e necessari confronti con le autorità regionali e governative.

"Le ricognizioni generali e territoriali su occupazione e produzione industriale, e sulle esportazioni, confermano una ripresa che va ancora scritta in modo compiuto e partecipato dalle forze economiche delle PMI.
Il rafforzamento delle intese fra settori produttivi, come nel caso di agricoltura e industria alimentare, è una condizione preventiva per accrescere investimenti, lavoro di qualità e reddito pro capite.
Gli interventi per addivenire a questi obiettivi sono per lo più attuabili a costi ridotti e in maniera semplificata", dichiara il Presidente Invernizzi.

"Il risultato eccellente della partecipazione di Confapi e di Inalpi a Cibus, sotto le insegne del nuovo marchio identificativo Good Food Piemonte e con il fiore all'occhiello di uno chef stellato come l'amico Gian Piero Vivalda - aggiunge Ilio Piana - *è la conferma di come sia possibile creare sinergie complementari fra grande, media e piccola impresa, aumentando le prospettive produttive e commerciali per ciascuno di questi segmenti e per l'economia in generale".*

10 MAGGIO – IL SAVIGLIANESE

COOPERATIVA L'assemblea ha sancito una svolta, seppur nella continuità

Piemonte Latte, un anno da record

Con una raccolta di oltre 112 milioni di litri ed un fatturato di 40,5 milioni di euro, che ha permesso la distribuzione di un conguaglio di circa 200.000 euro, l'assemblea di Piemonte Latte ha celebrato l'anno dei record.

Record in positivo in termini di volumi di latte e di vendite ma anche, in alcuni mesi, record in negativo per il comparto a causa delle mortificazioni imposte dal mercato. Pur in un clima negativo, Piemonte Latte ha comunque fatto sino in fondo il proprio dovere, attrezzando da aprile 2016 una raccolta straordinaria a favore di 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria, che diversamente non sarebbero riuscite a collocare il latte. In questo modo Piemonte Latte e la cooperazione in genere, in tutto il Nord Italia, hanno dimostrato, ancora una volta, il proprio valore strategico intervenendo, nei fatti, in un momento di gravissime difficoltà e umiliazione per il comparto.

Volatilità dei mercati, necessità di crescita per far fronte ai nuovi scenari, ma soprattutto la spinta ad ampliare i propri orizzonti e a creare nuove occasioni e strumenti per valorizzare il latte dei soci, sono stati i temi sviluppati nel corso dell'assemblea.

L'intervento del presidente della cooperativa, Roberto Morello

In tanti hanno partecipato all'assemblea della Piemonte Latte

«*Soprattutto nei momenti negativi occorre "rimboccarsi le maniche", capitalizzare anche le esperienze negative e capire che una grande cooperativa quale è Piemonte Latte deve diversificare e ampliare i propri orizzonti di mercato* – ha sottolineato il presidente Roberto Morello – *ed è in questa logica che nell'estate 2016 abbiamo costituito, con un nostro partner commerciale storico ed affidabile quale è Inalpi, la società Latterie Alpine, con l'obiettivo di entrare da protagonisti anche nell'area della trasformazione, stante anche la partecipazione in Cooperlat*».

I soci della Piemonte Latte hanno capito che la loro cooperativa, anche sulla base dello stimolo della stessa base sociale emerso in precedenti assemblee, doveva cimentarsi con nuove sfide e aprirsi ad altre opzioni, pur sempre mantenendo il ruolo maturato in 35 anni di attività di fornitore ai caseifici clienti, investendo anche in nuove opportunità, dalla trasformazione al latte alimentare, così da spaziare dalla vendita del latte crudo presso i clienti storici, ai prodotti caseari. Puntando sempre sull'origine orgogliosamente piemontese, sulle Dop, sulla tracciabilità, sull'eccellenza e sull'adozione di protocolli che permettano di valorizzare in termini oggettivi la realtà del latte dei soci, sull'aggiornamento costante così come avvenuto nel corso sui protocolli Inalpi/Fenicu (rilasciati oltre 150 attestati), in sostanza sulla necessità di crescere insieme sulla base di obiettivi condivisi.

