CIBUS 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

3 MAGGIO

IL NAZIONALE

Cibus: tutto pronto per l'apertura della 19^ edizione

Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10 maggio: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq, 1.300 nuovi prodotti negli stand, attesi 80mila operatori e buyer (circa il 20% dall'estero).

Tra le aziende espositrici della provincia di Torino figurano: Agroalimenta, Antropos, Arc En Ciel, Assopiemonte Dop & Igp, Azienda Apistica Bianco Mario, Bene Bio, Bevi Piu' Naturale, Boella E Sorrisi, Caffarel, Caffe' Vergnano, Caseificio Pezzana 2, Dolceria Alba, Effervescente Tortoroglio, Ellepi Food, Fiorentini Alimentari, Fornolab, Gastronomia Primavera, La Finestra Sul Cielo, La Mole - F.lli Milan, La Perla Di Torino, Miele Ape Regina, Molino Peila, Montanini Conserve Alimentari, Nobile, One Food, Pama, Pariani, Pastiglie Leone, Piemont Fungo, Pontevecchio, Prato, Prodotti Gianduja Torino, Roengo, Rugger, Salumificio Borgo Dora, Salumificio Tre Valli, Unioncamere Piemonte, Varvello Giovanni & C. L'aceto Reale, Westland Kaasspecialiteiten Bv - Westland Italia.

Tra le aziende espositrici della provincia di Cuneo figurano: All Service, Allemandi Maurizio, Antica Cascina, Antica Torroneria Piemontese, Azienda Agricola Bossolasco Piero, Azienda Agricola Fusero Mario, Balocco, Beppino Occelli Agrinatura, Biga Angela, Biolanga, Biotea Importidee, Biraghi, Brezzo, Brier, Brizio, Cascina San Cassiano, Caseificio Ceirano – Villosio, Caseificio Fiandino, Caseificio La Bottera, Cerrato Alessandro, Cisalpino, Dulcioliva, Erbe di Montagna della D.Ra Baghino, F.Lli Ruata Goccia Doro, Falcone Gastronomia, Fermo, Fonti Alta Valle Po, Galfre' Antipasti d'Italia, Geovita, Golosita' dal 1885, Il Dolce Forno di Comino Marco, In-Fusione, In.Al.Pi., Inaudi Clemente, La Burnia, La Favorita Live, La Gentile, Liberomondo, Marabotto Giacomo e Figli; Mec Industria Alimentare Carni, Michelis Egidio, Molino di Borgo San Dalmazzo, Molino F.Lli Chiavazza, Nonno Mario Italia, Nord Salse, Nutkao, Olio Desiderio, Panealba, Pasta d'Alba, Pasta L'antica Madia; Pastificio Alfieri, Pastificio Curti, Pastificio La Torretta di Risso Daniela; Prunotto Mariangela Azienda Agricola, Riseria, Specialita' Dolciarie Martini, Tab Green Line, Tartuflanghe, Torrefazione Caffè Excelsior, Valverbe, Viva.

Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del Cibo Italiano", l'intera filiera dell'agroalimentare italiana si riunirà per il tradizionale evento organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Oltre all'esposizione, decine di convegni e workshop che vedono coinvolti tutti i soggetti del comparto: da Confagricoltura a Coldiretti; dai Consorzi dei prodotti DOP a Slow Food; da Assocamerestero

a Confconsumatori; da IRI WorldWide a Ipsos; dalla Scuola di Cucina Alma a Tecnoalimenti; da Aster-Regione Emilia Romagna all'Università di Parma ed altro ancora. Presenti anche esperti e protagonisti della Grande Distribuzione, mentre Auchan e Coop hanno allestito un proprio stand.

Tra le novità di Cibus2018 l'area Cibus Innovation Corner che ospiterà una selezione dei 100 prodotti più innovativi in esposizione in fiera. Nelle Food Court saranno presentati i prodotti tipici dalle Regioni. Gli chef stellati più noti saranno impegnati a cucinare i nuovi prodotti da presentare ai buyer. Presenti, come sempre, personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport, testimonial delle aziende (www.Cibus.it).

Il fuori salone, "Cibus Off", organizzato da "Parma! City of Gastronomy" è dislocato in Piazza Garibaldi: cooking show, pillole di cultura gastronomica, teatro, interviste ai fornelli, special dinner, aperitivi in musica e momenti di approfondimento sul cibo di oggi e di domani. Gli chef del Consorzio Parma Quality Restaurants, ALMA – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Academia Barilla interpreteranno le eccellenze del territorio parmense.

3 MAGGIO - TARGATOCN

Cibus: tutto pronto per l'apertura della 19^ edizione

Nell'articolo tutte le aziende della provincia Granda coinvolte nell'evento

Foto generica

Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10 maggio: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq, 1.300 nuovi prodotti negli stand, attesi 80mila operatori e buyer (circa il 20% dall'estero).

Tra le aziende espositrici della provincia di Torino figurano: Agroalimenta, Antropos, Arc En Ciel, Assopiemonte Dop & Igp, Azienda Apistica Bianco Mario, Bene Bio, Bevi Piu' Naturale, Boella E Sorrisi, Caffarel, Caffe' Vergnano, Caseificio Pezzana 2, Dolceria Alba, Effervescente Tortoroglio, Ellepi Food, Fiorentini Alimentari, Fornolab, Gastronomia Primavera, La Finestra Sul Cielo, La Mole - F.lli Milan, La Perla Di Torino, Miele Ape Regina, Molino Peila, Montanini Conserve Alimentari, Nobile, One Food, Pama, Pariani, Pastiglie Leone, Piemont Fungo, Pontevecchio, Prato,

Prodotti Gianduja Torino, Roengo, Rugger, Salumificio Borgo Dora, Salumificio Tre Valli, Unioncamere Piemonte, Varvello Giovanni & C. L'aceto Reale, Westland Kaasspecialiteiten Bv - Westland Italia.

Tra le aziende espositrici della provincia di Cuneo figurano: All Service, Allemandi Maurizio, Antica Cascina, Antica Torroneria Piemontese, Azienda Agricola Bossolasco Piero, Azienda Agricola Fusero Mario, Balocco, Beppino Occelli Agrinatura, Biga Angela, Biolanga, Biotea Importidee, Biraghi, Brezzo, Brier, Brizio, Cascina San Cassiano, Caseificio Ceirano - Villosio, Caseificio Fiandino, Caseificio La Bottera, Cerrato Alessandro, Cisalpino, Dulcioliva, Erbe di Montagna della D.Ra Baghino, F.Lli Ruata Goccia Doro, Falcone Gastronomia, Fermo, Fonti Alta Valle Po, Galfre' Antipasti d'Italia, Geovita, Golosita' dal 1885, Il Dolce Forno di Comino Marco, In-Fusione, In.Al.Pi., Inaudi Clemente, La Burnia, La Favorita Live, La Gentile, Liberomondo, Marabotto Giacomo e Figli; Mec Industria Alimentare Carni, Michelis Egidio, Molino di Borgo San Dalmazzo, Molino F.Lli Chiavazza, Nonno Mario Italia, Nord Salse, Nutkao, Olio Desiderio, Panealba, Pasta d'Alba, Pasta L'antica Madia; Pastificio Alfieri, Pastificio Curti, Pastificio La Torretta di Risso Daniela; Prunotto Mariangela Azienda Agricola, Riseria, Specialita' Dolciarie Martini, Tab Green Line, Tartuflanghe, Torrefazione Caffè Excelsior, Valverbe, Viva.

Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del Cibo Italiano", l'intera filiera dell'agroalimentare italiana si riunirà per il tradizionale evento organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Oltre all'esposizione, decine di convegni e workshop che vedono coinvolti tutti i soggetti del comparto: da Confagricoltura a Coldiretti; dai Consorzi dei prodotti DOP a Slow Food; da Assocamerestero a Confconsumatori; da IRI WorldWide a Ipsos; dalla Scuola di Cucina Alma a Tecnoalimenti; da Aster-Regione Emilia Romagna all'Università di Parma ed altro ancora. Presenti anche esperti e protagonisti della Grande Distribuzione, mentre Auchan e Coop hanno allestito un proprio stand.

Tra le novità di Cibus2018 l'area Cibus Innovation Corner che ospiterà una selezione dei 100 prodotti più innovativi in esposizione in fiera. Nelle Food Court saranno presentati i prodotti tipici dalle Regioni. Gli chef stellati più noti saranno impegnati a cucinare i nuovi prodotti da presentare ai buyer. Presenti, come sempre, personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport, testimonial delle aziende (www.Cibus.it).

Il fuori salone, "Cibus Off", organizzato da "Parma! City of Gastronomy" è dislocato in Piazza Garibaldi: cooking show, pillole di cultura gastronomica, teatro, interviste ai fornelli, special dinner, aperitivi in musica e momenti di approfondimento sul cibo di oggi e di domani. Gli chef del Consorzio Parma Quality Restaurants, ALMA – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Academia Barilla interpreteranno le eccellenze del territorio parmense.

5 MAGGIO

ILNAZIONALE

Anche Inalpi alla 19^ edizione di Cibus: ecco gli eventi da lunedì 7 maggio

Inalpi sarà presente a Cibus – 19° Salone Internazionale dell'Alimetazione – che si svolgerà a Parma dal 7 al 10 aprile, presso il Padiglione 2 stand D028.

Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo che trasmette i valori di un territorio e delle eccellenze dell'azienda di Moretta, a partire dalle Dop Piemontesi prodotto nel caseificio di Peveragno, attraverso la presentazione della Linea Premium, per finire con il Formaggino Bio e le novità del prossimo fututo. La filiera corta e certificata, base di ogni prodotto Inalpi, sarà la protagonista delle innumerevoli iniziative organizzate per la manifestazione.

. Lunedì 7 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "Benessere Animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo"

Al convegno prenderanno parte: - Erminio Trevisi – Associate Professor Departement of Animal Sciences Food and Nutrition Università di Piacenza- Elisabetta Genta – Responsabile consulenza – audit e formazione Laemmegroup srl- Cristina Ten Kortenaar – Responsabile Qualità Inalpi SpA- Slow FoodModera: Angelo Frigerio – Redattore Formaggi e Consumi

. Martedì 8 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "La Valorizzazione della Filiera del Latte Italiano nella distribuzione"

Al convegno prenderanno parte:- Giovanni Pozzoli – AD Pozzoli Market- Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA- Bartolomeo Bovetti – Direttore cooperativo Compral Latte- G.B. Mantelli – Co-fondatore e Direttore Commenrciale Venchi SpA

. Mercoledì 9 maggio dalle 11.30 alle 12.30 un momento di sport organizzato in collaborazione con Accademia Scherma Marchesa

chef stellato Gianpiero Vivalda – Antica Corona Reale Relais e Chateaux. Mentre ogni pomeriggio dalle 15 alle 19 – sempre presso lo stand Inalpi – si potrà partecipare a "TOMA!" – l'aperitivo piemontese, cocktail e appetizer firmati Gianpiero Vivalda.

5 MAGGIO - TARGATOCN

Anche Inalpi alla 19^ edizione di Cibus: ecco gli eventi da lunedì 7 maggio

Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo

Foto generica

Inalpi sarà presente a Cibus - 19° Salone Internazionale dell'Alimetazione - che si svolgerà a Parma dal 7 al 10 aprile, presso il Padiglione 2 stand D028.

Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo che trasmette i valori di un territorio e delle eccellenze dell'azienda di Moretta, a partire dalle Dop Piemontesi prodotto nel caseificio di Peveragno, attraverso la presentazione della Linea Premium, per finire con

il Formaggino Bio e le novità del prossimo fututo. La filiera corta e certificata, base di ogni prodotto Inalpi, sarà la protagonista delle innumerevoli iniziative organizzate per la manifestazione.

. Lunedì 7 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "Benessere Animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo"

Al convegno prenderanno parte: - Erminio Trevisi - Associate Professor Departement of Animal Sciences Food and Nutrition Università di Piacenza- Elisabetta Genta - Responsabile consulenza - audit e formazione Laemmegroup srl- Cristina Ten Kortenaar - Responsabile Qualità Inalpi SpA- Slow FoodModera: Angelo Frigerio - Redattore Formaggi e Consumi

. Martedì 8 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "La Valorizzazione della Filiera del Latte Italiano nella distribuzione"

Al convegno prenderanno parte:- Giovanni Pozzoli - AD Pozzoli Market- Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA- Bartolomeo Bovetti - Direttore cooperativo Compral Latte- G.B. Mantelli - Co-fondatore e Direttore Commenrciale Venchi SpA

. Mercoledì 9 maggio dalle 11.30 alle 12.30 un momento di sport organizzato in collaborazione con Accademia Scherma Marchesa

. Ogni giorno - dalle 12,30 - presso lo spazio Inalpi sarà inoltre possibile degustare la cucina dello chef stellato Gianpiero Vivalda - Antica Corona Reale Relais e Chateaux. Mentre ogni pomeriggio dalle 15 alle 19 - sempre presso lo stand Inalpi - si potrà partecipare a "TOMA!" - l'aperitivo piemontese, cocktail e appetizer firmati Gianpiero Vivalda.

7 MAGGIO - TIGULIOVINO

INALPI a Cibus 2018

Tweet

Fiera Parma, Parma (PR) - Cibus
dal 07 maggio 2018 al 10 maggio 2018

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato

Inalpi sarà presente a Cibus - 19° Salone Internazionale dell'Alimetazione - che si svolgerà **a Parma dal 7 al 10 aprile, presso il Padiglione 2 stand D028.**

Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo che trasmette i valori di un territorio e delle eccellenze dell'azienda di Moretta, a partire dalle Dop Piemontesi prodotto nel caseificio di Peveragno, attraverso la presentazione della Linea Premium, per finire con il Formaggino Bio e le novità del prossimo fututo.
La filiera corta e certificata, base di ogni prodotto Inalpi, sarà la protagonista delle innumerevoli iniziative organizzate per la manifestazione.

