Dall'**8 GIUGNO 2020**
al **14 GIUGNO 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

8 GIUGNO – PUBBLICITAITALIA

Carne e latte alla ripresa: parla Bovetti direttore Compral. "Le filiere piemontesi hanno retto l'urto della pandemia e si stanno riposizionando per le nuove sfide del mercato"

Con la riapertura della mobilità interna e il progressivo - ancorchè faticoso - ritorno alla normalità della ristorazione, il comparto agroalimentare deve fare i conti con l'esigenza di un riposizionamento rispetto alle nuove logiche di mercato. E' quanto sta avvenendo alla cooperativa Compral di Cuneo, principale player regionale della carne di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte.

Spiega il direttore Bartolomeo Bovetti: "L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio sottolinearlo, grazie anche alla forza organizzata dei 500 allevatori-produttori perno del sistema Compral. Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero".
Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. "Rispetto alla carne – osserva il dottor Bovetti -, il mercato si stava stabilizzando, con segnali negli ultimi due anni che lasciavano presagire un futuro promettente. Il domani torna a essere un'incognita dopo l'emergenza sanitaria. La forte riduzione del commercio internazionale ha sicuramente favorito il prodotto nazionale.

L'avvento della pandemia ha però stravolto il circuito distributivo. A pagarne il prezzo più alto sono quei tagli e quelle tipologie per le quali il canale Horeca rivestiva il ruolo prevalente. Per la Compral, che tratta carni di eccellenza, significa dover riorganizzare flussi e canali di sbocco. Teniamo conto – aggiunge il direttore – che nel frattempo la produzione agricola è andata avanti, per cui ci troviamo in questo momento ad avere i vitelloni pronti mentre gli acquisti presso la grande distribuzione e le macellerie sono ancora in attesa di stabilità".

Passiamo al comparto latte, che ha subito forti pressioni per la caduta della produzione casearia, soprattutto quella fresca. Dice Bovetti: "La filiera piemontese ha retto l'urto, abbiamo continuato i ritiri presso i nostri soci che in virtù dell'indice del prezzo hanno potuto apprezzare l'importanza di avere uno scudo in una fase così difficile. Devo rimarcare – sottolinea il direttore – il ruolo di Inalpi che si è fatta carico di smaltire ulteriori partite di prodotto non assorbito dall'industria lattiero-casearia. Il modello Compral, pur con le inevitabili oscillazioni, ha dimostrato la sua validità e ribadito il significato di una mutualità capace di dare risposte nei fatti. Il futuro ci vedrà impegnati a soddisfare le richieste Inalpi alle prese con il potenziamento delle torri del latte, in sinergia con la Ferrero, partner strategico della filiera".

L'ultima notizia è l'imminente inaugurazione della palazzina Compral Latte sorta accanto al laboratorio delle carni al Miac di Cuneo. Un grande affresco di Ugo Nespolo darà il benvenuto il giorno del taglio del nastro, previsto entro le prossime settimane.

8 GIUGNO – TARGATOCN

Compral Cuneo: carne e latte verso la ripresa dopo l'emergenza sanitaria

Bovetti: "Le filiere piemontesi hanno retto l'urto della pandemia e si stanno riposizionando per le nuove sfide del mercato"

Con la riapertura della mobilità interna e il progressivo - ancorchè faticoso - ritorno alla normalità della ristorazione, il comparto agroalimentare deve fare i conti con l'esigenza di un riposizionamento rispetto alle nuove logiche di mercato. E' quanto sta avvenendo alla cooperativa Compral di Cuneo, principale player regionale della carne di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte.

Spiega il direttore Bartolomeo Bovetti: "L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio sottolinearlo, grazie anche alla forza organizzata dei 500 allevatori-produttori perno del sistema Compral. Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero".

Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. "Rispetto alla carne - osserva il dottor Bovetti -, il mercato si stava stabilizzando, con segnali negli ultimi due anni che lasciavano presagire un futuro promettente. Il domani torna a essere un'incognita dopo l'emergenza sanitaria. La forte riduzione del commercio internazionale ha sicuramente favorito il prodotto nazionale. L'avvento della pandemia ha però stravolto il circuito distributivo. A pagarne il prezzo più alto sono quei tagli e quelle tipologie per le quali il canale Horeca rivestiva il ruolo prevalente. Per la Compral, che tratta carni di eccellenza, significa dover riorganizzare flussi e canali di sbocco. Teniamo conto - aggiunge il direttore - che nel frattempo la produzione agricola è andata avanti, per cui ci troviamo in questo momento ad avere i vitelloni pronti mentre gli acquisti presso la grande distribuzione e le macellerie sono ancora in attesa di stabilità".

Passiamo al comparto latte, che ha subito forti pressioni per la caduta della produzione casearia, soprattutto quella fresca. Dice Bovetti: "La filiera piemontese ha retto l'urto, abbiamo continuato i ritiri presso i nostri soci che in virtù dell'indice del prezzo hanno potuto apprezzare l'importanza di avere uno scudo in una fase così difficile. Devo rimarcare - sottolinea il direttore - il ruolo di inalpi che si è fatta carico di smaltire ulteriori partite di prodotto non assorbito dall'industria lattiero-casearia. Il modello Compral, pur con le inevitabili oscillazioni, ha dimostrato la sua validità e ribadito il significato di una mutualità capace di dare risposte nei fatti. Il futuro ci vedrà impegnati a soddisfare le richieste inalpi alle prese con il potenziamento delle torri del latte, in sinergia con la Ferrero, partner strategico della filiera".

L'ultima notizia è l'imminente inaugurazione della palazzina Compral Latte sorta accanto al laboratorio delle carni al Miac di Cuneo. Un grande affresco di Ugo Nespolo darà il benvenuto il giorno del taglio del nastro, previsto entro le prossime settimane.

8 GIUGNO – LAVOCEDIALBA

Compral Cuneo: carne e latte verso la ripresa dopo l'emergenza sanitaria

3 Consiglia

Bovetti: "Le filiere piemontesi hanno retto l'urto della pandemia e si stanno riposizionando per le nuove sfide del mercato"

Con la riapertura della mobilità interna e il progressivo - ancorchè faticoso - ritorno alla normalità della ristorazione, il comparto agroalimentare deve fare i conti con l'esigenza di un riposizionamento rispetto alle nuove logiche di mercato. E' quanto sta avvenendo alla cooperativa Compral di Cuneo, principale player regionale della carne di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte.

