dal **10 DICEMBRE** 2018
al **16 DICEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

10 DICEMBRE – CORRIERE DELLA SERA

L'INCHIESTA

Così la Granda può essere il motore del Nord Ovest

Lavori in corso in provincia Granda. L'ex terra della «Malora» è diventata terra dell'abbondanza: alimentare, meccanica e turismo sono nel menu della sua economia. Ora il territorio puntando a diventare il motore del Nord Ovest.

a pagina III **Benna**

Non solo Ferrero, Miroglio e Mondo. Il modello Cuneo sforna nuovi campioni
La provincia può diventare il motore del Nord Ovest? Sì, a patto di superare lo stallo nel ricambio generazionale e la frammentazione produttiva

La Granda alla sfida del quarto capitalismo

Lavori in corso in provincia Granda. L'ex terra della «Malora» è diventata terra dell'abbondanza: alimentare, meccanica e turismo sono nel menu di un'economia che vanta fondamentali migliori che nel resto del Piemonte: il più alto valore aggiunto per abitante, oltre 28mila euro, e il più basso tasso di disoccupazione, 6,1%. Ora il territorio prova il salto di qualità, puntando a diventare il motore economico del Nord Ovest. Per rendersi conto di questo dinamismo basta fare un giro nelle zone industriali, tra fabbriche e vigneti delle Langhe e del cuneese.

Il food mette il turbo

A Castelletto Stura, il cioccolato Venchi raddoppia lo stabilimento e punta a 100 milioni di fatturato. A Fossano, l'azienda dolciaria Balocco aggiunge altri 12 mila metri quadri di unità produttive per sostenere le vendite all'export, oggi a quota 13% su 185 milioni di ricavi. A Cherasco è quasi pronta la nuova fabbrica di Panealba, e in montagna, a Fonti di Vinadio, Sant'Anna (300 milioni di fatturato) studia un ulteriore sviluppo degli impianti. Ecco alcuni campioni della crescita made in Cuneo alle prese con la trasformazione da media a grande azienda. E assumere un ruolo guida nel tessuto economico del Nord Ovest. Il percorso non sarà in discesa.

Crescono a vista d'occhio ma sono ancora i pochi protagonisti cuneesi del «quarto capitalismo», quelle Pmi, con una popolazione aziendale compresa tra 50 e 500 dipendenti, che riescono a coniugare la flessibilità dei piccoli con la proiezione internazionale dei grandi. Ires Piemonte ne identifica 25: e sono tutte società che hanno fatturati superiori a 100 milioni di euro, come la multiutility Egea (650 milioni) i trattori telescopici Merlo (367 milioni), Bottero Glass (200 milioni) gli amidi di Sedamyl (211 milioni), il burro Inalpi (145 milioni), Ferrero Mangimi (194 milioni), la pietra pomice di Sibelco (157 milioni). Ma dopo l'epopea dei campioni del dopoguerra (Ferrero, Miroglio e Mondo), ormai diventati big internazionali, sono queste le aziende che si giocano una delle prossime, forse l'ultima, partita del capitalismo familiare made in Italy.

Affari di famiglia

«L'economia globale è in fase di rallentamento, l'export è meno vivace di un tempo. Le imprese dovranno rimboccarsi le maniche ancora una volta. Molte lo stanno già facendo. Dalle nostre parti quando arriva la crisi si continua a investire», dice Riccardo Corino, direttore della Bcc di Alba, la seconda banca di credito cooperativo in Italia per numero di soci. Etica del lavoro, sviluppo ragionevole e sostenibile, «mai fare il passo più lungo della gamba», azienda rigorosamente familiari, poca finanza e aggregazioni, niente Borsa, ma solo voglia di fare impresa. Il «Modello Cuneo» è rimasto intatto. E si è dimostrato un fattore di resilienza alla crisi. Ma il mondo è cambiato. Il campo di confronto ha allargato i confini al mondo intero e la rivoluzione digitale ha imposto nuove regole del gioco. «E in questo scenario c'è spazio solo per le medie e grandi aziende più dinamiche quelle capaci di aggregarsi e di innovare», dice Ferruccio Dardanello, presidente della Camera di Commercio di Cuneo. Non mancano le criticità: un'azienda 10 è gestita da un imprenditore over 70, solo il 12% dei cuneese ha un laurea.

Un modello che piace

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il modello Cuneo piace. Ma in attesa che i le medie imprese facciano il salto dimensionale, il tessuto produttivo diventa terra di conquista. Barilla verrà a produrre nella provincia Granda l' «anti-Nutella», la crema spalmabile Pan di Stelle, a due passi dalle fabbriche Ferrero, negli impianti di Nutkao, società di Canone Govone appena acquisita dal Fondo Whitebridge. Il pastificio Rana ha comprato lo stabilimento Buitoni di Moretta per produrre pasta e ravioli. Il Polo del Gusto Illy ha preso il 40% delle marmellate Agrimontana e punta ad acquisire vigneti di Barolo. «Sono tutte buone notizie, la provincia Granda è sinonimo di qualità. I big del made in Italy, e non solo, investono da noi perché c'è humus produttivo e etica del lavoro unici al mondo. Ciò che ci manca sono le infrastrutture per attirare giovani talenti nelle imprese», dice Giuliana Cirio, direttore dell'Unione Industriale di Cuneo. Serve coraggio e un ecosistema di servizi. Ne è convinto Giandomenico Genta presidente di Fondazione Cuneo, che ha avviato la prima fusione «fondazionale» d'Italia, sposando Cuneo con Bra. «Sulla qualità delle imprese e del territorio non si discute. Ora però dobbiamo creare un ecosistema in grado di valorizzarlo». In quanto azionisti di Ubi Banca, Fondazione Cuneo ci è riuscita. « Abbiamo portato nel capoluogo la principale sede Nord Ovest della Banca».

Christian Benna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6,1

Per cento
È il tasso di disoccupazione in provincia di Cuneo (587mila abitanti) ed è il più basso di tutta la regione Piemonte

10 DICEMBRE - COSABOLLEINPENTOLA

ATELIEREALE: dalle Langhe il Panettone dello Chef Gian Piero Vivalda

novembre 2018 - Il desiderio di una pasticceria alta, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire (e che rispecchia la filosofia dello storico ristorante bistellato piemontese) si incarna a pieno nel panettone creato da Gian Piero Vivalda e prodotto nel suo AtelieReale, il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016.
La sua lunga lievitazione naturale, con lievito madre, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana.
Il Panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda è dunque un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.
Quattro le qualità prodotte nel 2018:
- Con Uvetta e Canditi (il classico panettone Milano)
- Con glassa (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre)
- Con Albicocche e Cioccolato
- Con Zibibbo e Uva passita di Donna Fugata (un'edizione limitata di soli 2000 panettoni)
www.anticacoronareale.com

10 DICEMBRE - ILNAZIONALE

"Fai tutto bene è il motto della mia vita": l'atleta olimpica Marta Pagnini "incanta" la platea del Magda Olivero di Saluzzo (FOTO)

Ha ottenuto grande successo la presenza a Saluzzo di Marta Pagnini, l'atleta olimpica della nazionale di ginnastica ritmica ed ex Capitano delle Farfalle.

L'evento è stato organizzato da "Aritmia APS" e "ASD Relevè".