L'assemblea di Piemonte Latte ha così sancito la svolta, seppur nella continuità, indispensabile per proiettare i soci e la cooperativa in un futuro dove occorre avere gli strumenti giusti e le armi adeguate per competere, per stare al passo con i tempi e con il mercato. ●

11 MAGGIO – BRA OGGI

ASSEMBLEA Tra positivo e negativo, un aiuto a 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria hanno dimostrato come la cooperazione ha avuto un valore strategico, intervenendo concretamente in un momento di grandissima difficoltà

Anno dei record per Piemonte Latte

SAVIGLIANO

Con una raccolta di oltre 112 milioni di litri ed un fatturato di 40,5 milioni di euro che ha permesso la distribuzione di un conguaglio di circa 200.000 euro, l'Assemblea di Piemonte Latte, ha celebrato l'anno dei record. Record in positivo in termini di volumi di latte e di vendite ma anche, in alcuni mesi record in negativo per il comparto a causa delle mortificazioni imposte dal mercato. E' ancora fresco nella memoria di tutti il ricordo della "tempesta perfetta" scatenatasi tra aprile e luglio con il crollo delle quotazioni e con il rischio di non riuscire a collocare il latte, anche se a prezzi miserrimi. Pur in un clima negativo Piemonte Latte ha comunque fatto sino in fondo il proprio dovere, attrezzando da aprile 2016 una raccolta straordinaria a favore di 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria, che diversamente non sarebbero riuscite a collocare il latte. In questo modo Piemonte Latte e la Cooperazione in genere, in tutto il Nord Italia, hanno dimostrato, ancora una volta, il proprio valore strategico intervenendo, nei fatti, in un momento di gravissime difficoltà e umiliazione per il comparto. Volatilità dei mercati, necessità di crescita per far fronte ai nuovi scenari ma soprattutto la spinta ad ampliare i propri orizzonti e a creare nuove occasioni e strumenti per valorizzare il latte dei Soci, sono stati i temi dominanti sviluppati nel corso dell'Assemblea. "Anche è soprattutto nei momenti negativi occorre "rimboccarsi le maniche", capitalizzare anche le esperienze negative e capire che una grande Cooperativa quale è Piemonte Latte, deve diversificare e ampliare i propri orizzonti di mercato – ha sottolineato il presidente Roberto Morello -ed è in questa logica che nell'estate 2016 abbiamo costituito, con un nostro partner commerciale storico ed affidabile quale è INALPI la società Latterie Alpine srl, con l'obiettivo di entrare da protagonisti anche nell'area della trasformazione stante anche la partecipazione in Cooperlat". I Soci della Piemonte Latte hanno capito che la loro Cooperativa, anche sulla base dello stimolo della stessa base sociale emerso in precedenti Assemblee, doveva cimentarsi con nuove sfide e aprirsi ad altre opzioni pur sempre mantenendo il ruolo maturato in 35 anni di attività, di fornitore ai Caseifici clienti, investendo anche in nuove opportunità, dalla trasformazione al latte alimentare così da spaziare dalla vendita del latte crudo presso i clienti storici, ai prodotti caseari. Puntando sempre sull'origine orgogliosamente Piemontese, sulle D.O.P., sulla tracciabilità, sull'eccellenza e sull'adozione di protocolli che permettano di valorizzare in termini oggettivi la realtà del latte dei Soci, sull'aggiornamento costante così come avvenuto nel corso sui protocollo INALPI/Ferrero concluso con il rilascio di oltre 150 attestati, in sostanza sulla necessità di crescere insieme sulla base di obiettivi condivisi. L'Assemblea di Piemonte Latte ha così sancito la svolta, seppur nella continuità, indispensabile per proiettare i Soci e la Cooperativa in un futuro dove occorre avere gli strumenti giusti e le armi adeguate per competere, per stare al passo con i tempi e con il mercato.

b.o.

11 MAGGIO – IL CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA

Inalpi protagonista al Biteg

MORETTA - Inalpi protagonista alla cena di gala di venerdì 28 aprile al Biteg di Cuneo, la Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, tenutasi nei giorni di venerdì 28 e sabato 29 aprile nel complesso monumentale di San Francesco, nel cuore del centro storico della città. La cena è stata offerta proprio dall'azienda morettese, partner ufficiale della manifestazione, che ha anche fornito il ripieno di formaggio dei tortellini, al burro fresco di panna su crema di zucchine trombetta, preparati dallo chef Gian Piero Vivalda, del ristorante due stelle Michelin, Antica Corona di Cervere. A proposito di Inalpi e del suo impegno per il sociale, ecco una nuova iniziativa che vede la partecipazione di alcuni componenti dell'Associazione L'Airone di Manta che opera, con genitori e volontari, per l'assistenza ai bambini autistici. Saranno ospiti con i loro accompagnatori proprio presso il palco Inalpi allo stadio Grande Torino.