Spiega il direttore Bartolomeo Bovetti: "L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio sottolinearlo, grazie anche alla forza organizzata dei 500 allevatori-produttori perno del sistema Compral. Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero".

Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. "Rispetto alla carne - osserva il dottor Bovetti -, il mercato si stava stabilizzando, con segnali negli ultimi due anni che lasciavano presagire un futuro promettente. Il domani torna a essere un'incognita dopo l'emergenza sanitaria. La forte riduzione del commercio internazionale ha sicuramente favorito il prodotto nazionale. L'avvento della pandemia ha però stravolto il circuito distributivo. A pagarne il prezzo più alto sono quei tagli e quelle tipologie per le quali il canale Horeca rivestiva il ruolo prevalente. Per la Compral, che tratta carni di eccellenza, significa dover riorganizzare flussi e canali di sbocco. Teniamo conto - aggiunge il direttore - che nel frattempo la produzione agricola è andata avanti, per cui ci troviamo in questo momento ad avere i vitelloni pronti mentre gli acquisti presso la grande distribuzione e le macellerie sono ancora in attesa di stabilità".

Passiamo al comparto latte, che ha subito forti pressioni per la caduta della produzione casearia, soprattutto quella fresca. Dice Bovetti: "La filiera piemontese ha retto l'urto, abbiamo continuato i ritiri presso i nostri soci che in virtù dell'indice del prezzo hanno potuto apprezzare l'importanza di avere uno scudo in una fase così difficile. Devo rimarcare - sottolinea il direttore - il ruolo di Inalpi che si è fatta carico di smaltire ulteriori partite di prodotto non assorbito dall'industria lattiero-casearia. Il modello Compral, pur con le inevitabili oscillazioni, ha dimostrato la sua validità e ribadito il significato di una mutualità capace di dare risposte nei fatti. Il futuro ci vedrà impegnati a soddisfare le richieste Inalpi alle prese con il potenziamento delle torri del latte, in sinergia con la Ferrero, partner strategico della filiera".

L'ultima notizia è l'imminente inaugurazione della palazzina Compral Latte sorta accanto al laboratorio delle carni al Miac di Cuneo. Un grande affresco di Ugo Nespolo darà il benvenuto il giorno del taglio del nastro, previsto entro le prossime settimane.

8 GIUGNO – CUNEOCRONACA

CUNEO/ Compral: "Le filiere hanno retto l'urto della pandemia, pronte per nuove sfide del mercato"

CUNEO

Condividi su Facebook Twitta con la notizia

CUNEO CRONACA - Con la riapertura della mobilità interna e il progressivo - ancorchè faticoso - ritorno alla normalità della ristorazione, il comparto agroalimentare deve fare i conti con l'esigenza di un riposizionamento rispetto alle nuove logiche di mercato. E' quanto sta avvenendo alla cooperativa Compral di Cuneo, principale player regionale della carne di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte.

Spiega il direttore Bartolomeo Bovetti: "L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio sottolinearlo, grazie anche alla forza organizzata dei 500 allevatori-produttori perno del sistema Compral. Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero".

Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. "Rispetto alla carne - osserva il dottor Bovetti -, il mercato si stava stabilizzando, con segnali negli ultimi due anni che lasciavano presagire un futuro promettente. Il domani torna a essere un'incognita dopo l'emergenza sanitaria. La forte riduzione del commercio internazionale ha sicuramente favorito il prodotto nazionale. L'avvento della pandemia ha però stravolto il circuito distributivo. A pagarne il prezzo più alto sono quei tagli e quelle tipologie per le quali il canale Horeca rivestiva il ruolo prevalente. Per la Compral, che tratta carni di eccellenza, significa dover riorganizzare flussi e canali di sbocco. Teniamo conto - aggiunge il direttore - che nel frattempo la produzione agricola è andata avanti, per cui ci troviamo in questo momento ad avere i vitelloni pronti mentre gli acquisti presso la grande distribuzione e le macellerie sono ancora in attesa di stabilità".

Passiamo al comparto latte, che ha subito forti pressioni per la caduta della produzione casearia, soprattutto quella fresca. Dice Bovetti: "La filiera piemontese ha retto l'urto, abbiamo continuato i ritiri presso i nostri soci che in virtù dell'indice del prezzo hanno potuto apprezzare l'importanza di avere uno scudo in una fase così difficile. Devo rimarcare - sottolinea il direttore - il ruolo di Inalpi che si è fatta carico di smaltire ulteriori partite di prodotto non assorbito dall'industria lattiero-casearia. Il modello Compral, pur con le inevitabili oscillazioni, ha dimostrato la sua validità e ribadito il significato di una mutualità capace di dare risposte nei fatti. Il futuro ci vedrà impegnati a soddisfare le richieste Inalpi alle prese con il potenziamento delle torri del latte, in sinergia con la Ferrero, partner strategico della filiera".

L'ultima notizia è l'imminente inaugurazione della palazzina Compral Latte sorta accanto al laboratorio delle carni al Miac di Cuneo. Un grande affresco di Ugo Nespolo darà il benvenuto il giorno del taglio del nastro, previsto entro le prossime settimane.

8 GIUGNO – LIBERO.247

CUNEO/ Compral: "Le filiere hanno retto l'urto della pandemia, pronte per nuove sfide del mercato"

Cuneo Cronaca | 45745 | 46 minuti fa

Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero". Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. "Rispetto alla ...
Leggi la notizia

Persone: bovetti paga
Organizzazioni: horeca compral latte
Luoghi: cuneo
Tags: filiere urto

10 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

DUE SETTORI CHIAVE DELL'AGROALIMENTARE SI STANNO RIPOSIZIONANDO, SI CONTA SUL RITORNO DELLA RISTORAZIONE

Carne e latte in ripresa sui mercati

Parla Bovetti, direttore Compral: le filiere piemontesi hanno retto l'urto della pandemia

CUNEO (cs) Con la riapertura della mobilità interna e il progressivo - ancorchè faticoso - ritorno alla normalità della ristorazione, il comparto agroalimentare deve fare i conti con l'esigenza di un riposizionamento rispetto alle nuove logiche di mercato. E' quanto sta avvenendo alla cooperativa Compral di Cuneo, principale player regionale della carne di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte.