Lunedi 7 maggio
dalle 11,30 alle 13,00 Convegno "Benessere Animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo"
al convegno prenderanno parte:
- Erminio Trevisi - Associate Professor Departement of Animal Sciences Food and Nutrition Università di Piacenza
- Elisabetta Genta - Responsabile consulenza - audit e formazione Laemmegroup srl
- Cristina Ten Kortenaar - Responsabile Qualità Inalpi SpA
- Slow Food

Modera: Angelo Frigerio - Redattore Formaggi e Consumi

Martedi 8 maggio
dalle 11,30 alle 13,00 Convegno "La Valorizzazione della Filiera del Latte Italiano nella distribuzione"
al convegno prenderanno parte:
- Giovanni Pozzoli - AD Pozzoli Market
- Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA
- Bartolomeo Bovetti - Direttore cooperativo Compral Latte
- Roberto Arru - Direttore Cooperativa Piemonte Latte
- G.B. Mantelli - Co-fondatore e Direttore Commenrciale Venchi SpA

Mercoledi 9 maggio
dalle 11,30 alle 12,30 un momento di sport organizzato in collaborazione con Accademia Scherma Marchesa

Ogni giorno - dalle 12,30 - presso lo spazio Inalpi sarà inoltre possibile degustare la cucina dello chef stellato Gianpiero Vivalda - Antica Corona Reale Relais e Chateaux.

Mentre **ogni pomeriggio dalle 15 alle 19** - sempre presso lo stand Inalpi - si potrà partecipare a
"TOMA!" - l'aperitivo piemontese, cocktail e appetizer firmati Gianpiero Vivalda.

8 MAGGIO - ALIMENTANDO

Parma – Nella giornata di debutto di Cibus 2018, la Sala Toscanini di Fiere di Parma ha ospitato ieri, nel pomeriggio, le cerimonie di premiazione per i "Salumi&Consumi Awards", i "Carni&Consumi Awards", i "Formaggi&Consumi Awards", i "Dolci&Consumi Awards" e i "Salati&Consumi Awards". I premi dell'eccellenza assegnati dal retail e organizzati dalle riviste di Tespi Mediagroup sono riconoscimenti attributi – da una giuria qualificata di buyer di Gd e Do, oltre che da operatori di spicco del settore alimentare – alle iniziative promosse dalle aziende e che si sono distinte nel corso dell'anno 2017. La cerimonia di premiazione è stata presentata da Angelo Frigerio, Ceo di Tespi Mediagroup, e da Riccardo Colletti, managing editor di Tespi Mediagroup. Di seguito pubblichiamo i nomi dei vincitori.

Miglior spot radio

"Sulla strada" – Consorzio del Prosciutto di Modena

Miglior campagna stampa trade: prodotti cotti

"Favola l'Originale" – Mec Palmieri

Miglior campagna stampa trade: altri salumi

"Volpi Tailor-made project" – Salumificio Volpi

Miglior campagna stampa consumer

"Godetevi una fetta di Toscana" – Consorzio del Prosciutto Toscano

Miglior campagna new media

"Product placement su Giallozafferano.it" – Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Miglior campagna di comunicazione per la valorizzazione del prodotto tipico

"Strade Golose" – Terre Ducali

Miglior iniziativa di partnership con il normal trade

"Insieme a voi" – Veroni

Miglior iniziativa di co-marketing

"Una spesa che cambia la vita" – Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Miglior iniziativa charity

"Cena di Gala Fondazione De Marchi Clinica Pediatrica" – Salumi Pasini

Miglior packaging pre-affettato

"Linea Vaschette Strade Golose" – Terre Ducali

Miglior packaging del prodotto a libero servizio

"Gran Libro del Salame" – Terre Ducali

Miglior innovazione di prodotto: salumi di suino

"Il Brado, salame realizzato con carni di suini nati e allevati in Romagna allo stato brado" – Malafronte

Miglior innovazione di prodotto: salumi di altre carni

"Petto di pollo alla curcuma" – Parmacotto

Premi Speciale Anniversario

"140 anni" – Salumificio Mainelli

"50 anni" – Pianeta Alimentare

"40 anni" – Bortolotti Salumi

Premio Speciale Solidarietà

F.lli Galloni

Premio Speciale Creatività

"Quattro fantastici nel tubo" – Salumificio M. Brugnolo

CARNI & CONSUMI AWARDS

Miglior campagna stampa

"Roast Beef" – Golden Food

Miglior packaging del prodotto a libero servizio

"Linea Secondi Pronti di Gastronomia 'Già Pronto'" – Lenti Rugger

Miglior innovazione di prodotto: carne di suino

"Filetto bio al pepe rosa" – Prosus

Miglior innovazione di prodotto: altre carni

"Tagliata di bovino pronta in 3 minuti" – I.CA.

FORMAGGI & CONSUMI AWARDS

Miglior spot Tv

"Se c'è Gorgonzola mangi buono" – Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola

Miglior spot radio

"Siamo un paese di buone forchette" – Consorzio Tutela Taleggio

Miglior campagna stampa trade: prodotti freschi

"Mani sapienti creano passione" – Sanguedolce

Miglior campagna stampa trade: prodotti stagionati

"Il Caravaggio…mai stato così buono" – Caseificio Defendi

Miglior campagna stampa consumer

"Il benessere animale è il nostro impegno quotidiano" – Fattorie Osella

Miglior campagna new media

"Sito web corporate" – Caseificio Longo

Miglior campagna comunicazione per la valorizzazione del prodotto tipico

"Un sapore che ti Puglia" – Delizia

Miglior promozione al consumo

"L'ABC della merenda – in-pack promotion 'A spasso nel temporeggio'" – Parmareggio

Miglior attività e materiale in-store

"Pecorino Stagionato Dop 12 mesi in abbinamento con Spumanti Valdo" – Caseificio Sociale Manciano

Miglior materiale Pop (sezione flyer)

"Guida alla Degustazione" – Le Fattorie Fiandino

Miglior materiale Pop (sezione cartellonistica ed espositori)

"Frigoriferi espositivi brevettati" – Azienda Agricola Bertinelli

Miglior iniziativa di co-marketing

"Confezione di Natale: Gli Speziali" – Botalla

Miglior iniziativa charity

"La Transumanza della Pace" – Botalla

"Regala 1 euro e un sorriso..." – Caseificio Pezzana

"Noi.Norcia – aiutaci ad aiutarli" – Gruppo Grifo Agroalimentare

"Parmareggio e Telethon" – Parmareggio

"Parmareggio e Tesori del gusto – un aiuto concreto a AIL e Save the Children" – Parmareggio

Miglior packaging del prodotto a libero servizio: formaggi freschi e a media stagionatura