11 MAGGIO – CUNEO SETTE

ASSEMBLEA Tra positivo e negativo, un aiuto a 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria hanno dimostrato come la cooperazione ha avuto un valore strategico, intervenendo concretamente in un momento di grandissima difficoltà

Anno dei record per Piemonte Latte

SAVIGLIANO

Con una raccolta di oltre 112 milioni di litri ed un fatturato di 40,5 milioni di euro che ha permesso la distribuzione di un conguaglio di circa 200.000 euro, l'Assemblea di Piemonte Latte, ha celebrato l'anno dei record. Record in positivo in termini di volumi di latte e di vendite ma anche, in alcuni mesi record in negativo per il comparto a causa delle mortificazioni imposte dal mercato. E' ancora fresco nella memoria di tutti il ricordo della "tempesta perfetta" scatenatasi tra aprile e luglio con il crollo delle quotazioni e con il rischio di non riuscire a collocare il latte, anche se a prezzi miserrimi. Pur in un clima negativo Piemonte Latte ha comunque fatto sino in fondo il proprio dovere, attrezzando da aprile 2016 una raccolta straordinaria a favore di 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria, che diversamente non sarebbero riuscite a collocare il latte. In questo modo Piemonte Latte e la Cooperazione in genere, in tutto il Nord Italia, hanno dimostrato, ancora una volta, il proprio valore strategico intervenendo, nei fatti, in un momento di gravissime difficoltà e umiliazione per il comparto. Volatilità dei mercati, necessità di crescita per far fronte ai nuovi scenari ma soprattutto la spinta ad ampliare i propri orizzonti e a creare nuove occasioni e strumenti per valorizzare il latte dei Soci, sono stati i temi dominanti sviluppati nel corso dell'Assemblea. "Anche è soprattutto nei momenti negativi occorre "rimboccarsi le maniche", capitalizzare anche le esperienze negative e capire che una grande Cooperativa quale è Piemonte Latte, deve diversificare e ampliare i propri orizzonti di mercato – ha sottolineato il presidente Roberto Morello -ed è in questa logica che nell'estate 2016 abbiamo costituito, con un nostro partner commerciale storico ed affidabile quale è INALPI la società Latterie Alpine srl, con l'obiettivo di entrare da protagonisti anche nell'area della trasformazione stante anche la partecipazione in Cooperlat". I Soci della Piemonte Latte hanno capito che la loro Cooperativa, anche sulla base dello stimolo della stessa base sociale emerso in precedenti Assemblee, doveva cimentarsi con nuove sfide e aprirsi ad altre opzioni pur sempre mantenendo il ruolo maturato in 35 anni di attività, di fornitore ai Caseifici clienti, investendo anche in nuove opportunità, dalla trasformazione al latte alimentare così da spaziare dalla vendita del latte crudo presso i clienti storici, ai prodotti caseari. Puntando sempre sull'origine orgogliosamente Piemontese, sulle D.O.P., sulla tracciabilità, sull'eccellenza e sull'adozione di protocolli che permettano di valorizzare in termini oggettivi la realtà del latte dei Soci, sull'aggiornamento costante così come avvenuto nel corso sui protocollo INALPI/Ferrero concluso con il rilascio di oltre 150 attestati, in sostanza sulla necessità di crescere insieme sulla base di obiettivi condivisi. L'Assemblea di Piemonte Latte ha così sancito la svolta, seppur nella continuità, indispensabile per proiettare i Soci e la Cooperativa in un futuro dove occorre avere gli strumenti giusti e le armi adeguate per competere, per stare al passo con i tempi e con il mercato.

b.o.