Spiega il direttore Bartolomeo Bovetti: «L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio sottolinearlo, grazie anche alla forza organizzata dei 500 allevatori-produttori perno del sistema Compral. Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero».

Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. «Rispetto alla carne - osserva il dottor Bovetti - il mercato si stava stabilizzando, con segnali negli ultimi due anni che lasciavano presagire un futuro promettente. Il domani torna a essere un'incognita dopo l'emergenza sanitaria. La forte riduzione del commercio internazionale ha sicuramente favorito il prodotto nazionale. L'avvento della pandemia ha però stravolto il circuito distributivo. A pagarne il prezzo più alto sono quei tagli e quelle tipologie per le quali il canale Horeca riveste il ruolo prevalente. Per la Compral, che tratta carni di eccellenza, significa dover riorganizzare flussi e canali di sbocco. Teniamo conto - aggiunge il direttore - che nel frattempo la produzione agricola è andata avanti, per cui ci troviamo in questo momento ad avere i vitelloni pronti mentre gli acquisti presso la grande distribuzione e le macellerie sono ancora in attesa di stabilità».

Passiamo al comparto latte, che ha subito forti pressioni per la caduta della produzione casearia, soprattutto quella fresca. Dice Bovetti: «La filiera piemontese ha retto l'urto, abbiamo continuato i ritiri presso i nostri soci che in virtù dell'indice del prezzo hanno potuto apprezzare l'importanza di avere uno scudo in una fase così difficile. Devo rimarcare - sottolinea il direttore - il ruolo di Inalpi che si è fatta carico di smaltire ulteriori partite di prodotto non assorbito dall'industria lattiero-casearia. Il modello Compral, pur con le inevitabili oscillazioni, ha dimostrato la sua validità e ribadito il significato di una mutualità capace di dare risposte nei fatti. Il futuro ci vedrà impegnati a soddisfare le richieste Inalpi alle prese con il potenziamento delle torri del latte, in sinergia con la Ferrero, partner strategico della filiera».

L'ultima notizia è l'imminente inaugurazione della palazzina Compral Latte sorta accanto al laboratorio delle carni al Miac di Cuneo. Un grande affresco di Ugo Nespolo darà il benvenuto il giorno del taglio del nastro, previsto entro le prossime settimane.

Bartolomeo Bovetti è il direttore della coop cuneese che raggruppa 500 soci

10 GIUGNO – TARGATOCN

Collisioni si reinventa: i venerdì sera nel cortile del Castello di Barolo, tra vini del territorio e musica con "I piedi sotto la tavola"

Già sold out il primo appuntamento del 19 giugno: ogni bicchiere sarà abbinato ad una canzone dei Queen. Aggiunta la data del 18 giugno

Le limitazioni della pandemia non hanno fermato il festival Collisioni. Troppa la voglia di rivedersi, come ogni estate, per cantare insieme a Barolo. Non ci saranno grandi folle e nemmeno grandi concerti, ma lo spirito e l'entusiasmo rimangono gli stessi...

E così, nel pieno rispetto delle nuove regole, è stato inventato un nuovo format.

L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del Castello, con i TUTTAFUFFA resident DJ di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note dei grandi interpreti della storia del rock che sarebbe stato bello vedere in concerto a Collisioni. Il live dei Tuttufuffa si chiamerà I piedi sotto la tavola: un modo nuovo per partecipare ad un evento

musicale live in questo delicato frangente, che però dà l'opportunità di ritrovarsi lo stesso sotto le stelle e assaggiare tanti grandi vini piemontesi e prodotti food di filiera corta che erano quasi scomparsi durante il lock-down. Partecipare a queste serate rappresenterà una scelta culturale: quella di prediligere i vini piemontesi e italiani, e di aiutare i nostri produttori in un anno così difficile.

Appena comunicato sui social di Collisioni, l'appuntamento di venerdì 19 giugno è andato in sold-out. Così gli organizzatori hanno deciso di aprire anche una seconda data, giovedì 18 giugno, sempre alle 20 nel cortile del Castello di Barolo. Questo primo doppio appuntamento estivo, sarà dedicato a due star: le bollicine Alta Langa DOCG, lo spumante metodo classico millesimato, e il frontman dei Queen Freddie Mercury. A rendere l'evento ancora più goloso, i formaggi Dop gentilmente offerti da Latterie Inalpi.

Un aperitivo in musica, nel puro stile di Collisioni, che associerà diverse etichette di Alta Langa ad un apericena preparato dal ristorante del Castello; abbinando ogni bicchiere ad una canzone dei Queen, per raccontare il vino in musica e la musica col vino. Dopodiché saranno protagonisti i Tuttufuffa, per una notte magica di DJ Set in puro stile Agrirock, nella splendida cornice delle colline del Barolo.

*Se volete prenotarvi per la degustazione di Alta Langa e Apericena delle ore 20:00, il pacchetto ha un costo popolare di 10 euro. Per partecipare all'evento ed essere certi di trovare posto, si consiglia la prenotazione: potete mandare una mail a info@collisioni.it inserendo il vostro numero di telefono a cui verrete ricontattati.

*Tutte le serate sono pensate nel pieno rispetto delle normative per il contenimento della pandemia COVID19. Il cortile storico del Castello di Barolo, con il suo bellissimo dehor, è cintato da mura; i tavoli e le sedie sono distanziati; gli ingressi saranno contingentati e regolati in base a prenotazioni e disponibilità.

10 GIUGNO – LAVOCEDIALBA

Collisioni si reinventa: i venerdì sera nel cortile del Castello di Barolo, tra vini del territorio e musica con "I piedi sotto la tavola"

286 Consiglia

Già sold out il primo appuntamento del 19 giugno: ogni bicchiere sarà abbinato ad una canzone dei Queen. Aggiunta la data del 18 giugno

Le limitazioni della pandemia non hanno fermato il festival Collisioni. Troppa la voglia di rivedersi, come ogni estate, per cantare insieme a Barolo. Non ci saranno grandi folle e nemmeno grandi concerti, ma lo spirito e l'entusiasmo rimangono gli stessi...

E così, nel pieno rispetto delle nuove regole, è stato inventato un nuovo format.