Ieri (domenica) la Pagnini è stata ospite dell'ex capitale del Marchesato.

47 bambine hanno preso parte, insieme a lei, ad un allenamento a porte aperte, organizzato presso la palestra Einaudi di Saluzzo, avendo la fortuna di vedere da vicino la campionessa italiana e plurimedagliata Marta Pagnini.

"L'atleta ha lavorato con le ragazze in maniera molto professionale e pragmatica – spiegano gli organizzatori dell'evento - dando ottimi consigli a tutti i tecnici presenti e offrendo tanti spunti per ricercare maneggi e soluzioni originali con i piccoli attrezzi".

Alle 16, poi, il Teatro Magda Olivero si è riempito di curiosi, ginnaste e famiglie.

Di fronte a più di un centinaio di persone, Marta si è raccontata attraverso il suo libro ed è arrivata dritta al cuore dei presenti parlando in maniera semplice ma concreta.

"Fai tutto bene è il motto della mia vita, comunque vada potrò dire di aver lavorato bene, di avercela messa tutta e di aver dato il massimo, ed è per questo che occorre sempre sentirsi vincitori, al di là delle medaglie. Questo libro io l'ho scritto per loro" ha detto Marta in uno dei suoi tanti passaggi chiave.

Al termine della presentazione Marta ha risposto alle domande delle ginnaste e si è concessa per la firma di copie del volume e di sue fotografie.

"*Dicono che se puoi sognarlo puoi farlo* - commentano i responsabili di Aritmia Relevè - *e noi grazie ad un lavoro a più mani siamo riusciti a portare a Saluzzo un'atleta come Marta, vincente non solo nella ginnastica ritmica, ma anche nel modo di comunicare e di concepire lo sport.*

Vedere i tecnici, le bambine e le loro famiglie emozionati di fronte ad un mito della ginnastica ritmica italiana e sapere che eventi così possono essere resi accessibili a tutti e fare bene al movimento sportivo ci rende fiduciosi per future collaborazioni.

Vogliamo ringraziare l'osteopata ***Francesco Sarchiapone*** *per aver creduto nel nostro progetto e per averlo reso possibile, il circolo Ratatoj per l'utilizzo del teatro Magda Olivero, il Comune di Saluzzo per la concessione del patrocinio, nella figura del vicesindaco* ***Franco Demaria*** *e dell'assessore alla cultura* ***Roberto Pignatta****, il fotografo dell'evento* ***Gabriele Testa****, l'azienda Inalpi per aver fornito la pedana di allenamento che le mamme e i papà dell'Asd Relevè hanno rispettivamente contribuito a pulire e a portare a Saluzzo, e soprattutto vogliamo dire grazie a* ***Giulia Milano****, il braccio e la mente di questo evento, il collante fra le due associazioni e la responsabile che ha voluto che tutto questo si svolgesse a Saluzzo.*

Un grazie immenso anche a Marta, che ha speso parole preziose nei confronti del nostro lavoro e della volontà di continuare a crescere per appassionare le bambine a questa affascinante disciplina sportiva".

10 DICEMBRE – ILSOLE24ORE

Panettone da chef: sano, genuino, con i superfood e da Guinness

–di Maria Teresa Manuelli | 06 dicembre 2018

Alla canapa o ai prodotti Igp, in vasocottura o alle verdure, vegano o crudista, il panettone artigianale pensa al target salutista per questo Natale 2018, pur con mille specifiche declinazioni. Con una sola certezza: alla fine a vincere sarà ancora una volta la tradizione.

"Chi ama il panettone in primis sceglie il classico milanese – dichiara **Salvatore de Riso** –, ma ogni anno notiamo una tendenza a provare delle novità. Così pensiamo a degli abbinamenti particolari, a seconda

DOSSIER | N. 16 ARTICOLI
Il Panettone, simbolo del Natale

Torna alla home del dossier >

delle stagioni e dei trend, nuovi ingredienti". Ne sono un esempio il **Panettone Ginger con zenzero e limone di Amalfi Igp e il Panettone Reale delle due Sicilie, con Mela Annurca Campana Igp, Noci di Sorrento e Uvetta Sultanina Australiana**. "La nostra filosofia punta sul naturale e sui prodotti d'eccellenza – prosegue de Riso –. Lo scopo è quello di dare vita a un prodotto sano e genuino, a "km vero". Negli anni ho sempre cercato di trovare i migliori ingredienti per i miei prodotti e sono partito da quello che poteva offrire il mio territorio".

Salutistico

Ricerca di naturalità e salubrità anche per la **Pasticceria Tabiano**, che si concentra su una nuova focaccia alla canapa in forma di panettone, dalle proprietà antinfiammatorie ed antiossidanti. "Il consumatore cerca un prodotto buono, ma allo stesso tempo che abbia qualcosa in più rispetto al classico, che possa assolvere in un certo senso a una versione curativa, combinando il piacere del corpo con quello del fisico. Le persone sono sempre più attente e coscienti. Ecco perché nelle tendenze alimentari al light, leggero, si è aggiunto l'aggettivo bright, chiaro, naturale, biologico", racconta il pasticcere **Claudio Gatti**. "E' fondamentale la ricerca dell'artigianalità del prodotto, ma le discriminanti nella scelta devono essere la tracciabilità e la qualità degli ingredienti che lo compongono, per questo ho scelto la canapa, un superfood che è già molto usato all'estero ed esploderà presto sul mercato italiano, insieme a un **blend di zuccheri non raffinati, grezzi,** che sviluppano un picco glicemico inferiore rispetto al consumo di dolci con saccarosio commerciale, mantenendo quindi anche un senso di sazietà più duraturo".

Il segreto: 46 ore di lavorazione

Tracciabilità e ricerca degli ingredienti hanno guidato Maculan nella ricerca di un nuovo forno. "In Maculan - spiega **Maria Vittoria Maculan**, titolare con il padre Fausto e la sorella Angela - siamo sempre stati convinti che la qualità sia frutto di una ricerca che non ha mai fine. Per questo dalle ultime feste ci siamo messi alla ricerca di un nuovo forno. Abbiamo condotto varie prove e alla fine scelto la **Pasticceria Filippi**, azienda familiare che incarna gli stessi nostri valori di cura e attenzione per ogni dettaglio". Sono 46 le ore di lavorazione, a partire dalle 35 ore di lievitazione, a cui segue un'ora di cottura in forno e 10 di raffreddamento non condizionato.

In vetro per durare di più

Ma la ricerca pasticciera quest'anno ha toccato vette ben più ardite. "Dopo 10 anni di sperimentazione – afferma Denis Dianin – sono stato il primo a immettere sul mercato italiano **il panettone in vaso** che ha dei notevoli vantaggi sia in termini di stoccaggio, perché ha

una durata maggiore rispetto al classico, mantenendo la sua artigianalità, sia in termini di gusto e ingredienti, dal momento che non vengono aggiunti conservanti o edulcoranti, concentrando naturalmente i sapori. Ritengo che questo diventerà il nuovo volto del panettone, utile anche come regalo per le feste e, successivamente, come contenitore per la casa".