11 MAGGIO – IL GAZZETTINO NUOVO

Il presidente regionale Ettore Prandini al Gazzettino nuovo: "Valorizzare la produzione italiana"

'COLDIRETTI': UN PROGETTO PER LA NUOVA FILIERA PER PRODURRE LATTE IN POLVERE

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' un impegno sottoscritto tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi.
In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. "Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - spiega la presidente dell'associazione Coldiretti Piemonte Delia Revelli -. Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte viene già dall'accordo che, nel 2010, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero la quale assorbe il latte in polvere prodotto a Moretta, 100 per cento piemontese. Tale nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una corretta alimentazione". "L'idea – osserva il presidente di Coldiretti Lombardia Ettore Prandini – è di gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom delle importazioni dall'estero. Vogliamo valorizzare la filiera italiana e potenziare il sistema di protezione e promozione del prodotto dei nostri allevamenti, a tutela del lavoro e della qualità Made in Italy. L'obiettivo, grazie alla collaborazione con Inalpi, è quello di aprire il comparto lattiero caseario italiano all'utilizzo di polvere di latte 100 per cento italiana anche per quelle industrie alimentari e dolciarie che fino a oggi non avevano l'opportunità di farlo". La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (come prodotti da forno, biscotti, gelati) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta assicurerà la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, nuovi impulsi al comparto. Grazie a questo progetto e tramite la Filiera Agricola Italiana, sarà promosso il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e salubrità.

Ettore Prandini

11 MAGGIO – ILGAZZETTINONUOVO.IT

COLDIRETTI: VIA ALLA NUOVA FILIERA PER PRODURRE LATTE IN POLVERE

IL PRESIDENTE ETTORE PRANDINI: "VALORIZZARE LA PRODUZIONE ITALIANA"

Al via lo studio del progetto per la costruzione di una nuova filiera per la produzione di latte in polvere. E' un impegno sottoscritto tra Coldiretti Lombardia, Coldiretti Piemonte e Inalpi. In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero. "Alla luce di questi dati, abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti gli attori della filiera stessa - spiega la presidente di Coldiretti Piemonte Delia Revelli -. Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte viene già dall'accordo che, nel 2010, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero la quale assorbe il latte in polvere prodotto a Moretta, 100 per cento piemontese.

Tale nuovo progetto vuole dare risposta ai consumatori che, sempre di più, chiedono prodotti di cui sia possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una corretta alimentazione". "L'idea – osserva il presidente di Coldiretti Lombardia Ettore Prandini – è di gestire le eventuali eccedenze sul mercato e calmierare le speculazioni al ribasso sulle quotazioni del latte in caso di boom delle importazioni dall'estero. Vogliamo valorizzare la filiera italiana e potenziare il sistema di protezione e promozione del prodotto dei nostri allevamenti, a tutela del lavoro e della qualità Made in Italy. L'obiettivo, grazie alla collaborazione con Inalpi, è di aprire il comparto lattiero caseario italiano all'utilizzo di polvere di latte 100 per cento italiana anche per quelle industrie alimentari e dolciarie che fino a oggi non avevano l'opportunità di farlo". La realizzazione del nuovo progetto potrà garantire al mercato della trasformazione italiano (prodotti da forno, biscotti, gelati) circa 11 mila tonnellate di polvere di latte e la nascita di una filiera congiunta assicurerà la possibilità di essere indipendenti da forniture di paesi stranieri, oltre a dare, a livello nazionale, nuovi impulsi al comparto. Grazie a questo progetto e tramite la Filiera Agricola Italiana, sarà promosso il consumo della polvere di latte, generata dalla filiera, con la certezza della sua origine, qualità e

11 MAGGIO - ILNAZIONALE

Inalpi presente domenica 14 maggio alla Stratorino

Il 14 maggio 2017 alle ore 10,30, prenderà il via da piazza San Carlo la 41° edizione della Stratorino: Inalpi sarà presente.

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

Una grande festa che sin dalla sua prima edizione, ha raccolto un numero incredibile di partecipanti, nel 1981 furono più di 50.000 persone, a percorrere i 22 chilometri che si snodavano tra i fantastici viali alberati e le meravigliose strade che caratterizzano Torino.

Nell'**edizione 2017** i partecipanti potranno scegliere tra due percorsi, uno di **5 km** e uno di **10 km**, secondo le proprie possibilità e la propria forma fisica.