L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del Castello, con i TUTTAFUFFA resident DJ di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note dei grandi interpreti della storia del rock che sarebbe stato bello vedere in concerto a Collisioni. Il live dei Tuttufuffa si chiamerà I piedi sotto la tavola: un modo nuovo per partecipare ad un evento musicale live in questo delicato frangente, che però dà l'opportunità di ritrovarsi lo stesso sotto le stelle e assaggiare tanti grandi vini piemontesi e prodotti food di filiera corta che erano quasi scomparsi durante il lock-down. Partecipare a queste serate rappresenterà una scelta culturale: quella di prediligere i vini piemontesi e italiani, e di aiutare i nostri produttori in un anno così difficile.

Appena comunicato sui social di Collisioni, l'appuntamento di venerdì 19 giugno è andato in sold-out. Così gli organizzatori hanno deciso di aprire anche una seconda data, giovedì 18 giugno, sempre alle 20 nel cortile del Castello di Barolo. Questo primo doppio appuntamento estivo, sarà dedicato a due star: le bollicine Alta Langa DOCG, lo spumante metodo classico millesimato, e il frontman dei Queen Freddie Mercury. A rendere l'evento ancora più goloso, i formaggi Dop gentilmente offerti da Latterie Inalpi.

Un aperitivo in musica, nel puro stile di Collisioni, che associerà diverse etichette di Alta Langa ad un apericena preparato dal ristorante del Castello; abbinando ogni bicchiere ad una canzone dei Queen, per raccontare il vino in musica e la musica col vino. Dopodiché saranno protagonisti i Tuttufuffa, per una notte magica di DJ Set in puro stile Agrirock, nella splendida cornice delle colline del Barolo.

*Se volete prenotarvi per la degustazione di Alta Langa e Apericena delle ore 20:00, il pacchetto ha un costo popolare di 10 euro. Per partecipare all'evento ed essere certi di trovare posto, si consiglia la prenotazione: potete mandare una mail a info@collisioni.it inserendo il vostro numero di telefono a cui verrete ricontattati.

*Tutte le serate sono pensate nel pieno rispetto delle normative per il contenimento della pandemia COVID19. Il cortile storico del Castello di Barolo, con il suo bellissimo dehor, è cintato da mura; i tavoli e le sedie sono distanziati; gli ingressi saranno contingentati e regolati in base a prenotazioni e disponibilità.

10 GIUGNO – IDEAWEBTV

Collisioni non si ferma: al via alla Sparkling Night al Castello di Barolo

L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del Castello, con i TUTTAFUFFA resident Dj di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note dei grandi interpreti della storia del rock che avremmo voluto vedere in concerto a Collisioni.

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 10 giugno 2020 17:04 3 0

Le limitazioni della pandemia non hanno fermato il festival Collisioni. Troppa la voglia di rivederci, come ogni estate, per cantare insieme a Barolo. Non ci saranno grandi folle e nemmeno grandi concerti, ma lo spirito e l'entusiasmo rimangono gli stessi...

E così, nel pieno rispetto delle nuove regole, ci siamo inventati questo nuovo format che
speriamo vi piacerà un sacco. L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del Castello, con i TUTTAFUFFA resident DJ di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note dei grandi interpreti della storia del rock che avremmo voluto vedere in concerto a Collisioni.

Il live dei Tuttufuffa si chiamerà I piedi sotto la tavola: un modo nuovo per partecipare ad un evento musicale live in questo delicato frangente, che però ci dà l'opportunità di ritrovarci lo stesso sotto le stelle e assaggiare tanti grandi vini piemontesi e prodotti food di filiera corta che erano quasi scomparsi durante il lock-down. Partecipare a queste serate rappresenterà una scelta culturale: quella di prediligere i vini piemontesi e italiani, e di aiutare i nostri produttori in un anno così difficile.

Appena comunicato sui social di Collisioni, l'appuntamento di venerdì 19 giugno è andato in sold-out. Così gli organizzatori hanno deciso di aprire anche una seconda data, giovedì 18 giugno, sempre alle 20 nel cortile del Castello di Barolo.

Questo primo doppio appuntamento estivo, sarà dedicato a due star: le bollicine Alta Langa DOCG, lo spumante metodo classico millesimato, e il frontman dei Queen Freddie Mercury. A rendere l'evento ancora più goloso, i formaggi Dop gentilmente offerti da Latterie
Inalpi. Un aperitivo in musica, nel puro stile di Collisioni, che associerà diverse etichette di Alta Langa ad un apericena preparato dal ristorante del Castello; abbinando ogni bicchiere
ad una canzone dei Queen, per raccontare il vino in musica e la musica col vino.

Dopodiché ci faremo condurre dai Tuttufuffa, per una notte magica di DJ Set in puro stile Agrirock, nella splendida cornice delle colline del Barolo.

- Se volete prenotarvi per la degustazione di Alta Langa e Apericena delle ore 20:00,
  il pacchetto ha un costo popolare di 10 euro.Per partecipare all'evento ed essere certi di trovare posto, si consiglia la prenotazione: potete mandare una mail a info@collisioni.it inserendo il vostro numero di telefono a cui verrete ricontattati.
- Tutte le serate sono pensate nel pieno rispetto delle normative per il contenimento della pandemia COVID19. Il cortile storico del Castello di Barolo, con il suo bellissimo
  dehor, è cintato da mura; i tavoli e le sedie sono distanziati; gli ingressi saranno contingentati e regolati in base a prenotazioni e disponibilità.

Non ci resta che brindare insieme a Barolo per dare il benvenuto all'estate
sulle note dei Queen e di Collisioni!!

cs

10 GIUGNO – IDEAWEBTV

Carne e latte alla ripresa: parla Bovetti direttore Compral: «Le filiere piemontesi hanno retto l'urto della pandemia»

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 10 giugno 2020 17:59

7 0

Con la riapertura della mobilità interna e il progressivo – ancorchè faticoso – ritorno alla normalità della ristorazione, il comparto agroalimentare deve fare i conti con l'esigenza di un riposizionamento rispetto alle nuove logiche di mercato. E' quanto sta avvenendo alla cooperativa Compral di Cuneo, principale player regionale della carne di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte.