Tendenza crudista

Mentre per la pasticceria AMAti il futuro è crudo. "Tendenze per il Natale 2018? Il dolce crudo sulle nostre tavole – dice Flavio Sears, l'ideatore di AMAti, il Temporary Raw appena aperto in via Malpighi 7 a Milano –. Il Natale è per noi un must e sicuramente non mancheranno dolci ispirati alla tradizione, come i mostaccioli o il panpepato, ma saranno healthy e raw. Anni di sperimentazione per ritornare alla semplicità, abbiamo liberato i dolci dal superfluo, pochissimi ingredienti lavorati il meno possibile, dolcificanti non raffinati e naturali e nessuna cottura, ma solo sole e vento".

Ma vince sempre il tradizionale, parole di Maestro Massari

Quale sarà quindi la tendenza dominante per il panettone 2018? La risposta finale è del maestro Iginio Massari: "La tendenza la creano i giornalisti e la comunicazione. Noi ci limitiamo a fare i panettoni. Poi quando arriva il Natale il 90% degli acquirenti si orienta verso quello tradizionale".

Ecco alcune proposte degli chef

Panettone AquaCrua

Aqua Crua - Per il panettone di Natale Giuliano Baldessari, chef del ristorante Aqua Crua a Barbarano Vicentino, propone quest'anno una nuova ricetta. **Un impasto al grano arso aromatizzato con panace**, una pianta antica che lo chef raccoglie nei boschi del suo Trentino, e uvetta di zibibbo. La panace, utilizzata in erboristeria come infuso o decotto per le sue proprietà ipotensive, stimolanti e digestive, viene usata solitamente in cucina per preparare insalate (i germogli) o per realizzare liquori facendo macerare i semi in alcool. In Aqua Crua si usano i semi che una volta seccati vengono frullati e aggiunti all'impasto del panettone. "Ho voluto fare un panettone senza canditi – afferma Baldessari - per ridurre la quantità di zucchero utilizzata". Nell'impasto vengono utilizzate le uova delle galline di Aqua Crua, allevate a Villaga (VI) e il lievito madre rinfrescato con la rugiada raccolta da Baldessari sulle montagne trentine la notte di San Giovanni. Peso: 550 g e 750 g. Prezzo: 22 euro e 37 euro. In vendita in ristorante e sullo shop online.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

Panettone AtelierReale

AtelieReale - Il Panettone delle Langhe di **Gian Piero Vivalda** è un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza. Nata nel 1815 quale locanda a metà tra mescita e stazione di posta nel cuore di una piana cuneese sospesa tra Langhe e Monviso, in una bisecolare cascina di famiglia, L'Antica Corona Reale è oggi un raffinato ristorante con orto, insignito di due stelle Michelin (dal 2009), quattro capelli nella Guida 2019 dell'Espresso, membro di Relais & Châteaux ed apprezzato da una vasta clientela italiana e straniera, e dal 2016 con annesso laboratorio di pasticceria (AtelieReale). Peso: 750 g. Prezzo: da 30 euro.

Panettone Balzer

Balzer - È la prima volta che il **Balzer di Bergamo** sceglie di produrre il proprio panettone internamente. L'avvento dello chef Vittorio Fusari e il cambio di gestione hanno infatti portato ad una vera e propria rivoluzione. Ingredienti: farine selezionate, ridotto utilizzo degli zuccheri, burro da vacche del parmigiano reggiano, uova da agricoltura biologica, utilizzo di lievito madre e un lavoro importante sulla produzione dei canditi (è stato infatti aggiunto il limone al classico cedro e si è optato per l'arancia biologica). Peso: 1 Kg. Prezzo al pubblico: 35 euro. In vendita da Balzer (su prenotazione) in Via Portici Sentierone, 41 a Bergamo. Telefono: 035 234083

Panettone Ruggiero Carli

Ruggiero Carli - È tra i migliori d'Italia il Panettone Artigianale di Pasticceria **Emporio Borsari,** creato dal **Pastry Chef Ruggiero Carli,** nuovo talento emergente della pasticceria d'eccellenza. Il Panettone Classico si è aggiudicato la sesta posizione tra i finalisti di Tenzone del Panettone a Parma, l'evento che il 17 e 18 novembre ha raccolto più di 36 maestri pasticceri professionisti da tutta Italia, fra nomi noti ed emergenti. Ruggiero Carli ha conquistato la giuria con un Panettone Artigianale che ha saputo esprimere l'equilibrio del gusto e l'accurata e sapiente scelta di materie prime selezionate. La commissione tecnica ha conferito così la massima valutazione per la categoria "presentazione e packaging", giudicando ottima anche la valutazione dell'aspetto visivo e dell'alveolatura, oltre che l'analisi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

olfattiva e gustativa.

Ciccio Sultano - Tre panettoni bassi, lavorati a mano con farina di grano tenero, lievito madre e uova provenienti dall'Aia Gaia; senza coloranti, additivi e conservanti. Panettoni da un chilo il cui primo impasto lievita ventiquattro ore e il secondo altre dodici. In totale sono trentasei ore di lievitazione, per essere poi asciugati a testa in giù per altre dodici. Nascono dalla creatività di **Ciccio Sultano e di Peppe Cannistrà**, socio e responsabile de I Banchi – lo spazio di sperimentazione multiforme nel cuore di Ragusa Ibla, che è insieme panificio, pasticceria, bottega e bistrot. Il Tradizionale: con arancia bio di Morandini e cedro canditi, uva passolina, mandorla pizzuta d'Avola (1kg, € 26). Basileus Hyblon: con cioccolato venezuelano Forastero 72%, pera Spinella dell'Etna candita, cardamomo e caffè monocultivar biologico Moak (1kg, € 27). Siquilia:con mela cola dell'Etna candita, limone candito, menta disidratata e crema di pistacchio Raffadali (1 kg, € 29).

Panettone Vergani

Vergani - Dopo il caffè e il pane, anche il Panettone si lascia "in attesa" per quanti non hanno la possibilità di acquistarne uno. Dal 7 al 22 dicembre nei due negozi monomarca Vergani di Milano (in via Mercadante 17 e in corso di Porta Romana 51) si potrà lasciare un **"Panettone sospeso"** a favore di Pane Quotidiano, la Onlus milanese che da oltre un secolo assicura ogni giorno cibo alle fasce più povere della popolazione.

Davide Comaschi

Da recorde solidale- Domenica 16 dicembre a Milano sarà una festa per il gusto: in Galleria Vittorio Emanuele verrà tagliato e offerto al pubblico un grande panettone artistico con decorazioni di cioccolato, ideato dal prestigioso maître chocolatier Davide Comaschi. Sarà il degno successore di quello del 2017, che pesava 140 kg ed è stato assaggiato da oltre mille persone. Sponsorizzato da Chocolate Academy Center Milano, sarà in lizza per il Guinness dei primati per candidarsi come il Panettone artistico più grande del mondo. Infatti sarà presente anche la giuria del premio. Il panettone sarà al cioccolato e decorato anche con la pralina #RosaMilano in cioccolato Ruby che Chocolate Academy ha dedicato alla città e a LILT Milano per la raccolta fondi a favore della ricerca.