"Rebranding linea formaggi 'I Creativi'" – Caseificio Val D'Apsa

Miglior packaging del prodotto a libero servizio: formaggi a lunga stagionatura

"Scalata del Gusto" – Azienda Agricola Bertinelli

Miglior packaging del prodotto bio a libero servizio

"Doppio packaging Bio C'è" – Toniolo Casearia

Miglior innovazione di prodotto: formaggi freschi e a media stagionatura

"Formaggini bio" – Inalpi

Miglior innovazione di prodotto: formaggi a lunga stagionatura

"Bitto – Le punte Dop della Valtellina" – Latteria Sociale Valtellina Delebio

Miglior logistica

Latteria Montello

Premi Speciali

Anniversario "70 anni" – Palzola

"Impegno a favore dello sport" – Igor

"Welfare Aziendale" – Brazzale

Anniversario "100 anni" – Sanguedolce

DOLCI&CONSUMI AWARDS 2018

Miglior spot Tv

"Ricola Herb-Caramel 20s: busta e astuccio" – Divita Ricola

Miglior campagna affissione

"Sirietto – Milano – Giovanni Cova & C. Celebra Ricordi" – Panettoni Giovanni Cova & C.

Miglior campagna stampa trade

"Biscotti Toscani Gusto & Piacere – scheda lancio prodotto" – Ghiott Dolciaria

Miglior campagna stampa consumer

"Le Naturelle: l'uovo siamo noi" – Eurovo

Miglior campagna new media

"Campagna Facebook personaggi storici" – Majani 1796

Miglior materiale Pop

"Box promozionale Snap&Squeeze" – Menz&Gasser

Miglior iniziativa di co-marketing

"Giovanni Cova & C. Celebra Ricordi" – Panettoni Giovanni Cova & C.

Miglior iniziativa charity

"Le Naturelle e Maia con Pink is Good" – Eurovo

"Sostegno alla Fondazione Piemontese per la ricerca sul cancro" – Galup

"Confezioni regalo realizzate con l'aiuto dei detenuti del penitenziario di Vibo Valentia" – Giacinto Callipo Conserve Alimentari

Miglior packaging: cioccolato

"Scatola regalo praline Dolce Vita Vanini" – Icam Cioccolato

Miglior packaging: consumo on the go

"I cereali in Cup" – Molino Rossetto

Miglior packaging: biscotti

"Latta Carillon Magica Luce con pasticcini italiani" – Di Costa

Miglior packaging: gelati

"Vaso Pet nuovi sorbetti" – Tonitto 1939

Miglior packaging: prodotti di ricorrenza

"Cristalli di torrone in vaso – Linea Gourmet" – Dolcital

Miglior innovazione di prodotto: cioccolato

"Tiramisù – Tartufo di cioccolato" – La Perla di Torino

Miglior innovazione di prodotto: prodotti di ricorrenza

"Platò – Collezione Pasqua Majani" – Majani 1796

Miglior innovazione di prodotto: gelati

"GelatoMadre Cremino Fiat Majani" – G7

Miglior innovazione di prodotto: prodotti da forno

"Biscotti Goji con il -30% di zuccheri" – Germinal Italia

Premi Speciali Anniversario

"60 anni" – Vitavigor

"140 anni" – Venchi

"50 anni" – Lago Group

SALATI&CONSUMI AWARDS 2018

Miglior campagna stampa trade

"Tradizione e innovazione dal 1982" – Pastificio Di Bari Tarall'Oro

Miglior packaging

"Nuova linea Gongoli" – Grissin Bon

Miglior packaging: taralli

"Nuova linea retail 250g" – Puglia Sapori

Miglior innovazione di prodotto: taralli

"Taralli senza glutine" – Fiore di Puglia

Miglior innovazione di prodotto: sostitutivi del pane

"Italpizza 26×38" – Italpizza

Miglior innovazione di prodotto: snack

"Si&No al riso nero" – Fiorentini Alimentari

TAGS: CARNI&CONSUMI AWARDS, CIBUS, DOLCI&CONSUMI AWARDS, FORMAGGI&CONSUMI AWARDS, SALATI&CONSUMI AWARDS, SALUMI&CONSUMI AWARDS, TESPI MEDIAGROUP,

8 MAGGIO

CUNEO 7

19° EDIZIONE DI CIBUS

Apre il 7 maggio a Parma: ecco le aziende cuneesi presenti

Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq. Tra le aziende espositrici della provincia di Cuneo figurano: All Service, Allemandi Maurizio, Antica Cascina, Antica Torroneria Piemontese, Azienda Agricola Bossolasco Piero, Azienda Agricola Fusero Mario, Balocco, Beppino Occelli Agrinatura, Biga Angela, Biolanga, Biotea Importidee, Biraghi, Brezzo, Brier, Brizio, Cascina San Cassiano, Caseificio Ceirano – Villosio, Caseificio Fiandino, Caseificio La Bottera, Cerrato Alessandro, Cisalpino, Dulcioliva, Erbe di Montagna della D.Ra Baghino, F.Lli Ruata Goccia Doro, Falcone Gastronomia, Fermo, Fonti Alta Valle Po, Galfre' Antipasti d'Italia, Geovita, Golosita' dal 1885, Il Dolce Forno di Comino Marco, In-Fusione, In.Al.Pi., Inaudi Clemente, La Burnia, La Favorita Live, La Gentile, Liberomondo, Marabotto Giacomo e Figli; Mec Industria Alimentare Carni, Michelis Egidio, Molino di Borgo San Dalmazzo, Molino F.Lli Chiavazza, Nonno Mario Italia, Nord Salse, Nutkao, Olio Desiderio, Panealba, Pasta d'Alba, Pasta L'antica Madia; Pastificio Alfieri, Pastificio Curti, Pastificio La Torretta di Risso Daniela; Prunotto Mariangela Azienda Agricola, Riseria, Specialita' Dolciarie Martini, Tab Green Line, Tartuflanghe, Torrefazione Caffè Excelsior, Valverbe, Viva. Tra le novità di Cibus2018 l'area Cibus Innovation Corner che ospiterà una selezione dei 100 prodotti più innovativi in esposizione in fiera. Nelle Food Court saranno presentati i prodotti tipici dalle Regioni, mentre gli chef stellati più noti saranno impegnati a cucinare i nuovi prodotti da presentare ai buyer. Presenti, come sempre, personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport, così come testimonial delle diverse aziende (www.Cibus.it).

9 MAGGIO – CANALE 5

MATTINO 5

http://www.video.mediaset.it/video/mattino_5/servizi/parte-cibus_839651.html

INTERVISTA AMBROGIO INVERNIZZI AL MINUTO dal minutu 2:01

9 MAGGIO

NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA In vetrina i prodotti del territorio

Inalpi a Cibus Parma con lo chef Vivalda

2 STELLE MICHELIN Lo chef dell'Antica Corona Reale, Giampiero Vivalda

MORETTA Inalpi è presente a Cibus, il Salone internazionale dell'Alimetazione, in corso a Parma fino al 10 maggio. Anche quest'anno l'azienda racconta la propria filosofia con iniziative, convegni e uno spazio espositivo che trasmette i valori di un territorio e delle eccellenze dell'azienda di Moretta, a partire dalle Dop piemontesi prodotte nel caseificio di Peveragno, attraverso la presentazione della Linea Premium, per finire con il Formaggino Bio e le novità del prossimo futuro.