Spiega il direttore **Bartolomeo Bovetti**: *"L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio sottolinearlo, grazie anche alla forza organizzata dei 500 allevatori-produttori perno del sistema Compral. Ora il rapporto domanda-offerta si sta riorientando e dobbiamo essere pronti ad affrontare l'onda di un mercato congestionato, cercando nuove opportunità anche sull'estero".*

Vediamo la situazione dei due settori, carne e latte. *"Rispetto alla carne* – osserva il dottor Bovetti -, *il mercato si stava stabilizzando, con segnali negli ultimi due anni che lasciavano presagire un futuro promettente. Il domani torna a essere un'incognita dopo l'emergenza sanitaria. La forte riduzione del commercio internazionale ha sicuramente favorito il prodotto nazionale. L'avvento della pandemia ha però stravolto il circuito distributivo. A pagarne il prezzo più alto sono quei tagli e quelle tipologie per le quali il canale Horeca rivestiva il ruolo prevalente. Per la Compral, che tratta carni di eccellenza, significa dover riorganizzare flussi e canali di sbocco. Teniamo conto* – aggiunge il direttore – *che nel frattempo la produzione agricola è andata avanti, per cui ci troviamo in questo momento ad avere i vitelloni pronti mentre gli acquisti presso la grande distribuzione e le macellerie sono ancora in attesa di stabilità".*

Passiamo al comparto latte, che ha subito forti pressioni per la caduta della produzione casearia, soprattutto quella fresca. Dice Bovetti: *"La filiera piemontese ha retto l'urto, abbiamo continuato i ritiri presso i nostri soci che in virtù dell'indice del prezzo hanno potuto apprezzare l'importanza di avere uno scudo in una fase così difficile. Devo rimarcare* – sottolinea il direttore – *il ruolo di Inalpi che si è fatta carico di smaltire ulteriori partite di prodotto non assorbito dall'industria lattiero-casearia. Il modello Compral, pur con le inevitabili oscillazioni, ha dimostrato la sua validità e ribadito il significato di una mutualità capace di dare risposte nei fatti. Il futuro ci vedrà impegnati a soddisfare le richieste Inalpi alle prese con il potenziamento delle torri del latte, in sinergia con la Ferrero, partner strategico della filiera".*

L'ultima notizia è l'imminente inaugurazione della palazzina Compral Latte sorta accanto al laboratorio delle carni al Miac di Cuneo. Un grande affresco di Ugo Nespolo darà il benvenuto il giorno del taglio del nastro, previsto entro le prossime settimane.

cs

10 GIUGNO – LIBERO.247

Carne e latte alla ripresa: parla Bovetti direttore Compral: «Le filiere piemontesi hanno retto l'urto della pandemia»

IdeaWebTv | 1 | 1 ora fa

Spiega il direttore Bartolomeo Bovetti : "L'attività in questi mesi è proseguita non senza difficoltà, visto il calo di volumi fra il 15-20 per cento, ma con una sostanziale tenuta rispetto al pesante impatto della pandemia. E questo, voglio ...

Leggi la notizia

Persone: compral inalpi
Organizzazioni: horeca compral latte
Luoghi: cuneo
Tags: latte ripresa

ALTRE FONTI (5)

Compral Cuneo: carne e latte verso la ripresa dopo l'emergenza sanitaria

E' quanto sta avvenendo alla cooperativa **Compral** di Cuneo, principale player regionale della **carne** di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte. Spiega il direttore ...

Targatocn.it - 8-6-2020

Persone: bovetti inalpi
Organizzazioni: compral horeca
Luoghi: cuneo
Tags: latte ripresa

CUNEO/ Compral: "Le filiere hanno retto l'urto della pandemia, pronte per nuove sfide del mercato"

E' quanto sta avvenendo alla cooperativa **Compral** di Cuneo, principale player regionale della **carne** di razza Fassona e polo di riferimento della filiera piemontese del latte. Spiega il direttore ...

Cuneo Cronaca - 8-6-2020

Persone: bovetti inalpi
Organizzazioni: horeca compral latte
Luoghi: cuneo
Tags: filiere urto

11 GIUGNO – ILNAZIONALE

Collisioni si reinventa: i venerdì sera nel cortile del Castello di Barolo, tra vini del territorio e musica con "I piedi sotto la tavola"

0 Consiglia

Già sold out il primo appuntamento del 19 giugno: ogni bicchiere sarà abbinato ad una canzone dei Queen. Aggiunta la data del 18 giugno

Le limitazioni della pandemia non hanno fermato il festival Collisioni. Troppa la voglia di rivedersi, come ogni estate, per cantare insieme a Barolo. Non ci saranno grandi folle e nemmeno grandi concerti, ma lo spirito e l'entusiasmo rimangono gli stessi...

E così, nel pieno rispetto delle nuove regole, è stato inventato un nuovo format.

L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del Castello, con i TUTTAFUFFA resident DJ di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note dei grandi interpreti della storia del rock che sarebbe stato bello vedere in concerto a Collisioni. Il live dei Tuttufuffa si chiamerà I piedi sotto la tavola: un modo nuovo per partecipare ad un evento musicale live in questo delicato frangente, che però dà l'opportunità di ritrovarsi lo stesso sotto le stelle e assaggiare tanti grandi vini piemontesi e prodotti food

di filiera corta che erano quasi scomparsi durante il lock-down. Partecipare a queste serate rappresenterà una scelta culturale: quella di prediligere i vini piemontesi e italiani, e di aiutare i nostri produttori in un anno così difficile.

Appena comunicato sui social di Collisioni, l'appuntamento di venerdì 19 giugno è andato in sold-out. Così gli organizzatori hanno deciso di aprire anche una seconda data, giovedì 18 giugno, sempre alle 20 nel cortile del Castello di Barolo. Questo primo doppio appuntamento estivo, sarà dedicato a due star: le bollicine Alta Langa DOCG, lo spumante metodo classico millesimato, e il frontman dei Queen Freddie Mercury. A rendere l'evento ancora più goloso, i formaggi Dop gentilmente offerti da Latterie Inalpi.

Un aperitivo in musica, nel puro stile di Collisioni, che associerà diverse etichette di Alta Langa ad un apericena preparato dal ristorante del Castello; abbinando ogni bicchiere ad una canzone dei Queen, per raccontare il vino in musica e la musica col vino. Dopodiché saranno protagonisti i Tuttufuffa, per una notte magica di DJ Set in puro stile Agrirock, nella splendida cornice delle colline del Barolo.