10 DICEMBRE - TARGATOCN

EVENTI | lunedì 10 dicembre 2018, 09:30

"Fai tutto bene è il motto della mia vita": l'atleta olimpica Marta Pagnini "incanta" la platea del Magda Olivero di Saluzzo (FOTO)

Grande successo per l'evento che ha portato nell'ex capitale del Marchesato l'atleta olimpica della nazionale di ginnastica ritmica ed ex Capitano delle Farfalle

Alcuni scatti della giornata "saluzzese" di Marta Pagnini

Ha ottenuto grande successo la presenza a Saluzzo di Marta Pagnini, l'atleta olimpica della nazionale di ginnastica ritmica ed ex Capitano delle Farfalle.

L'evento è stato organizzato da "Aritmia APS" e "ASD Relevè".

Ieri (domenica) la Pagnini è stata ospite dell'ex capitale del Marchesato.

47 bambine hanno preso parte, insieme a lei, ad un allenamento a porte aperte, organizzato presso la palestra Einaudi di Saluzzo, avendo la fortuna di vedere da vicino la campionessa italiana e plurimedagliata Marta Pagnini.

"L'atleta ha lavorato con le ragazze in maniera molto professionale e pragmatica - spiegano gli organizzatori dell'evento - dando ottimi consigli a tutti i tecnici presenti e offrendo tanti spunti per ricercare maneggi e soluzioni originali con i piccoli attrezzi".

Alle 16, poi, il Teatro Magda Olivero si è riempito di curiosi, ginnaste e famiglie.

Di fronte a più di un centinaio di persone, Marta si è raccontata attraverso il suo libro ed è arrivata dritta al cuore dei presenti parlando in maniera semplice ma concreta.

"Fai tutto bene è il motto della mia vita, comunque vada potrò dire di aver lavorato bene, di avercela messa tutta e di aver dato il massimo, ed è per questo che occorre sempre sentirsi vincitori, al di là delle medaglie. Questo libro io l'ho scritto per loro" ha detto Marta in uno dei suoi tanti passaggi chiave.

Al termine della presentazione Marta ha risposto alle domande delle ginnaste e si è concessa per la firma di copie del volume e di sue fotografie.

"Dicono che se puoi sognarlo puoi farlo - commentano i responsabili di Aritmia Relevè - *e noi grazie ad un lavoro a più mani siamo riusciti a portare a Saluzzo un'atleta come Marta, vincente non solo nella ginnastica ritmica, ma anche nel modo di comunicare e di concepire lo sport.*

Vedere i tecnici, le bambine e le loro famiglie emozionati di fronte ad un mito della ginnastica ritmica italiana e sapere che eventi così possano essere resi accessibili a tutti e fare bene al movimento sportivo ci rende fiduciosi per future collaborazioni.

Vogliamo ringraziare l'osteopata ***Francesco Sarchiapone*** *per aver creduto nel nostro progetto e per averlo reso possibile, il circolo Ratatoj per l'utilizzo del teatro Magda Olivero, il Comune di Saluzzo per la concessione del patrocinio, nella figura del vicesindaco* ***Franco Demaria*** *e dell'assessore alla cultura* ***Roberto Pignatta****, il fotografo dell'evento* ***Gabriele Testa****, l'azienda Inalpi per aver fornito la pedana di allenamento che le mamme e i papà dell'Asd Relevè hanno rispettivamente contribuito a pulire e a portare a Saluzzo, e soprattutto vogliamo dire grazie a* ***Giulia Milano****, il braccio e la mente di questo evento, il collante fra le due associazioni e la responsabile che ha voluto che tutto questo si svolgesse a Saluzzo.*

Un grazie immenso anche a Marta, che ha speso parole preziose nei confronti del nostro lavoro e della volontà di continuare a crescere per appassionare le bambine a questa affascinante disciplina sportiva".

12 DICEMBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 828mo Meeting VG @ Ristorante La Capinera – Taormina (ME) – Chef Pietro D'Agostino

Posted By: ViaggiatoreGaurmet on dicembre 12, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Reportage Ristoranti, Sicilia

Una **terrazza** sul mare di **Taormina** e, all'interno, un ambiente dove a dominare è il colore **chiaro** e caldo del **legno**, che si ritrova ovunque, tra tavoli, pavimento e soffitto. **Mare** e **terra** dunque, le due componenti che lo chef **Pietro D'Agostino** ha scelto di **celebrare** nella sua **cucina**, portavoce di un popolo, quello **siculo**, dalla storia **millenaria**, costruita pezzo per pezzo da gente umile e concerta. Così, nel **menù** preparato per gli **Amici Gourmet** abbiamo trovato agnello del ragusano e gamberi di Portopalo, a richiamare nuovamente terra e mare, un omaggio dello chef alle **generazioni** di pastori e pescatori che hanno popolato quella terra cui D'Agostino ha scelto di dar voce, **sapore** e sostanza

Secolo Novo 2010 Franciacorta Brut Millesimato – **Le Marchesine**

Piattooo!

Passatina di datteri tardivi con crema di Formaggino Bio inalpi e crostini di pane al rosmarino selvatico

Crudo di mare alla maniera di Pietro con agrumi di Sicilia

Sosta Tre Santi Etna Doc Brut Metodo Classico - **Nicosia**

Insalata di pesce di scoglio, vellutata di ceci, polpa di ricci di mare e cavolo di Romaco

Agnolotti fatti in casa con frutti di mare e ristretto di crostacei del Mediterraneo

Adènzia 2015 Sicilia Rosso Doc – **Baglio del Cristo di Campobello**

Ravioli di pasta fresca con stracotto di vitella di razza Cinisara su fonduta di Toma Piemontese inalpi

Lo chef ci raggiunge al tavolo

Saia Sicilia Nero d'Avola Doc - **Feudo Maccari**

Lombatina di agnellino ragusano con senape in grani, in salsa al Nerello Mascalese

Fiviato

Spuma alle arance con salsa di fragole di Maletto e cialde croccante

Crème brûlée

Soffio al cioccolato caldo con gelato al tabacco

Delizia al mascarpone con frutta secca, fichi e gelato alla liquirizia Calabrese

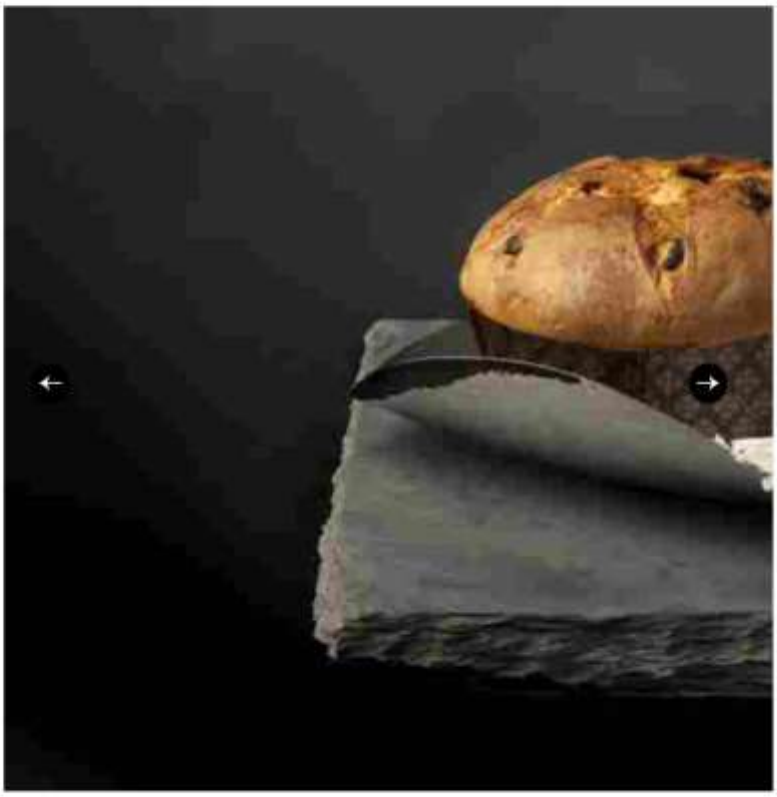
Caffè e coccole finali

12 DICEMBRE - ICOMAGAZINE

I MIGLIORI PANETTONI ARTIGIANALI DI NATALE 2018

Alcuni seguono il disciplinare, altri sono buonissimi dolci delle Feste. Ma tutti sono da gustare