La filiera corta e certificata, base di ogni prodotto Inalpi, è stata ancora una volta la protagonista delle innumerevoli iniziative organizzate per la manifestazione.

Lunedì il convegno "Benessere animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo" e martedì "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione". Ultimo appuntamento nella mattina di mercoledì 9 maggio, dalle 11,30 alle 12,30 con un momento di sport in collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, sport a cui l'azienda è vicina come sponsor già da alcuni anni. Alle 12,30 la degustazione guidata dallo chef stellato Giampiero Vivalda dell'Antica Corona Reale di Cervere, con un menù a base di prelibatezze a base di latte e burro alpino.

Giampiero ha preso lo scettro nel 1994 dalle mani del padre Renzo. Dopo la formazione all'Alberghiero di Mondovì, l'esperienza maturata in Francia che gli ha consentito nel 2003 di ricevere la prima stella Michelin, seguita dalla seconda nel 2010.

Segue al pomeriggio, dalle 15 alle 19, l'appuntamento con "Toma!", l'aperitivo alla piemontese con cocktail e stuzzichini a base di formaggio.

Incontri sul benessere e l'allevamento

10 MAGGIO - ANSA

Latte, 92 prescrizioni in filiera Inalpi

In progetto 'etichette' di 7 vallate e cartelli nei pascoli

Redazione ANSA PARMA 09 maggio 2018 19:35

(ANSA) - PARMA, 9 MAG - Prezzo indicizzato, con una quota del 7-8% legata a benessere degli animali e sostenibilità ambientale, 92 prescrizioni per la sicurezza e la salubrità del latte, un controllo sistematico nelle stalle. La 'filiera del latte' di Inalpi, che utilizza solo latte 100% italiano, conferito da 400 allevatori di due cooperative, è stata illustrata a Cibus, a Parma, da Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta (Cuneo).

"La qualità e la valorizzazione della filiera - ha detto - dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiano. Non possiamo competere con le cooperativa del Nord Europa e della Nuova Zelanda che hanno fatturati fino a 20 miliardi di euro. Non c'è alternativa alla ricerca di una qualità sempre più eccellente". Tra i progetti, cartelli per riconoscere i pascoli della filiera, sul modello delle indicazioni nei vigneti; prosegue la ricerca in 7 vallate delle province di Cuneo e Torino per arrivare a 'etichette' di formaggi o a altri prodotti caseari di altissima qualità. (ANSA).

10 MAGGIO TARGATOCN

AGRICOLTURA | mercoledì 09 maggio 2018, 20:14

Inalpi a Cibus per raccontare la valorizzazione della Filiera del latte italiano nella distribuzione

Il presidente Ambrogio Invernizzi: "La qualità e la valorizzazione della Filiera dovrebbero diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani"

A Cibus Inalpi parla di latte, di territorio e di qualità. Gli argomenti sono stati analizzati martedì 8 maggio 2018 in un partecipato convegno incentrato su "La valorizzazione della Filiera del latte italiano nella distribuzione". I relatori hanno messo in luce il profondo lavoro di sensibilizzazione e di condivisione che si sta portando avanti tra le varie componenti della filiera.

Il presidente di Inalpi, **Ambrogio Invernizzi**, ha spiegato le motivazioni che hanno stimolato la sua azienda nell'intraprendere un cammino non facile, ma di grande soddisfazione: *"La qualità e la valorizzazione della Filiera, dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani* - ha dichiarato - *non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito. L'unica alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto che è frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di produrre latte in polvere, burro e panna, con*

caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate nell'industria dolciaria, ma anche dai consumatori finali".

Gian Battista Mantelli, Co-fondatore e direttore commerciale di Venchi S.p.A. è stato uno dei primi a credere alla qualità e alla potenzialità del latte in polvere Inalpi, e ha spiegato come, nel mondo, esista pochissima comunicazione sulla produzione del cioccolato in Italia. La scelta di Venchi è quindi indirizzata non genericamente sul latte italiano, ma solo e unicamente su quello piemontese. Scelta dettata da precise esigenze industriali dove si preferisce utilizzare la migliore materia prima vicina al luogo di produzione del cioccolato, così Venchi adopera l'olio d'oliva ligure, al posto dell'olio di palma e le nocciole IGP del Piemonte. La selezione del cacao avviene in base a caratteristiche sensoriali, per il cioccolato al latte, ad esempio, è stata selezionata una qualità di semi che ha una nota di sapore di latte, questo consente di abbattere gli zuccheri e di poter utilizzare il 47% di cacao unito al latte in polvere. Una scelta quindi di un prodotto di Filiera controllata e garantita, che aiuta a mantenere vivo e attivo un territorio.

Bartolomeo Bovetti, direttore della Cooperativa Compral Latte, ha sottolineato la peculiarità della Filiera Inalpi, che consiste nell'acquistare il latte da cooperative (circa 400 produttori) che hanno costruito la Filiera facendo acquisire consapevolezza ai conferitori. La sensibilizzazione su argomenti come l'impatto ambientale, il benessere animale o la corretta alimentazione, hanno comportato e comportano, una potente e inarrestabile crescita culturale. Di fatto, Compral Latte è nata proprio in funzione della Filiera e mette a disposizione dei suoi consociati un team di tecnici. L'indicizzazione del prezzo è legata quindi alla valutazione del processo produttivo, oltre alla valutazione della qualità del prodotto. Se il processo di produzione è rispettato, la qualità del latte sarà elevata. Questo comporta una premialità, quindi la cultura della qualità comporta anche una valorizzazione del prodotto in termini economici, con ricadute positive sul territorio.

Bruno Rivarossa, direttore Coldiretti Piemonte, ha voluto evidenziare l'importanza dell'industria come fulcro portante nella Filiera e come tramite tra i produttori e i consumatori, mettendo in risalto quanto Inalpi dimostri di credere nel territorio e nelle sue potenzialità, ma anche, come unico produttore italiano di latte in polvere, quanto coraggio e lungimiranza abbia avuto, in epoca di crisi generale, nell'andare contro corrente e nell'uscire dagli schemi.