*Se volete prenotarvi per la degustazione di Alta Langa e Apericena delle ore 20:00, il pacchetto ha un costo popolare di 10 euro. Per partecipare all'evento ed essere certi di trovare posto, si consiglia la prenotazione: potete mandare una mail a info@collisioni.it inserendo il vostro numero di telefono a cui verrete ricontattati.

*Tutte le serate sono pensate nel pieno rispetto delle normative per il contenimento della pandemia COVID19. Il cortile storico del Castello di Barolo, con il suo bellissimo dehor, è cintato da mura; i tavoli e le sedie sono distanziati; gli ingressi saranno contingentati e regolati in base a prenotazioni e disponibilità.

Leggi l'articolo completo:

https://www.targatocn.it/2020/06/10/leggi-notizia/argomenti/speciale-coronavirus/articolo/collisioni-si-reinventa-i-venerdi-sera-nel-cortile-del-castello-di-barolo-tra-vini-del-territorio.html

11 GIUGNO – CUNEOCRONACA

A Barolo due serate di aperitivo in musica (una già sold out) nel cortile del castello

ALBA

Condividi su Facebook | Twitta ora la notizia

CUNEO CRONACA - Le limitazioni della pandemia non hanno fermato il festival Collisioni. *"Troppa la voglia di rivederci, come ogni estate, per cantare insieme a Barolo* - scrive lo staff -. *Non ci saranno grandi folle e nemmeno grandi concerti, ma lo spirito e l'entusiasmo rimangono gli stessi. E così, nel pieno rispetto delle nuove regole, ci siamo inventati questo nuovo format che speriamo vi piacerà un sacco".*

L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del castello, con i Tuttafuffa resident dj di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note dei grandi interpreti della storia del rock che avremmo voluto vedere in concerto a Collisioni. Il live dei Tuttufuffa si chiamerà "I piedi sotto la tavola": un modo nuovo per partecipare ad un evento musicale live in questo delicato frangente, che però ci dà l'opportunità di ritrovarci lo stesso sotto le stelle e assaggiare tanti grandi vini piemontesi e prodotti di filiera corta che erano quasi scomparsi durante il lockdown.

Partecipare a queste serate rappresenterà una scelta culturale: quella di prediligere i vini piemontesi e italiani, e di aiutare i nostri produttori in un anno così difficile. Appena comunicato sui social di Collisioni, l'appuntamento di venerdì 19 giugno è andato in sold-out. Così gli organizzatori hanno deciso di aprire anche una seconda data, giovedì 18 giugno, sempre alle 20 nel cortile del castello di Barolo. Questo primo doppio appuntamento estivo, sarà dedicato a due star: le bollicine Alta Langa DOCG, lo spumante metodo classico millesimato, e il frontman dei Queen Freddie Mercury. A rendere l'evento ancora più goloso, i formaggi Dop gentilmente offerti da Latterie Inalpi.

Un aperitivo in musica, nel puro stile di Collisioni, che associerà diverse etichette di Alta Langa ad un apericena preparato dal ristorante del castello; abbinando ogni bicchiere ad una canzone dei Queen, per raccontare il vino in musica e la musica col vino. Dopodiché ci faremo condurre dai Tuttufuffa, per una notte magica di DJ Set in puro stile Agrirock, nella splendida cornice delle colline del Barolo. Per prenotare la degustazione di Alta Langa e apericena delle 20, il pacchetto ha un costo popolare di 10 euro. Per partecipare all'evento ed essere certi di trovare posto, si consiglia la prenotazione a info@collisioni.it inserendo un numero di telefono a cui si verrà ricontattati.

Tutte le serate sono pensate nel pieno rispetto delle normative per il contenimento della pandemia Covid-19. Il cortile storico del castello di Barolo, con il suo bellissimo dehor, è cintato da mura; i tavoli e le sedie sono distanziati; gli ingressi saranno contingentati e regolati in base a prenotazioni e disponibilità. Non ci resta che brindare insieme a Barolo per dare il benvenuto all'estate sulle note dei Queen e di Collisioni.

11 GIUGNO – ATNEWS

Collisioni, a Barolo per dare il benvenuto all'estate sulle note dei Queen

di **Redazione** - 11 Giugno 2020 - 16:23 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su collisioni degustazioni queen tuttafuffa barolo

Le limitazioni della pandemia non hanno fermato il festival Collisioni. Troppa la voglia di rivederci, come ogni estate, per cantare insieme a Barolo. Non ci saranno grandi folle e nemmeno grandi concerti, ma lo spirito e l'entusiasmo rimangono gli stessi...

E così, nel pieno rispetto delle nuove regole, ci siamo inventati questo nuovo format che speriamo vi piacerà un sacco. L'appuntamento è per tutti i venerdì sera a Barolo, nel cortile del Castello, con i TUTTAFUFFA resident DJ di Collisioni e serate tematiche dedicate ai vini del territorio, sulle note

dei grandi interpreti della storia del rock che avremmo voluto vedere in concerto a Collisioni.

Il live dei Tuttufuffa si chiamerà I piedi sotto la tavola: un modo nuovo per partecipare ad un evento musicale live in questo delicato frangente, che però ci dà l'opportunità di ritrovarci lo stesso sotto le stelle e assaggiare tanti grandi vini piemontesi e prodotti food di filiera corta che erano quasi scomparsi durante il lock-down. Partecipare a queste serate rappresenterà una scelta culturale: quella di prediligere i vini piemontesi e italiani, e di aiutare i nostri produttori in un anno così difficile.

Appena comunicato sui social di Collisioni, l'appuntamento di venerdì 19 giugno è andato in sold-out. Così gli organizzatori hanno deciso di aprire anche una seconda data, giovedì 18 giugno, sempre alle 20 nel cortile del Castello di Barolo. Questo primo doppio appuntamento estivo, sarà dedicato a due star: le bollicine Alta Langa DOCG, lo spumante metodo classico millesimato, e il frontman dei Queen Freddie Mercury. A rendere l'evento ancora più goloso, i formaggi Dop gentilmente offerti da Latterie Inalpi.

Un aperitivo in musica, nel puro stile di Collisioni, che associerà diverse etichette di Alta Langa ad un apericena preparato dal ristorante del Castello; abbinando ogni bicchiere ad una canzone dei Queen, per raccontare il vino in musica e la musica col vino. Dopodiché ci faremo condurre dai Tuttufuffa, per una notte magica di DJ Set in puro stile Agrirock, nella splendida cornice delle colline del Barolo.