Il percorso si snoda attraverso le vie del centro, i grandi corsi e il parco del Valentino passando, per un dovuto omaggio, sotto il monumento simbolo di Torino: la Mole Antonelliana.

Inalpi ha scelto di essere presente in modo tangibile, nel **pacco gara** che sarà consegnato ad ogni iscritto, con i suoi deliziosi e genuini **formaggini**. Un modo per portare il buon sapore del latte alpino piemontese tra i tanti partecipanti, farlo gustare e apprezzare.

Ma le **Latterie Inalpi** saranno presenti anche in **piazza Castello**, dove sarà istallato un **gazebo** che distribuirà ai bambini **2.000 palloncini** gonfiabili per la **Festa della mamma**. E dove sarà possibile fare fotografie che saranno postate sui social e corrisponderanno all'hashtag, appositamente creato, **#mammaselomerita**.

Ancora un impegno, quindi, per affiancare il nome Inalpi all'immagine più bella e pulita dello sport vero, quello che coinvolge le famiglie e permette loro di trascorrere alcune ore, tra divertimento e armonia, all'aria aperta.

11 MAGGIO – LA PIAZZA GRANDE

Una delegazione in visita

Cervere: scambi commerciali con l'economia albanese

CERVERE

Una real missione economica ha connotato la giornata dello scorso venerdì a Cervere, dove la delegazione guidata dall'avvocato Oltian Ohoxholli ha fatto tappa dopo il summit di prima mattina con l'amministrazione comunale di Bra.
Finalizzata a promuovere e consolidare le relazioni istituzionali e imprenditoriali fra Piemonte e Balcani del sud, la visita nella terra dei porri ha fatto tappa alla prestigiosa azienda DIRA, realtà leader nazionale nel settore della logistica dei cristalli per auto, in continua espansione sia sul territorio italiano che nello storico specifico contesto cerverese. Con il Presidente Domenico Capello, è intervenuto il Sindaco Corrado Marchisio, che ai delegati italo albanesi - oltre all'avvocato Ohoxholli, il giornalista Alessandro Zorgniotti, i consulenti aziendali Massimo Vrenna e Gianfranco Basso e il signor Giulio Celiku - ha illustrato le caratteristiche dell'economia locale, fondata su agroalimentare e piccola e media imprenditoria.
La missione si è conclusa con una cerimonia al bistellato ristorante Antica Corona Reale della famiglia Vivalda, con la proposta di un menu degustazione del meglio della tradizione piemontese a tavola.
Molti gli auspici, fra cui l'impegno dei delegati a favorire progetti di promozione estera dei prodotti industriali e agroalimentari di Cervere, valorizzando questi ultimi anche con le ricette tradizionali balcaniche.
Con l'occasione un ringraziamento è stato rivolto, oltre che alla DIRA e al Comune di Cervere, anche agli altri sponsor legati al territorio fossanese e cerverese, ossia la banca Crf con il presidente Beppe Ghisolfi e latterie Inalpi e Confapi Cuneo con i presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi.

11 MAGGIO – LE ULTIME NOTIZIE

Inalpi presente domenica 14 maggio alla Stratorino

Nell'edizione 2017 i partecipanti potranno scegliere tra due percorsi, uno di 5 km e uno di 10 km, secondo le proprie possibilità e la propria forma fisica

Il 14 maggio 2017 alle ore 10,30, prenderà il via da piazza San Carlo la 41° edizione della Stratorino: Inalpi sarà presente.

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

11 MAGGIO - TORINOGGI

Inalpi presente domenica 14 maggio alla Stratorino

Nell'edizione 2017 i partecipanti potranno scegliere tra due percorsi, uno di 5 km e uno di 10 km, secondo le proprie possibilità e la propria forma fisica

Il 14 maggio 2017 alle ore 10,30, prenderà il via da piazza San Carlo la 41° edizione della Stratorino: Inalpi sarà presente.

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

Una grande festa che sin dalla sua prima edizione, ha raccolto un numero incredibile di partecipanti, nel 1981 furono più di 50.000 persone, a percorrere i 22 chilometri che si snodavano tra i fantastici viali alberati e le meravigliose strade che caratterizzano Torino.

Nell'**edizione 2017** i partecipanti potranno scegliere tra due percorsi, uno di **5 km** e uno di **10 km**, secondo le proprie possibilità e la propria forma fisica.