10 MAGGIO - VIRGILIO

Latte, 92 prescrizioni in filiera Inalpi

Condividi Invia

Prezzo indicizzato, con una quota del 7-8% legata a benessere degli animali e sostenibilità ambientale, 92 prescrizioni per la sicurezza e la salubrità del latte, un controllo sistematico nelle stalle. La 'filiera del latte' di Inalpi, che utilizza solo latte 100% italiano, conferito da 400 allevatori di due cooperative, è stata illustrata a Cibus, a Parma, da Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta (Cuneo). "La qualità e la valorizzazione della filiera - ha detto - dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiano. Non possiamo competere con le cooperativa del Nord Europa e della Nuova Zelanda che hanno fatturati fino a 20 miliardi di euro. Non c'è alternativa alla ricerca di una qualità sempre più eccellente". Tra i progetti, cartelli per riconoscere i pascoli della filiera, sul modello delle indicazioni nei vigneti; prosegue la ricerca in 7 vallate delle province di Cuneo e Torino per arrivare a 'etichette' di formaggi o a altri prodotti caseari di altissima qualità.

11 MAGGIO - TARGATOCN

AGRICOLTURA | giovedì 10 maggio 2018, 16:23

Inalpi ha portato a Cibus 2018 "prodotti buoni giusti e sicuri" (VIDEO)

L'azienda di Moretta presenta a Parma tra le eccellenze agroalimentari italiane. Intervista video ad Ambrogio Invernizzi

"Produrre prodotti buoni giusti e sicuri". Con questo motto aziendale Inalpi si è presentata a Cibus 2018, la passerella delle eccellenze agroalimentari italiane.

"Obiettivo è valorizzare il latte piemontese mettendo al centro la qualità", ha dichiarato l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi che ha portato a Parma anche un convegno sulla valorizzazione della Filiera del latte italiano nella distribuzione.

Guarda l'intervista video ad **Ambrogio Invernizzi** realizzata in occasione di Cibus 2018:

Presentato a Cibus il Grand Prix di Scherma Torino 2019

Nello stand dell'azienda cuneese Inalpi che è partner dell'Accademia Scherma Marchesa dal 2008

C'era anche un po' di scherma a ***Cibus 2018***, la passerella delle eccellenze gastronomiche italiane svoltasi a Parma dal 7 al 10 maggio.

Nello stand dell'azienda cuneese inalpi è stato presentato il Grand Prix di Scherma che si svolgerà a Torino dall'8 al 10 febbraio 2019.

Guarda l'intervista a **Michele Torella**, presidente accademia Scherma Marchesa di Torino

12 MAGGIO - ILNAZIONALE

Presentato a Cibus il Grand Prix di Scherma Torino 2019 (VIDEO)

C'era anche un po' di scherma a ***Cibus 2018***, la passerella delle eccellenze gastronomiche italiane svoltasi a Parma dal 7 al 10 maggio.

Nello stand dell'azienda cuneese Inalpi è stato presentato il Grand Prix di Scherma che si svolgerà a Torino dall'8 al 10 febbraio 2019.

Guarda l'intervista a **Michele Torella**, presidente accademia Scherma Marchesa di Torino

12 MAGGIO - TORINOSPORTIVA

Presentato a Cibus il Grand Prix di Scherma Torino 2019 (VIDEO)

Nello stand dell'azienda cuneese Inalpi che è partner dell'Accademia Scherma Marchesa dal 2008

C'era anche un po' di scherma a Cibus 2018, la passerella delle eccellenze gastronomiche italiane svoltasi a Parma dal 7 al 10 maggio.

Nello stand dell'azienda cuneese Inalpi è stato presentato il Grand Prix di Scherma che si svolgerà a Torino dall'8 al 10 febbraio 2019.

Guarda l'intervista a Michele Torella, presidente dell'accademia Scherma Marchesa di Torino.

18 MAGGIO - FOOD

LATTERIE inalpi

Vieni a trovarci al Cibus
PADIGLIONE 2 • STAND D028

Inalpi, un algoritmo per la filiera latte

Ambrogio Invernizzi, Presidente di Inalpi

Qual è il segreto del vostro successo?
Il successo di Inalpi si basa sul profondo **radicamento dell'azienda nel territorio**. Riteniamo infatti che una filiera corta e certificata sia la giusta via per la crescita dell'area in cui operiamo, oltre a essere una garanzia per i consumatori. I nostri prodotti, realizzati con **solo latte piemontese**, sono certificati e completamente tracciabili, grazie al **sistema Tracciabilità Inalpi**. Negli anni abbiamo lavorato per creare un **rapporto di totale trasparenza con i nostri conferitori**, mediante la definizione di un protocollo di filiera che prevede l'impegno di tutti e che passa anche attraverso percorsi formativi continuativi.
Proprio per proseguire sulla strada della valorizzazione territoriale, nel 2017 Inalpi ha acquisito il **caseificio di Peveragno**, situato in zona montana nella provincia di Cuneo.

E i punti di forza della Vostra azienda?
Per Inalpi la qualità e la continuità di produzione sono i nostri migliori strumenti e il modo per valorizzare l'eccellenza.
Per questa ragione, partendo dal latte piemontese, la nostra materia prima e fulcro dell'attività aziendale, realizziamo prodotti di qualità, che si collocano in una fascia di alta gamma.

Che tipo di innovazione proponete al mercato?
La nostra 'innovazione' è di **Filiera**: corta, certificata e trasparente. Nel 2010, insieme a **Ferrero** e all'**Università di Piacenza**, abbiamo creato un **protocollo** per regolamentare il rapporto tra allevatori e aziende. La messa a punto di un **algoritmo** che determina in modo trasparente e chiaro il **prezzo del latte**, ha consentito di creare pianificazione, progettazione e di attuare percorsi formativi, sviluppati oggi per tutti i nostri conferitori.
Di **Tecnologia**: nel 2017 abbiamo avviato l'ampliamento dello stabilimento. L'intervento, funzionale all'aumento delle performance di business, creerà un'area magazzini coperti di 35mila mq, l'ampliamento della palazzina uffici e un'area burrificio rinnovata per produrre burro confezionato con proprietà innovative adatto alla lavorazione industriale di un'ampia gamma di aziende.
Di **Prodotto**: Inalpi crea innovazione anche attraverso i suoi prodotti: la **linea Bio** (primo fra tutti il Formaggino Bio) che sarà ampliata nell'immediato futuro; la produzione di **nuove confezioni di latte in polvere** (Inalpi è l'unico produttore italiano); un **nuovo burro** a utilizzo delle industrie del mercato della pasticceria e dei croissant.

Visita il nostro sito
www.inalpi.it

- **PRODOTTO CON LATTE 100% PIEMONTESE**
- **UNICO LATTE IN POLVERE ITALIANO**
- **PICCOLO FORMATO**

LATTE IN POLVERE: NUOVO PACK DA 300 G

Il buon **latte piemontese** è la materia prima unica utilizzata da Inalpi per la lavorazione dei suoi prodotti. Una filiera corta e certificata fa sì che l'azienda possa garantire ai consumatori prodotti di altissima qualità, identificabili e tracciabili. Da questa filosofia nasce anche il **latte in polvere**, di cui Inalpi è unico produttore italiano, realizzato da solo latte piemontese nelle varianti **Intero** e **Scremato** e presentato nella **nuova confezione da 300g**, ideale per il mercato delle piccole realtà artigianali come pasticceria, cioccolateria e gelateria.