* prenotazioni per la degustazione di Alta Langa e Apericena delle ore 20:00, il pacchetto ha un costo popolare di 10 euro.

Per partecipare all'evento ed essere certi di trovare posto, si consiglia la prenotazione: potete mandare una mail a info@collisioni.it inserendo il vostro numero di telefono a cui verrete ricontattati.

*Tutte le serate sono pensate nel pieno rispetto delle normative per il contenimento della pandemia COVID19. Il cortile storico del Castello di Barolo, con il suo bellissimo dehor, è cintato da mura; i tavoli e le sedie sono distanziati; gli ingressi saranno contingentati e regolati in base a prenotazioni e disponibilità.

12 GIUGNO – TORINOGGI

L'industria gourmet al tempo del Covid 19: l'impegno di una filiera agricola e di un'industria al fianco delle persone e delle stelle Michelin

0 Consiglia

Prosegue l'impegno di Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, per premiare la faccia bella della nostra Italia, quella degli sguardi che credono che sostenere il prossimo abbia un senso

Non dimenticheremo tanto facilmente questi primi sei mesi del 2020, che rimarranno scolpiti nella mente di ognuno di noi per le difficoltà che ogni singola persona ha dovuto affrontare, per i momenti di timore e per quel senso di incertezza che hanno caratterizzato intere settimane. Ma come per ogni cosa, esiste anche un'altra faccia, un lato che magari non si vede e di cui non si sa nulla, che opera silenziosamente ma concretamente.

E questa è la storia di come Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, ha vissuto questi mesi, di come all'indomani di un blocco totale del paese, abbia immediatamente messo in campo le proprie risorse per esserci, come sempre ha fatto, nei momenti importanti della storia recente del nostro Paese.

Ma Inalpi ha compiuto prima di ogni altra cosa una scelta, quella di non raccontare, in tempo di emergenza, quanto stava attuando, perché se si sceglie di esserci è bene farlo quando le luci dei riflettori sono spente. E così solo oggi ha deciso di raccontare quella faccia bella della nostra Italia, quegli sguardi che credono che sostenere il prossimo abbia un senso. Un pensiero che Inalpi sposa appieno, cosciente del ruolo di responsabilità che ogni industria ha nei confronti del proprio territorio.

E così, sin dai primi giorni di marzo, la filiera del latte 100% piemontese, si è messa al fianco di tutti coloro che ne avevano necessità, non solo in Piemonte ma sull'intero territorio nazionale.
E' nato un lungo percorso di solidarietà che ha supportato dalla **Protezione Civile** di **Casale Monferrato**, per l'approvvigionamento dei pacchi alimentari alle persone in stato di necessità, alla **San Vincenzo di Savigliano** e l'**Emporio Solidale della Valsessa**, che si sono occupati della distribuzione di prodotti alimentari a famiglie in difficoltà, dalla **Fondazione Progetto Arca Onlus** - che lavora per aiutare persone che si trovano in grave povertà ed emarginazione sociale, ad **Emergency** e alla **Consulta della Comunità ebraica di Roma**.

E poi Inalpi ha risposto alle richieste di importanti chef stellati, come quelle di **Matteo Baronetto** per i senza tetto di Torino e di **Chicco Cerea** per l'ospedale da campo di Bergamo. Ha proseguito una ormai lunga e consolidata partnership con lo chef due stelle Michelin, **Gian Piero Vivalda**, realizzando la Colomba Gran Gourmet al burro di filiera Inalpi. Un prodotto d'eccellenza, frutto del profondo legame con il territorio e del "saper fare" i lievitati di chef Vivalda. 400 Colombe Gran Gourmet AtelieReale in incarto Inalpi sono infatti state omaggiate agli operatori sanitari degli **ospedali Santa Croce e Carle** di Cuneo, **San Luigi** di Orbassano, **Amedeo di Savoia** di Torino, **Sacco** di Milano e **Spallanzani** di Roma e con questo dono un messaggio: "Siamo con Voi!". Così come, in quei giorni, sottolineava **Ambrogio Invernizzi - Presidente** Inalpi SpA - *"Vogliamo essere vicini ad ogni donna e uomo che ormai da diverse settimane sono in prima linea in una battaglia quotidiana e sfiancante, ma che non si arrendono. Vogliamo trasmettere ad ognuno di loro la nostra vicinanza ed il nostro ringraziamento, con un piccolo gesto che riteniamo essere doveroso. E vorremmo poterli ringraziare anche per tutto ciò a cui stanno rinunciando in questo complesso periodo: loro stessi e le loro famiglie. Un esempio encomiabile che dovrà rimanere nella memoria di ognuno di noi e del nostro Paese"*.

E anche quando, lentamente, si sono aperte le porte della ripartenza, Inalpi ha voluto essere concretamente vicina a quella cucina gourmet così importante per la nostra nazione. *"Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia"* - queste le parole, del Presidente Inalpi SpA - Ambrogio Invernizzi - che hanno accompagnato un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani, dall'azienda lattiero casearia di Moretta. Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da Inalpi, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin, **"I migliori ristoranti d'Italia - *Le stelle della Guida Michelin***", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti Inalpi si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.

Questa è la storia di un'azienda, di una filiera, di persone che hanno messo il proprio tempo e le proprie risorse a disposizione della propria nazione, facendo quando era possibili, convinti che si può fare la differenza sempre, consapevoli che quei valori che sono il pilastro dell'intera vita di Inalpi, "buono -giusto - sicuro" - possano e debbano essere il faro che illumina il cammino di tutti, anche nei momenti più bui.

12 GIUGNO – TORINOSPORTIVA

L'industria gourmet al tempo del Covid 19: l'impegno di una filiera agricola e di un'industria al fianco delle persone e delle stelle Michelin

Prosegue l'impegno di Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, per premiare la faccia bella della nostra Italia, quella degli sguardi che credono che sostenere il prossimo abbia un senso

Non dimenticheremo tanto facilmente questi primi sei mesi del 2020, che rimarranno scolpiti nella mente di ognuno di noi per le difficoltà che ogni singola persona ha dovuto affrontare, per i momenti di timore e per quel senso di incertezza che hanno caratterizzato intere settimane. Ma come per ogni cosa, esiste anche un'altra faccia, un lato che magari non si vede e di cui non si sa nulla, che opera silenziosamente ma concretamente.