di ***Chiara Degl'Innocenti***



Da Nord a Sud la pasticceria italiana celebra il **Natale** con il **panettone artigianale**, il dolce delle feste con tanto di decreto legislativo (DDL 22/07/2005) e disciplinare della preparazione che ne stabiliscono gli ingredienti all'interno.

Unico al mondo, per essere definito tale il panettone doc deve contenere

lievito madre (la cui pasta va mantenuta con il solo utilizzo di farina e acqua), zucchero, farina di frumento, uvette e canditi per non meno del 20%, uova, sale e quella che viene definita "materia burritica". Questo per la base classica. Ovvio che nel tempo sono state consentite delle varianti sul tema. Quali? Per esempio, il malto, il miele, il latte, il burro di cacao e gli zuccheri che gli conferiscono freschezza e ne stabiliscono una data di scadenza breve. Sono da sempre banditi i lieviti disidratati, gli aromi naturali, gli emulsionanti e i conservanti che non consentono di chiamarlo appunto "panettone".

In a jar
Il panettone nel barattolo? L'idea di Denis Dianin (pastry chef della d&g patisserie di Selvazzano Dentro, alle porte di Padova) continua a riscuotere successo e suscita, in chi non lo conosce, grande curiosità. Il dolce tipico lombardo esce dai suoi confini naturali per passare al sottovetro (dal Sweety of Milano, l'evento organizzato da Italian Gourmet) e presentare uno dei simboli del Natale per eccellenza in un modo del tutto originale, anche se conforme alla regola come evidenziano le 2 torte raggiunte su 3 nella guida Pasticcerie d'Italia del Gambero Rosso 2018.

D'autore
Tra le idee regalo più in c'è il panettone d'autore (edizione limitata) realizzato dal pastry chef del ristorante Seta, Nicola Di Lena, insieme al Pastry sous chef Marco Pinna. Un panettone classico, dalla lievitazione naturale, con una lavorazione di 48 ore e un profumo inconfondibile, grazie all'utilizzo di ingredienti di qualità tra cui la polpa di vaniglia purissima di Tahiti e Madagascar, i canditi, l'uvetta sultanina, la scorza fresca di arancia e il limone.

Alta cucina
Savini, un'icona di Milano, rende omaggio alla tradizione natalizia con il panettone classico dedicato ai puristi prodotto nel rispetto dell'antica ricetta che prevede l'utilizzo del lievito madre e 72 ore di lievitazione, oltre naturalmente a materie prime selezionate: farina di grani antichi, zucchero, tuorli di uova provenienti da allevamenti italiani a terra e burro francese di centrifuga. Arricchiscono l'impasto soffice e digeribile i canditi di arance e di cedri diamante dalla Calabria, l'uvetta sultanina turca o australiana di prima qualità e l'aroma naturale di vaniglia ricavato da bacche della riserva di Mananara in Madagascar (presidio Slow Food®). Per chi ama invece esplorare ricette più creative, c'è anche il Panettone Cioccolato e Rhum di piacevole intensità e dal gusto leggermente alcolico.

Panettone da re
Gian Piero Vivalda, lo chef di Antica Corona Reale, dopo aver aperto un nuovo locale a lato del dehors estivo del ristorante, all'interno del suo laboratorio sforna i migliori panettoni al moscato di La Spinetta con canditi Agrimontana, e arricchisce la sua produzione con veneziane, biscotti, torte ed altre squisitezze da forno. Il Panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda, però, è il top per Natale e si caratterizza per essere a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, la nocciola Piemonte IGP e le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata. Come dire, tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.

All'olio d'oliva
Si chiama PanEvo ed è il prodotto d'eccellanza 2018 della pasticceria Fornai Ricci di Montaquila (IS) nata per esaltare uno dei prodotti più eccellenti del territorio Molisano: l'Olio extra vergine di oliva proveniente dagli oliveti della Piana di Venafro con la cultivar Molisana dell'antica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Aurina. Il PanEvo è realizzato dunque come un panettone classico ma il burro viene completamente sostituito con olio EVO e burro di cacao.

Tutto d'oro

Natale all'insegna del lusso? Quello con le creazioni di Dario Hartvig nate come 'sequel' dei panettoni commissionatigli lo scorso anno da un oligarca russo e da un milionario indiano e ricoperti da una foglia d'oro alimentare 22 carati e impreziositi da diamanti. Per chi infatti volesse fare un dono particolare e unico Hartvig realizza, su prenotazione, panettoni artigianali da 1 Kg, sempre ricoperti da sfoglia d'oro alimentare ma con cristalli alla base per impreziosire la tavola con un insolito dono gourmand a prezzi più contenuti. L'impasto è quello tradizionale: farina, zucchero, latte, lievito madre e uova, arricchito da uvetta e canditi. Alla base del panettone quadrato, una fascia di cristalli, che avvolge tutti i lati, della lunghezza circa di 50 cm. Dove acquistarlo? Presso la Pasticceria del Borgo a Carmagnola, Torino.

Dal Sud con amore

I fratelli Roberto e Vincenzo Mennella (dell'omonima pasticceria di Torre del Greco) presentano sei nuove varianti del tradizionale lievitato delle feste. Tutti rigorosamente artigianali, i panettoni firmati Mennella sono senza additivi e conservanti artificiali, inoltre combinano tradizione milanese e sapori del Sud dando voce ai prodotti tipici del territorio campano come le nocciole di Giffoni, la Melannurca Igp, gli agrumi di Sorrento, i fichi bianchi del Cilento. Le novità 2018 sono: il Panettone Crema e Amarena farcito di crema pasticcera e amarene semi candite ricoperto di una glassa al cioccolato bianco e amarene semi candite; il Cubano, un panettone con un impasto profumato al Rhum e farcito con puro cioccolato fondente; il Melannurca profumato di cannella e farcito con filetti di melannurca del Vesuvio semi canditi; il Panettone Pistacchio farcito con ganache al pistacchio e ricoperto di una glassa di crema pistacchio; il Cioccolato Bianco ricoperto e farcito di cioccolato bianco; il Nocciolato farcito con crema di gianduia e ricoperto di crema di nocciole di Giffoni.