18 MAGGIO – RIVISTA IDEA

CIBUS

A Cibus, Inalpi parla di benessere animale

IL SALONE DI PARMA PREMIA IL NUOVO "FORMAGGINO BIO"

Lorenzo Vallese

Sopra: i nuovi "Formaggini Bio" di "Inalpi" che a Parma hanno ricevuto il premio come "Miglior innovazione di prodotto 2017" nell'ambito della consegna dei "Formaggi & consumi awards". Sotto: Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda casearia di Moretta, e, in basso, Roberto Burdese, presidente onorario di Slow Food Italia, uno dei relatori del convegno (foto a destra)

Grande interesse a "Cibus", diciannovesimo Salone internazionale dell'alimentazione, ha suscitato lo stand "Inalpi" con il convegno "Benessere animale-L'importanza dalla stalla al banco frigo", che si è tenuto nella mattinata di apertura della fiera parmense.

La buona partecipazione è stata la dimostrazione del grande interesse suscitato dal tema fra gli allevatori, come fra i consumatori, sempre più sensibili e intenzionati a capire come e cosa si sta facendo per migliorare la condizione animale nell'allevamento in stalla.

Interventi qualificati e approfonditi, da parte di esperti, hanno contribuito a fare chiarezza e a far capire i significati reali del benessere animale, al di là degli stereotipi e della facile demagogia.

Erminio Trevisi, professore associato del Dipartimento di "animal sciences food and nutrition" dell'Università di Piacenza, ha sviluppato il suo intervento partendo da una semplice domanda: "Può l'uomo evitare che ci sia sofferenza negli animali?".

La riflessione successiva è stata che nessun allevatore fa scelte per far soffrire gli animali: sono il suo patrimonio e la sua fonte di sostentamento. L'allevatore, tramite la sua esperienza, conosce a fondo i requisiti del benessere animale, quali sono le loro esigenze e cosa fare per soddisfarle.

Il relatore ha inoltre sottolineato come l'approccio scientifico alle varie problematiche sia l'unico che porti a risultati apprezzabili.

Elisabetta Genta, responsabile del Settore consulenza "audit" e formazione di "LaemmeGroup", ha elencato i molteplici soggetti coinvolti nel tema del benessere animale: gli allevatori, l'industria, la grande distribuzione e i consumatori. Nessuno può dirsi fuori.

L'industria è il vero capofila perché ha la funzione di ponte tra gli allevatori e la distribuzione.

I consumatori sono sempre più informati e sensibili, le loro richieste riguardo al benessere animale sono sempre più precise ed è quindi necessario fornire loro una comunicazione puntuale e veritiera.

Cristina Ten Kortenaar, responsabile della qualità "Inalpi", ha messo in evidenza il lavoro svolto dall'industria alimentare di Moretta tramite il protocollo che coinvolge i conferitori.

Esso si basa su alcuni punti fermi e tra questi, il benessere animale, è uno dei pilastri.

Le richieste dell'azienda sono motivate e condivise con gli allevatori. L'attenzione di "Inalpi" è costante e fornisce dati e aggiornamenti importanti, anche tramite la realizzazione di convegni dedicati.

Roberto Burdese, presidente onorario di Slow Food Italia, ha parlato dell'attenzione riguardo al benessere animale come di un'inevitabile sfida, uno sguardo al futuro di quello che dovrà essere l'allevamento.

Una sfida che non potrà essere ignorata, un percorso obbligato che vada di pari passo con una buona comunicazione: «Al consumatore bisogna dire quello che si fa, e fare quello che si dice". Il bisogno di chiarezza dei consumatori dev'essere stimolo per migliorare l'operato dei componenti della filiera del latte.

Nel pomeriggio inaugurale di "Cibus", presso la sala "Arturo Toscanini", è avvenuta la consegna dei "Formaggi & consumi awards", i premi dell'eccellenza assegnati dal "retail", che ha riconosciuto a "Inalpi" il premio come "Miglior innovazione di prodotto 2017" per il "Formaggino Bio".

21 MAGGIO – TARGATOCN

CURIOSITÀ | domenica 20 maggio 2018, 13:33

Cibus 2018: a Latterie Inalpi il premio Prodotto innovativo dell'anno per il Formaggino Bio

Il Formaggino Bio di Inalpi è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha un sapore unico e ingredienti altamente selezionati

Latterie Inalpi ha ricevuto il Formaggi&Consumi Awards come "Prodotto innovativo dell'anno", per il Formaggino Bio.

Il prestigioso riconoscimento, è stato consegnato durante la giornata di apertura di Cibus, nota fiera nazionale del food, che si è tenuta a parma dal 7 al 10 maggio. Il premio, giunto quest'anno all'ottava edizione, promosso dalla rivista di settore Formaggi & Consumi di Tespi Mediagroup, viene assegnato all'eccellenza delle aziende del settore lattiero-caseario che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di proposte commerciali e marketing.

A decretare i vincitori di quest'anno, è stata una giuria presieduta da Marco Bordoli, amministratore delegato di Crai, e composta da 51 membri tra cui buyer dei diversi comparti appartenenti alle principali insegne di Gd e Do, rappresentanti del dettaglio tradizionale e operatori del settore.

Il Formaggino Bio di Inalpi è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha infatti un sapore unico e ingredienti altamente selezionati: latte biologico, formaggio biologico, panna biologica. La lista ingredienti è estremamente corta e semplice, perché quando la materia prima è selezionata e controllata, il risultato è eccellente.

21 MAGGIO - RIVISTA IDEA

A Parma, durante "Cibus" 2018, esaltata la filiera piemontese

Lorenzo Vallese

"Inalpi": la qualità del latte, una missione

Sotto: Bartolomeo Bovetti, direttore della cooperativa cuneese "Compral latte", durante l'intervento nel convegno su "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione" promosso da "Inalpi" durante il diciannovesimo salone "Cibus"

A "Cibus", dopo il confronto sul benessere animale sul quale "IDEA" ha riferito nel numero precedente, "Inalpi", oltre a presentare i suoi prodotti sempre all'insegna dell'innovazione, ha consentito di parlare di latte, di territorio e di qualità in un partecipato convegno incentrato su "La valorizzazione della filiera del latte italiano nella distribuzione". I relatori hanno messo in luce il profondo lavoro di sensibilizzazione e di condivisione portato avanti dalle componenti della filiera.
Il presidente dell'azienda di Moretta, Ambrogio Invernizzi, ha spiegato le motivazioni che hanno stimolato "Inalpi" nell'intraprendere un cammino non facile, ma di grande soddisfazione: «La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbero diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani. Non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito. L'unica alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di produrre latte in polvere, burro e panna con caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate nell'industria dolciaria, ma anche dai consumatori».
Gian Battista Mantelli, coformulatore e direttore commerciale di "Venchi" spa, è stato uno dei primi a credere alla qualità e alla potenzialità del latte in polvere "Inalpi" e ha spiegato come, nel mondo, esista pochissima comunicazione sulla produzione del cioccolato in Italia. La scelta di "Venchi" è quindi indirizzata non genericamente sul latte italiano, bensì solo su quello piemontese.
È una scelta dettata da precise esigenze industriali: si preferisce utilizzare la migliore materia prima vicina al luogo di produzione del cioccolato. E così "Venchi" adopera l'olio d'oliva ligure, al posto dell'olio di palma, e le nocciole Igp del Piemonte. La selezione del cacao avviene in base a carat-

teristiche sensoriali, per il cioccolato al latte, ad esempio, è stata selezionata una qualità di semi che ha una nota di sapore di latte: ciò consente di abbattere gli zuccheri e di usare il 47% di cacao unito al latte in polvere.