Il percorso si snoda attraverso le vie del centro, i grandi corsi e il parco del Valentino passando, per un dovuto omaggio, sotto il monumento simbolo di Torino: la Mole Antonelliana.

Inalpi ha scelto di essere presente in modo tangibile, nel **pacco gara** che sarà consegnato ad ogni iscritto, con i suoi deliziosi e genuini **formaggini**. Un modo per portare il buon sapore del latte alpino piemontese tra i tanti partecipanti, farlo gustare e apprezzare.

Ma le **Latterie Inalpi** saranno presenti anche in **piazza Castello**, dove sarà istallato un **gazebo** che distribuirà ai bambini **2.000 palloncini** gonfiabili per la **Festa della mamma**. E dove sarà possibile fare fotografie che saranno postate sui social e corrisponderanno all'hashtag, appositamente creato, **#mammaselomerita**.

Ancora un impegno, quindi, per affiancare il nome Inalpi all'immagine più bella e pulita dello sport vero, quello che coinvolge le famiglie e permette loro di trascorrere alcune ore, tra divertimento e armonia, all'aria aperta.

12 MAGGIO – LA FEDELTA'

La cooperativa ha costituito un'azienda (Latterie alpine) con Inalpi con cui ha acquisito la Valle Josina

L'anno dei record per la Piemonte latte

FOSSANO. Con una raccolta di oltre 112 milioni di litri ed un fatturato di 40,5 milioni di euro che ha permesso la distribuzione di un conguaglio di circa 200.000 euro, l'Assemblea di Piemonte latte ha celebrato l'anno dei record.

Record in positivo in termini di volumi di latte e di vendite ma anche, per alcuni mesi, record negativo per il comparto a causa delle "mortificazioni" imposte dal mercato.

"È ancora fresco nella memoria di tutti il ricordo della «tempesta perfetta» scatenatasi tra aprile e luglio con il crollo delle quotazioni e con il rischio di non riuscire a collocare il latte, anche se a prezzi miserrimi. Pur in un clima negativo abbiamo comunque fatto sino in fondo il proprio dovere, attrezzando da aprile 2016 una raccolta straordinaria a favore di 45 stalle piemontesi lasciate dall'industria, che diversamente non sarebbero riuscite a collocare il latte - ricorda senza enfasi, com'è nel suo stile, il presidente Roberto Morello -. *In questo modo Piemonte latte e la Cooperazione in genere, in tutto il Nord Italia, hanno dimostrato, ancora una volta, il proprio valore strategico intervenendo, nei fatti, in un momento di gravissime difficoltà e umiliazione per il comparto".*

Nel corso dell'assemblea che si è tenuta sabato 29 aprile nel salone della Cooperativa si è parlato di tutto questo, ma anche della volatilità dei mercati, della necessità di crescita per far fronte ai nuovi scenari ma soprattutto della spinta ad ampliare i propri orizzonti e a creare nuove occasioni e strumenti per valorizzare il latte dei soci.

"Anche e soprattutto nei momenti negativi occorre «rimboccarsi le maniche», capitalizzare anche le esperienze negative e capire che una grande Cooperativa qual è Piemonte latte, deve diversificare e ampliare i propri orizzonti di mercato - ha sottolineato il presidente Roberto Morello - *ed è in questa logica che nell'estate 2016 abbiamo costituito, con un nostro partner commerciale storico ed affidabile qual è Inalpi la società «Latterie alpine», con l'obiettivo di entrare da protagonisti anche nell'area della trasformazione stante anche la partecipazione in Cooperlat".*

Da qualche mese le Latterie alpine hanno affittato il caseificio di Peveragno (Valle Josina) per produrre cagliate per le fettine e i formaggini Inalpi che, unici sul mercato, sono prodotti con latte fresco piemontese. *"Stiamo già producendo dei volumi interessanti* - dice Morello - *; nelle scorse settimane il caseificio è andato all'asta e ce lo siamo aggiudicato, quindi presto potremo acquistarlo".*