Con l'aceto balsamico di Modena

Il Panettone dell'Acetaia Giusti nasce dall'incontro di Giusti con l'antica Pasticceria Muzzi. Al palato l'agrodolce del balsamico si sposa con la morbidezza del panettone rendendo questo dolce un regalo perfetto per queste Feste. Da fare e da farsi. Quesi gli ingredienti e la preparazione. L'Aceto Balsamico Giusti, 3 Medaglie d'Oro, viene utilizzato prima nell'impasto, poi per far macerare le uvette che risultano così più aromatiche, ed infine viene aggiunto in forma di crema in farcitura. Il consiglio? Servire tiepido accompagnando il panettone da una pallina di gelato alla crema guarnito con aceto balsamico.

Il classico dei classici

Non c'è Natale senza panettone. Lo sa bene Enzo Santoro che, con la squadra di pastry chef di Pasticceria Martesana, sforna da cinque decenni dolci per tutto il mondo. Per quanto riguarda il panettone, dopo il classico, da testare sono quelli un po' più audaci ma allo stesso sorprendenti e deliziosi, come il Rustico, una delle novità di Natale 2018 (lievitato con farina integrale che gli conferisce un caratteristico colore più intenso. L'eleganza dei cristalli di zucchero sulla superficie, culmina con la sorpresa cremosa della confettura di lamponi e dei frutti di bosco semi canditi all'interno) e il Panettone Gianduia e Mandarino, un'altra novità di quest'anno, che unisce la fragranza del panettone di Martesana ad alcuni tra i sapori apparentemente in contrasto che ricordano Natale in diverse regioni d'Italia: il Gianduia e il Mandarino. Il frutto invernale per eccellenza si trova all'interno in confettura e in quadratini semi canditi mentre il gusto del gianduia sorprende nel cuore del lievitato con cremosi piccoli pezzi.

Vestito a festa
Dal packaging esclusivo il panettone di Armani Dolci si presenta vestito di rosso, come Natale comanda, e al suo interno nella versione pere e cioccolato, nel classico formato da 1 kg o in quello da 100 grammi, proposto in una piccola scatola di latta.

La super focaccia dolce
I puristi del panettone potrebbero storcere il naso, ma solo se non hanno mai assaggiato la Focaccia di Tabiano di Claudio Gatti. Il pastry chef per l'edizione 2018 ha scelto per il suo dolce a pasta lievitata, simile all'impasto del panettone, le farine della Food Valley (come tutti gli altri prodotti contenuti al suo interno) ovvero i grani antichi della zona di Parma. Dopo una lievitazione di 36 ore (utilizzando solo lievito Madre), a cottura avvenuta e dopo il raffreddamento, Gatti aggiunge una spruzzata di sciroppo, scelto secondo la varietà di focaccia. I gusti? Focaccia ai grani antichi, la più recente creazione della pasticceria, la Focaccia pesche, albicocche e ananas, la Focaccia agli agrumi di Sicilia, la Focaccia alla birra etrusca. Oppure, la Focaccia all'olio extravergine di oliva e la Focaccia esotica al the verde.

Il vegano
Il panettone secondo tradizione, ma con una variante in chiave vegan. Da RosebyMary è possibile acquistare il panettone artigianale perfetto per chi segue una dieta priva di alimenti di origine animale o per chi soffre d'intolleranza al lattosio, senza però rinunciare al gusto. Nella ricetta proposta il burro viene sostituito dal latte di cocco, un ingrediente che sta vivendo un momento di grande tendenza nel mondo della pasticceria grazie alla sua capacità di regalare sofficità all'impasto e al suo sapore delicato. Pasta di mandorle, canditi e uvetta come da tradizione rimangono protagonisti della ricetta.

13 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

Collegata all'Ussi, l'associazione "Etica e sport" lo scorso 6 dicembre ha riproposto il premio intitolato alla memoria di Rinaldo Bontempi e di Maurizio Laudi. Il premio europeo è andato al presidente dell'Isca (Sport and culture association), Mogens Kirkeby. Alla fondazione "Crc" guidata da Giandomenico Genta è stato attribuito il riconoscimento per gli enti pubblici e privati

Sergio Martini

"Inalpi" protagonista al premio "Ussi" 2018

L'azienda di Moretta "partner" dei riconoscimenti per gli sportivi che danno lustro al Piemonte

Per il terzo anno consecutivo "Inalpi" ha partecipato come "partner" al premio "Ussi", organizzato e assegnato dal gruppo regionale del Piemonte dell'Unione stampa sportiva italiana.
I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia tenuta a palazzo "Cavour Majneri", a Torino.
I premi sono segno di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra regione in Italia e in ambito internazionale.
"Inalpi" (nella foto a destra il presidente, Ambrogio Invernizzi, nell'), da sempre vicina al mondo dello sport e ai suoi valori e legata al territorio, era presente con un suo spazio e la distribuzione del bilancio sociale 2017, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni sulle proprie attività di sostegno allo sport.
Era inoltre possibile degustare i prodotti "Inalpi", realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi "Inalpi" (tra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma piemontese, presenti tra gli omag gi mesi in palio da una lotteria.
I premi, suddivisi in diverse sezioni, sono stati consegnati alla Juventus, "società dell'anno" per il settimo scudetto consecutivo, ma anche per lo storico tricolore femminile; alla Fiat Torino "squadra dell'anno" per la vittoria della coppa "Italia" di bocce; al tennista Lorenzo Sonego, "rivelazione dell'anno"; al Torino calcio, "riconoscimento speciale" per la conquista della coppa "Italia" nella categoria "primavera"; ad Alessandro Miressi, "atleta dell'anno" per il titolo europeo di nuoto nei 100 stile libero; a Francesco Ragusa, campione del mondo di Moto 2.
Sono saliti alla ribalta anche l'Alessandria calcio per il successo in coppa "Italia", la Bertram Derthona e il Fenera Chieri '76 volley.
Grande attenzione è stata dedicata ai giovani protagonisti dello sport piemontese premiando la giovane pallavolista Marina Lubian, argento mondiale; Davide Favro, argento europeo "under" 16 nel salto in lungo; il talento di Andrea Emma nello sci nautico.
Lo sport paralimpico è sempre in primo piano tra i premi Ussi: hanno ricevuto un riconoscimento il chirurgo nuotatore Marco Delfin, la monattice Carlotta Gilli e Faran Halafo Adowe, bronzo nei 100 metri agli europei di atletica leggera paralimpici.
È stato un momento di festa, ma anche un'occasione per celebrare lo sport piemontese e ritrovare i valori profondi di sacrificio e di dedizione di cui esso è da sempre portatore.