Una scelta, quindi, mirata su un prodotto di filiera controllata e garantita che aiuta a mantenere vivo e attivo un territorio.

Bartolomeo Bovetti, direttore della cooperativa "Compral latte", ha sottolineato la peculiarità della filiera "Inalpi", che consiste nell'acquistare il latte da cooperative (circa quattrocento produttori) che hanno costruito la filiera facendo acquisire consapevolezza ai conferitori.

La sensibilizzazione su argomenti come l'impatto ambientale, il benessere animale o la corretta alimentazione hanno comportato, e comportano, una potente e inarrestabile crescita culturale.

Di fatto, "Compral latte" è nata proprio in funzione della filiera e mette a disposizione dei consociati un "team" di tecnici.

L'indicizzazione del prezzo è legata alla valutazione del processo produttivo, oltre a quella della qualità del prodotto. Se il processo di produzione è rispettato, la qualità del latte sarà elevata. Ciò comporta una premialità, quindi la cultura della qualità comporta la valorizzazione del prodotto in termini economici, con ricadute positive sul territorio.

Bruno Rivarossa, direttore di Coldiretti Piemonte, ha evidenziato l'importanza dell'industria come fulcro portante nella filiera e come tramite tra i produttori e i consumatori, mettendo in risalto quanto "Inalpi" dimostri di credere nel territorio e nelle sue potenzialità, ma anche, come unico produttore italiano di latte in polvere, quanto coraggio e lungimiranza abbia avuto l'azienda, in epoca di crisi generale, nell'andare contro corrente e nell'uscire dagli schemi.

21 MAGGIO - NEWSFOOD

Inalpi a Cibus 2018: Qualità, Qualità, Qualità – Ambrogio Invernizzi (Video)

Inalpi utilizza solo latte 100% italiano conferito da 400 allevatori di due cooperative

Fiere di Parma, 7-11 maggio Cibus 2018
XIX Salone Internazionale dell'Alimentazione
Intervista di Giuseppe Danielli, Direttore Newsfood.com

Ambrogio Invernizz, Presidentye Inalpi

FIERE DI PARMA, Cibus 2018 – 9 MAG – Prezzo indicizzato, con una quota del 7-8% legata a benessere degli animali e sostenibilità ambientale, 92 prescrizioni per la sicurezza e la salubrità del latte, un controllo sistematico nelle stalle.

Inalpi, utilizza solo latte 100% italiano, conferito da 400 allevatori di due cooperative; la 'filiera del latte' è stata presentata a Cibus, a Parma, da Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta (Cuneo).

"La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbe diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiano. Non possiamo competere con le cooperativa del Nord Europa e della Nuova Zelanda che hanno fatturati fino a 20 miliardi di euro. Non c'è alternativa alla ricerca di una qualità sempre più eccellente". Tra i progetti, cartelli per riconoscere i pascoli della filiera, sul modello delle indicazioni nei vigneti; prosegue la ricerca in 7 vallate delle province di Cuneo e Torino per arrivare a 'etichette' di formaggi o a altri prodotti caseari di altissima qualità

21 MAGGIO – LIBERO 247

Cibus 2018: a Latterie Inalpi il premio Prodotto innovativo dell'anno per il Formaggino Bio

Targatocn.it | 1 | 39 minuti fa

Il Formaggino Bio di Inalpi è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha un sapore unico e ingredienti altamente selezionati. Il premio, giunto quest'anno all'ottava edizione, promosso dalla ...

24 MAGGIO – RIVISTA IDEA

"CIBUS" PREMIA L'ECCELLENZA "INALPI"

Il "Formaggino Bio", rivoluzione nel mondo dei prodotti caseari fusi, ha ottenuto il "Formaggi & consumi award"

"Latterie Inalpi" (*sotto: il presidente dell'azienda casearia di Moretta, Ambrogio Invernizzi*) ha ricevuto il "Formaggi & consumi award" come "Prodotto innovativo dell'anno" per il "Formaggino Bio". Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato durante la giornata di apertura di "Cibus", la nota fiera nazionale del "food" tenutasi a Parma a inizio maggio.

Il riconoscimento, giunto all'ottava edizione, promosso dalla rivista di settore "Formaggi & consumi" di "Tespi Mediagroup", viene assegnato all'eccellenza delle aziende del settore lattiero-caseario distintesi nell'ideazione e nella realizzazione di proposte commerciali e di "marketing".

A decretare i vincitori è stata la giuria presieduta da Marco Bordoli, amministratore delegato di "Crai" e composta da 51 membri tra cui "buyer" dei vari comparti appartenenti alle principali insegne della grande distribuzione e della distribuzione organizzata, rappresentanti del dettaglio tradizionale e operatori del settore.

Il "Formaggino Bio" di "Inalpi" è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha infatti un sapore unico e ingredienti altamente selezionati: latte biologico, formaggio biologico e panna biologica.

La lista degli ingredienti è cortissima e molto semplice, perché, quando la materia prima è selezionata e controllata, il risultato è sempre eccellente.

30 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Formaggino bio Inalpi premiata

MORETTA Latterie Inalpi ha ricevuto il "Formaggi & Consumi Awards" come "Prodotto innovativo dell'anno", per il Formaggino Bio. Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato durante la giornata di apertura di Cibus a Parma.

Il premio, giunto quest'anno all'ottava edizione, promosso dalla rivista di settore Formaggi & Consumi di Tespi Mediagroup, viene assegnato all'eccellenza delle aziende del settore lattiero-caseario che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di proposte commerciali e marketing.

A decretare i vincitori di quest'anno, è stata una giuria presieduta da Marco Bordoli, amministratore delegato di Crai, e composta da 51 membri tra cui acquirenti dei diversi comparti appartenenti alle principali insegne della distribuzione.

«Il Formaggino Bio di Inalpi – spiegano dall'azienda morettese - è il primo prodotto in Italia e rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo dei formaggi fusi. Ha infatti un sapore unico e ingredienti altamente selezionati: latte biologico, formaggio biologico, panna biologica. La lista ingredienti è estremamente corta e semplice, perché quando la materia prima è selezionata e controllata, il risultato è eccellente».