Intanto la Cooperativa ha voluto valorizzare il ruolo nell'ambito della filiera, che significa produrre in funzione delle esigenze dell'azienda che ritira il prodotto, puntando sull'adozione di protocolli e disciplinari di produzione specifici. *"Noi lavoriamo per diverse filiere* - spiega Roberto Morello, non soltanto per quella Inalpi-Ferrero -, *pertanto i nostri soci nei mesi scorsi hanno partecipato al corso promosso a Cussanio per questo specifico progetto, poi abbiamo organizzato un corso che ha impegnato tutti i nostri soci per sette sere in cui è stato affrontato il tema delle filiere in generale, dei disciplinari di produzione in rapporto alla trasformazione, ecc... Si tratta di un modo nuovo di intendere la produzione, che deve tener conto del mercato e delle specificità di ogni signolo tasformatore, che privilegia aspetti specifici della produzione. L'allevatore, per stare al passo con i tempi e con il mercato, deve essere preparato a tutto questo".*

l.a.

13 MAGGIO - ALIMENTANDO

12 MAGGIO 2017 - 12.08

Inalpi alla Stratorino, il 14 maggio, con i formaggini per gli atleti e un gazebo in piazza Castello

FORMAGGI

Moretta (Cn) – Inalpi sarà presente alla 41esima edizione della Stratorino, che prenderà il via il 14 maggio alle 10,30 da piazza San Carlo, a Torino. La Stratorino è una delle manifestazioni più amate dai torinesi e non solo, stracittadina che ha saputo mantenere, in oltre quattro decenni di vita, lo spirito puro della festa. Da sempre non competitiva, nell'edizione 2017 prevede due percorsi tra cui i partecipanti potranno scegliere, uno di 5 Km e uno di 10 Km. Nel pacco gara che sarà consegnato ad ogni iscritto saranno inseriti i formaggini Inalpi. Le Latterie Inalpi, inoltre, saranno presenti anche in piazza Castello, dove sarà istallato un gazebo che distribuirà ai bambini 2mila palloncini gonfiabili per la Festa della mamma. E dove sarà possibile fare fotografie che saranno postate sui social e corrisponderanno all'hashtag, appositamente creato, #mammaselomerita.

13 MAGGIO –

STAMPA CUNEO

La sede del caseificio Valle Josina a Peveragno

Peveragno, società di Piemonte Latte e Inalpi

Latterie Alpine compra il caseificio Valle Josina

Il caseificio Valle Josina di Peveragno è diventato proprietà della società Latterie Alpine, costituita dalla cooperativa Piemonte Latte, che ha sede a Savigliano, e dall'industria casearia Inalpi di Moretta. L'altro giorno è stato firmato l'atto ufficiale con cui lo stabile e gli impianti sono stati acquistati: 1,7 milioni di euro la cifra sborsata da Latterie Alpine, che si è aggiudicata così l'asta.

L'operazione è la traduzione concreta dell'aumentato impegno nel settore della trasformazione da parte della cooperativa Piemonte Latte. Il presidente Roberto Morello: «Già la scorsa estate avevamo iniziato a diversificare l'attività e puntare, oltre che sulla raccolta di latte, sulla produzione di formaggi con la creazione della società Latterie Alpine insieme a Inalpi. E nell'assemblea per l'approvazione del bilancio 2016, i soci avevano dato il loro assenso all'impegno della cooperativa nella trasformazione».

I soci sono 280

A Peveragno sarà lavorato tutto latte piemontese proveniente dai 280 soci. Sarà utilizzato sia per fare Dop come Raschera, Bra e Toma, sia per le cagliate che riforniranno l'Inalpi e saranno la base per fettine e formaggini. All'ex Valle Josina di Peverano la produzione era stata interrotta quando il caseificio era andato in liquidazione ed era ripresa quando proprio Piemonte Latte aveva affittato gli impianti, ora diventati, di fatto, sua proprietà.

Investimenti

«A Peveragno oggi i dipendenti sono una dozzina e lavorano 500 quintali di latte al giorno – aggiunge Morello -: stiamo definendo un piano industriale che prevede investimenti sullo stesso caseificio e aumento dei volumi». Attualmente, la cooperativa Piemonte Latte conta 280 soci in regione e nel 2016 ha raccolto 112 milioni di litri di latte, fatturando 40 milioni. [A. P.]