14 DICEMBRE - ALTISSIMOCETO

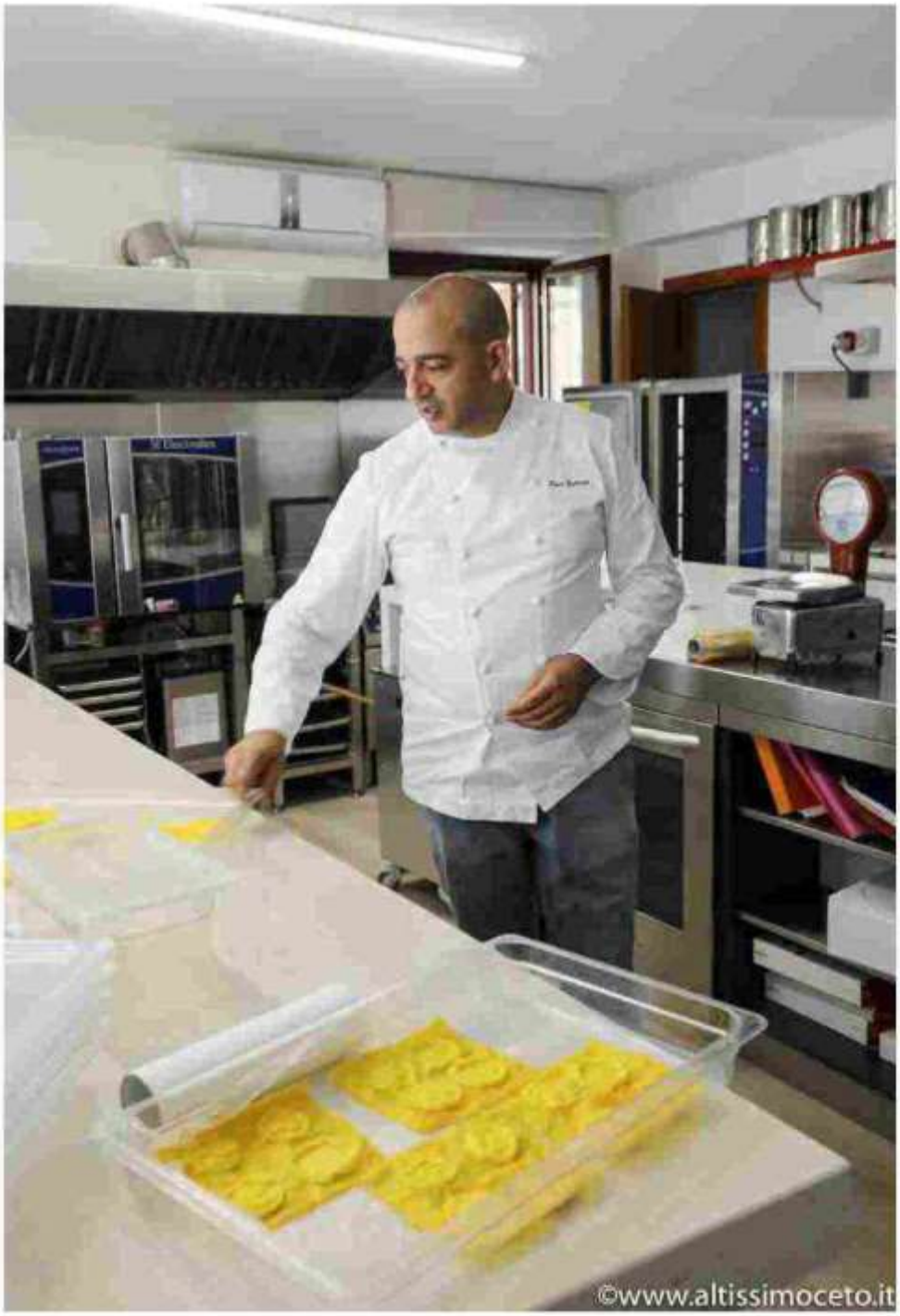
Cartoline dal 830mo Meeting VG @ Ristorante La Madia – Licata (AG) – Chef Pino Cuttaia

Tra i colleghi conterranei e quelli del "continente", **Pino Cuttaia** è visto un po' come il custode della cucina **sicula**. Un **anfitrione** inaspettato, che si nasconde dietro a un uomo dal sorriso **dolce** e rassicurante, ma che con gli **Amici Gorumet** abbiamo imparato a conoscere e **apprezzare**. La sua carta vincente è giocata tutta sulla **semplicità**: cosa c'è infatti di più semplice del **ricordo** dei sapori dell'infanzia? Un **richiamo** quasi atavico, capace di generare in chi **degusta** le portate di Cuttaia un'**epifania** proustiana, la **nostalgia** per un tempo ormai passato che possiamo solo evocare. Prima di accomodarci attorno al tavolo allestito per noi a **La Madia**, abbiamo fatto un salto a **L'Uovo di Seppia**, che da piatto iconico inventato da Cuttaia nel 2010 è diventato il nome di una **gastronomia-laboratorio** di fronte al ristorante.

Secolo Novo 2010 Franciacorta Brut Millesimato – **Le Marchesine**

I prodotti inalpi che lo chef userà per alcuni piatti del menu

Lo chef ci mostra la cucina, dove è in preparazione una delle portate protagoniste della nostra degustazione


©www.altissimoceto.it

L'insegna del ristorante

Alcuni dettagli degli interni...

15 DICEMBRE - LAMESCOLANZA

Dalla cannabis al tartufo, il panettone del prossimo Natale è alternativo

15/12/2018

Il Panettone, come le Dolomiti o Venezia e la sua Laguna, si candida a diventare Patrimonio dell'Umanità. La petizione lanciata dagli organizzatori di Re Panettone, evento che si svolge annualmente a Milano e Napoli dedicato al dolce tipico di Milano, si può sottoscrivere online nel sito www.change.org e vede fra i suoi firmatari nomi illustri quali il critico gastronomico Luigi Cremona, l'enologo Elio Pescarmona, Carlo Montalbetti direttore del Consorzio Comieco e ovviamente Stanislao Porzio, patron di Re Panettone e autore di una monografia sul dolce meneghino. Le motivazioni che hanno spinto

i promotori della petizione sono il metodo di produzione artigianale, la cultura che la permea e la sua storia. Una storia che affonda e intreccia le sue radici con quelle di Milano e le cui tracce risalgono al 1470, quando Giorgio Valagussa, umanista e precettore a casa Sforza, scrisse un testo sulle tradizioni natalizie delle famiglie milanesi. Secondo le sue parole, da sempre la sera del 24 dicembre, venivano portati in tavola tre grandi pani di frumento, simbolo della Trinità, antenati del panettone. Da quei tre grandi pani si è sviluppata la ricetta del panettone moderno dove farina, burro, zucchero, uova e frutta si uniscono all'ingrediente principe, il lievito naturale o lievito madre. Questo composto di acqua e farina, estremamente difficile da gestire, è l'elemento caratterizzante del panettone, quello che gli dà la struttura soffice, elastica e alveolata. Ma la chiave di volta per la perfetta riuscita è il tempo, infatti per fare un panettone occorrono almeno 36 ore.
E proprio perché solo chi ha una grande tradizione riesce a rinnovarsi anche quest'anno gli artigiani pasticceri hanno proposto fantasiose variazioni sul tema. Il più "stupefacente" è quello che la pasticceria torinese Gaudenti 1971 ha creato per Fall in Weed, la catena di negozi che commercializza cannabis legale e suoi derivati, dove l'impasto di farina di canapa e di manitoba è arricchito con scaglie di cioccolato fondente.

Mele semi-candite, cannella, gocce di cioccolato fondente e scorza di bergamotto sono invece gli ingredienti del panettone che Andrea Urbani ha realizzato per celebrare il 150° dalla morte di Gioachino Rossini. «Il panettone G. Rossini – spiega Urbani – è nato da un ingrediente: la mela, frutto emblema del Guglielmo Tell. Sono partito da questo elemento per selezionare ingredienti che avessero un richiamo all'epoca rossiniana come la scorza di bergamotto, un agrume molto usato nell'800».