E questa è la storia di come **Inalpi**, azienda lattiero casearia di Moretta, ha vissuto questi mesi, di come all'indomani di un blocco totale del paese, abbia immediatamente messo in campo le proprie risorse per esserci, come sempre ha fatto, nei momenti importanti della storia recente del nostro Paese.

Ma **Inalpi** ha compiuto prima di ogni altra cosa una scelta, quella di non raccontare, in tempo di emergenza, quanto stava attuando, perché se si sceglie di esserci è bene farlo quando le luci dei riflettori sono spente. E così solo oggi ha deciso di raccontare quella faccia bella della nostra Italia, quegli sguardi che credono che sostenere il prossimo abbia un senso. Un pensiero che **Inalpi** sposa appieno, cosciente del ruolo di responsabilità che ogni industria ha nei confronti del proprio territorio.

E così, sin dai primi giorni di marzo, la filiera del latte 100% piemontese, si è messa al fianco di tutti coloro che ne avevano necessità, non solo in Piemonte ma sull'intero territorio nazionale.
E' nato un lungo percorso di solidarietà che ha supportato dalla **Protezione Civile** di **Casale Monferrato**, per l'approvvigionamento dei pacchi alimentari alle persone in stato di necessità, alla **San Vincenzo di Savigliano** e l'**Emporio Solidale della Valsessa**, che si sono occupati della distribuzione di prodotti alimentari a famiglie in difficoltà, dalla **Fondazione Progetto Arca Onlus** - che lavora per aiutare persone che si trovano in grave povertà ed emarginazione sociale, ad **Emergency** e alla **Consulta della Comunità ebraica di Roma**.

E poi **Inalpi** ha risposto alle richieste di importanti chef stellati, come quelle di **Matteo Baronetto** per i senza tetto di Torino e di **Chicco Cerea** per l'ospedale da campo di Bergamo. Ha proseguito una ormai lunga e consolidata partnership con lo chef due stelle Michelin, **Gian Piero Vivalda**, realizzando la Colomba Gran Gourmet al burro di filiera **Inalpi**. Un prodotto d'eccellenza, frutto del profondo legame con il territorio e del "saper fare" i lievitati di chef Vivalda. 400 Colombe Gran Gourmet AtelieReale in incarto **Inalpi** sono infatti state omaggiate agli operatori sanitari degli **ospedali Santa Croce e Carle** di Cuneo, **San Luigi** di Orbassano, **Amedeo di Savoia** di Torino, **Sacco** di Milano e **Spallanzani** di Roma e con questo dono un messaggio: "Siamo con Voi!". Così come, in quei giorni, sottolineava **Ambrogio Invernizzi** - **Presidente Inalpi SpA** - *"Vogliamo essere vicini ad ogni donna e uomo che ormai da diverse settimane sono in prima linea in una battaglia quotidiana e sfiancante, ma che non si arrendono. Vogliamo trasmettere ad ognuno di loro la nostra vicinanza ed il nostro ringraziamento, con un piccolo gesto che riteniamo essere doveroso. E vorremmo poterli ringraziare anche per tutto ciò a cui stanno rinunciando in questo complesso periodo: loro stessi e le loro famiglie. Un esempio encomiabile che dovrà rimanere nella memoria di ognuno di noi e del nostro Paese"*.

E anche quando, lentamente, si sono aperte le porte della ripartenza, **Inalpi** ha voluto essere concretamente vicina a quella cucina gourmet così importante per la nostra nazione. "*Guardare al domani con consapevolezza è certamente la strada che ci consentirà di attuare, tutti insieme, quella ripartenza che tanto è vitale per la nostra economia*" - queste le parole, del **Presidente Inalpi SpA - Ambrogio Invernizzi** - che hanno accompagnato un piccolo dono inviato ai 371 chef stellati italiani, dall'azienda lattiero casearia di Moretta. Un omaggio esclusivo, un progetto editoriale, firmato e distribuito da **Inalpi**, nato da una consolidata collaborazione con Guida Michelin, "**I migliori ristoranti d'Italia - *Le stelle della Guida Michelin***", un abstract nel quale la storia, la filiera corta e certificata, la qualità e i prodotti **Inalpi** si affiancano alle eccellenze gourmet, i ristoranti stellati italiani.

Questa è la storia di un'azienda, di una filiera, di persone che hanno messo il proprio tempo e le proprie risorse a disposizione della propria nazione, facendo quando era possibili, convinti che si può fare la differenza sempre, consapevoli che quei valori che sono il pilastro dell'intera vita di Inalpi, "buono -giusto - sicuro" - possano e debbano essere il faro che illumina il cammino di tutti, anche nei momenti più bui.

12 GIUGNO – LE-ULTIME-NOTIZIE

L'industria gourmet al tempo del Covid 19: l'impegno di una filiera agricola e di un'industria al fianco delle persone e delle stelle Michelin

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

Prosegue l'impegno di Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, per premiare la faccia bella della nostra Italia, quella degli sguardi che credono che sostenere il prossimo abbia un senso

Non dimenticheremo tanto facilmente questi primi sei mesi del 2020, che rimarranno scolpiti nella mente di ognuno di noi per le difficoltà che ogni singola persona ha dovuto affrontare, per i momenti di timore e per quel senso di incertezza che hanno caratterizzato intere settimane. Ma come per ogni cosa, esiste anche un'altra faccia, un lato che magari non si vede e di cui non si sa nulla, che opera silenziosamente ma concretamente.

E questa è la storia di come Inalpi, azienda...
la provenienza: Torino Oggi

12 GIUGNO – LIBERO.247

L'industria gourmet al tempo del Covid 19: l'impegno di una filiera agricola e di un'industria al fianco delle persone e delle stelle ...

Torino Oggi.it | 1 | 2 ore fa

Ma Inalpi ha compiuto prima di ogni altra cosa una scelta, quella di non raccontare, in tempo di emergenza, quanto stava attuando, perché se si sceglie di esserci è bene farlo quando le luci dei riflettori sono spente. E così solo oggi ha deciso di ...

Leggi la notizia

Persone: inalpi presidente
Organizzazioni: michelin inalpi spa
Luoghi: roma torino
Tags: industria gourmet