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

13 MAGGIO - TORINOTODAY

Castello di Pralormo, la Festa di Primavera con il picnic solidale

★★☆☆☆

DOVE
Castello di Pralormo
Via Umberto I, 26
Pralormo

QUANDO
Dal 21/05/2017 al 21/05/2017

PREZZO

ALTRE INFORMAZIONI
Sito web
fondazionepaideia.it
Evento per bambini

Davide Marabotto
12 MAGGIO 2017 13:15

Domenica 21 maggio torna la Festa di Primavera, una giornata all'aria aperta all'insegna del relax e del divertimento organizzata da Fondazione Paideia al Castello di Pralormo. Partecipando al picnic solidale dell'edizione 2017 si contribuisce a sostenere il progetto Estate Paideia, che ogni anno offre un'esperienza di vacanza al mare a famiglie con bambini con disabilità, insieme agli operatori e ai volontari di Fondazione Paideia.

Dalle ore 12:30 porte aperte per il pranzo, con il gustoso **cestino solidale** quest'anno disponibile in quattro diversi menù tra cui scegliere (mare, terra, vegetariano e bimbi). Nel pomeriggio, a partire dalle ore 15, il tradizionale appuntamento primaverile di Fondazione Paideia entrerà nel vivo con **giochi, musica e spettacoli per i bambini** e per tutte le famiglie nella splendida cornice del Parco del Castello di Pralormo.

Per partecipare alla Festa di Primavera di Fondazione Paideia è necessario compilare entro il 15 maggio il form di iscrizione sul sito www.fondazionepaideia.it Per maggiori informazioni: info@fondazionepaideia.it o 011-5520236 L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo, grazie alla disponibilità di ampi spazi coperti. La Festa di Primavera di Fondazione Paideia è possibile grazie al sostegno di: Castello di Pralormo, Acqua Eva, Battaglio, Inalpi, Pescheria Gallina, Cuochivolanti, Agrisapori, Gastronomia Lisdero & Marras, Making Beauty Academy.

14 MAGGIO – A-MODENA

Varie

Al Castello di Pralormo la Festa di Primavera per bambini e famiglie Domenica 21 maggio 2017

è necessario compilare entro il 15 maggio il form di iscrizione

Domenica 21 maggio torna la **Festa di Primavera,** una giornata all'aria aperta all'insegna del relax e del divertimento organizzata da **Fondazione Paideia** a l **Castello di Pralormo**: partecipando al **picnic solidale** dell'edizione 2017 si contribuisce a sostenere il progetto **Estate Paideia**, che ogni anno offre un'esperienza di vacanza al mare a famiglie con bambini con disabilità, insieme agli operatori e ai volontari di Fondazione Paideia.

Dalle ore 12:30 porte aperte per il pranzo, con il gustoso cestino solidale quest'anno disponibile in **quattro diversi menù** tra cui scegliere (mare, terra, vegetariano e bimbi). Nel pomeriggio, a partire dalle ore 15, il tradizionale appuntamento primaverile di Fondazione Paideia entrerà nel vivo con **giochi, musica e spettacoli** per i bambini e per tutte le famiglie nella splendida cornice del Parco del Castello di Pralormo.

Per partecipare alla Festa di Primavera di Fondazione Paideia è necessario compilare **entro il 15 maggio** il form di iscrizione sul sito www.fondazionepaideia.it

Per maggiori informazioni: info@fondazionepaideia.it o 011-5520236

L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo, grazie alla disponibilità di ampi spazi coperti.

La Festa di Primavera di Fondazione Paideia è possibile grazie al sostegno di: Castello di Pralormo, Acqua Eva, Battaglio, Inalpi, Pescheria Gallina, Cuochivolanti, Agrisapori, Gastronomia Lisdero & Marras, Making Beauty Academy.

14 MAGGIO – LASTAMPA.IT

Latterie Alpine compra il caseificio Valle Josina

Il caseificio Valle Josina di Peveragno è diventato proprietà della società Latterie Alpine, costituita dalla cooperativa Piemonte Latte, che ha sede a Savigliano, e dall'industria casearia Inalpi di Moretta. L'altro giorno è stato firmato l'atto ufficiale con cui lo stabile e gli impianti sono stati acquistati: 1,7 milioni di euro la cifra sborsata da Latterie Alpine, che si è aggiudicata così l'asta.L'operazione è la traduzione concreta dell'aumentato impegno nel settore della trasformazione ...continua