Per celebrare le Langhe e le sue eccellenze Gian Piero Vivalda ha creato un panettone inno alle tipicità della zona con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata. Eccellenze del territorio anche per i panettoni di Ciccio Sultano. Il pluripremiato Maestro siciliano ha arricchito gli impasti con cioccolato venezuelano Forastero, pera Spinella dell'Etna candita, cardamomo e caffè o con mela Cola dell'Etna candita, limone candito, menta disidratata e crema di pistacchio Raffadali. Il tartufo, altra eccellenza italiana, aromatizza il miele che addolcisce il panettone che i Fratelli Lunardi hanno creato per Savini Tartufi.

E poi c'è il panettone di Roberto Rinaldini che unisce nord e sud dove i marron glacé del Piemonte sposano le albicocche dal Vesuvio, quello de La Via del Tè con tè verde Matcha e amarene intere e quello che ricorda la tragedia di Genova creato dalla pasticceria avellinese Vignola a base di basilico genovese Dop e limoni canditi della Costiera Amalfitana. Fa del bene invece il panettone al cioccolato rosa che Davide Comaschi ha realizzato per il progetto "Il cioccolato buono" della Chocolate Academy, scuola di formazione di Barry Callebaut, leader mondiale nella produzione di cacao e cioccolato, a sostegno della sezione meneghina della Lega Italiana per la Lotta ai Tumori.

Alessandra Iannello, Il Messaggero.it

17 DICEMBRE – CORRIERE DELLA SERA - TORINO

Inalpi scommette sulla qualità e crea il suo centro ricerca

L'azienda stanzia un milione per analisi di materie prime e prodotti «Offriremo servizi a università e filiera del latte»

Imprese

LA STORIA

Si chiamerà Inlab Solutions e dal 2019 internalizzerà i controlli qualità su materie prime e prodotti lattiero-caseari. Barattero: «Studieremo novità da proporre sul mercato e servizi per atenei e allevatori»

Inalpi punta un milione e si porta in casa il centro ricerca

Quando ci si mette a tavola, con la qualità non si scherza. A maggior ragione in una regione che del cibo fa il suo vanto, se non uno dei settori trainanti per la sua economia. Non deve stupire allora l'operazione con cui inaugurerà il 2019 Inalpi. L'azienda lattiero-casearia, infatti, costituirà un suo centro ricerca: Inlab Solutions. Sarà una nuova società in cui la stessa Inalpi avrà il 90% delle quote e nel cui consiglio di amministrazione siederanno Giovanni Invernizzi, direttore di produzione di Inalpi, e Marco Barattero, responsabile di produzione. La carica di amministratore delegato e di direttore tecnico sarà invece ricoperta dall'attuale responsabile dei laboratori di una delle principali aziende del settore alimentare.

«Costruiremo una nuova area in cui verranno allocati i laboratori — spiega lo stesso Barattero, anche consigliere nel board dell'azienda di Moretta (Cuneo) —, l'investimento per il 2019 è di un milione di euro, poi andremo a budgetizzare una quota per il funzionamento futuro». Il 2019 sarà infatti l'anno dell'avvio, dedicato a incorporare tutti i laboratori analisi, attualmente terziarizzati, con il riassorbimento dell'attuale forza lavoro impiegata: 6 addetti a cui se ne aggiungeranno poi altri. Dal 2020 Inlab Solutions si dedicherà allo sviluppo dell'area ricerca con particolare attenzione all'innovazione dei prodotti Inalpi e di quelli Latterie Alpine. «Portiamo dentro tutto quello che avevamo in outsourcing: analisi su produzione, sulle materie prime in ingresso, sui prodotti in uscita. Insomma ci riprendiamo il controllo della qualità»

Ma la nuova società si occuperà anche di migliorare i prodotti in catalogo e studiarne l'arrivo di nuovi sugli scaffali. A Moretta ci sarà quindi un laboratorio con mini impianti pilota per replicare le grandi produzioni. «Verranno svolti test e panel con persone e punti vendita per la valutazione analitica di nuovi articoli — spiega Barattero —. Negli impianti pilota potremmo ad esempio creare una nuova barretta energetica al latte e provare miscele a livello proteico e vitaminico».

Inlab Solutions sarà partner delle associazioni di categoria dell'ambito agroalimentare per creare sviluppo, con l'inserimento, all'interno delle proprie attività, di tutte le iniziative di cui oggi Inalpi è già promotore.

Faranno infatti parte delle attività di Inlab Solutions la collaborazione con l'Università degli Studi di Torino attraverso il Master Universitario di II livello in Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità della Filiera del Latte, di cui Inalpi è cofinanziatore insieme a Ferrero; la collaborazione con l'università del Gusto di Pollenzo. «Con Inlab Solutions andremo a proporre inoltre servizi di controllo al mondo che ci circonda — aggiunge Barattero —, come i 400 allevatori che forniscono latte e che sono legati a noi da dei contratti di filiera-. Per noi è importante sviluppare una concertazione tra tutti gli attori della filiera».

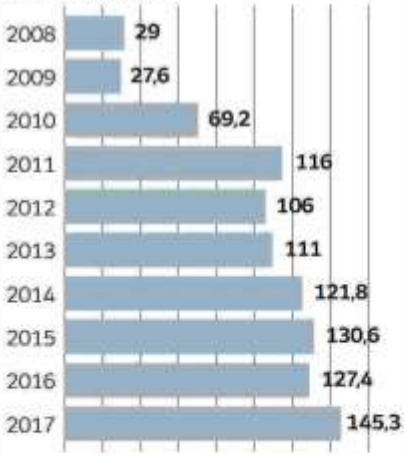
Inlab Solutions sarà perciò espressione di quel «patto» che Inalpi ha stretto con il proprio territorio e che troverà in questo nuovo progetto non solo innovazione, ma anche crescita e promozione di nuove eccellenze. Era già successo nel 2008 quando Michele Ferrero chiese a Inalpi di sviluppare una filiera in grado di coprire il fabbisogno di latte in polvere della sua azienda. La risposta fu una torre sprayer per la trasformazione in polvere del latte liquido in grado di produrne fino a 18mila tonnellate. Un percorso che si è evoluto fino a condurre, l'anno scorso, al riconoscimento del latte in polvere alpino, confezionato da un chilo, come «Prodotto innovativo italiano dell'anno» alla terza edizione degli Italian Food Awards 2017.

Andrea Rinaldi
arinaldi@rcs.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cuneesi
Da sinistra a destra Mauro Barattero, Pierantonio Invernizzi, Ambrogio Invernizzi, Marco Barattero e Giovanni Invernizzi, che siedono nel cda di Inalpi

Inalpi in cifre

RICAVI
Dati in milioni di euro



VOLUMI PRODOTTI BUSINESS UNIT CONSUMER
Dati in percentuale, anno 2017

Corriere della Sera

CORRIERE TORINO

Imprese, Talenti, Innovazione

L'Economia

LA BANCA DEL TERRITORIO

NORD OVEST

Inalpi scommette sulla qualità e crea il suo centro ricerca

Imprese

Inalpi punta un milione e si porta in casa il centro ricerca

IL NOSTRO PRIVATE BANKING PER PICCOLI E GRANDI PATRIMONI

destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 095047