dal **13 GENNAIO** 2020
al **19 GENNAIO** 2020

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

13 GENNAIO – FORMAGGI & CONSUMI

ALPE DEL GARDA
www.alpedelgarda.it

Nome prodotto
Formagella Tremosine
Breve descrizione prodotto
Formaggio semigrasso a pasta semidura, prodotto da latte vaccino pastorizzato.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, fermenti lattici. Origine del latte: Italia.
Peso medio/pezzature
Circa 1,4 Kg (peso variabile).
Caratteristiche
La Formagella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di produzione. Il latte, di origine locale, viene prodotto dai soci; la lavorazione e la stagionatura avvengono nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, nel Caseificio Sociale Alpe del Garda.
Shelf life
Forma intera. Dall'incartonamento: 60 giorni.

ALTA TUSCIA FORMAGGI
www.tusciaformaggi.it

Nome prodotto
Pecorino antico della grotta Defuk
Breve descrizione prodotto
Il Pecorino antico della grotta Defuk stagiona nelle grotte di origine vulcanica di Alta Tuscia Formaggi, sul Lago di Bolsena, adagiato in un letto di paglia ed essenze foraggere, che conferiscono un gusto inteso e delicato allo stesso tempo.
Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, fermenti, caglio e sale.
Peso medio/pezzature
2,2 Kg.
Caratteristiche
All'aspetto, evidenzia una crosta di colore marrone scuro con risvolti rossicci. La pasta, semidura, è leggermente occhiata, dal color avorio intenso. Il profumo è quello di grotta, con sentori di funghi e latte ovino. Il gusto, leggermente piccante, assume caratteristici sentori erbacei di fieno e vegetali maturi.
Shelf life
180 gg.

CASEARIA ARNOLDI VALTALEGGIO
www.arnoldivaltaleggio.com

Nome prodotto
Fra noce
Breve descrizione prodotto
Formaggio a pasta friabile affinato in foglie di noce.
Ingredienti
Latte vaccino, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
500 gr.
Confezionamento
Sottovuoto in sacco di juta.
Caratteristiche
Aroma intenso e gusto deciso.
Shelf life
45 gg dal confezionamento.

CAMPO DEI FIORI
www.campodeifiori.it

Nome prodotto
Burro Campo dei Fiori - Foo'd
Breve descrizione prodotto
Burro Campo dei Fiori - Foo'd è il burro da panna di latte centrifugato selezionato dallo chef Davide Oldani insieme a Campo dei Fiori.
Ingredienti
Latte.
Peso medio/pezzature
250 gr.
Confezionamento
Il packaging trasmette visivamente l'identità del progetto. Accanto ai due loghi di Campo dei Fiori e Foo'd campeggia una spirale dorata, richiamo al futurismo e a uno dei piatti-simbolo dello chef (riso e zafferano), che ospita al suo interno il nome di Campo dei Fiori.
Caratteristiche
Il metodo produttivo garantisce alla panna proprietà organolettiche che donano al burro un sapore intenso ed equilibrato e caratteristiche che ne migliorano le prestazioni in cucina.
Shelf life
90 gg.

LA CASEARIA CARPENEDO
www.lacasearia.com

Nome prodotto
Luna di Miele
Breve descrizione prodotto
Formaggio a pasta compatta, colore paglierino ed uniforme, odore latteo e fragranza delicata al miele.
Ingredienti
Latte di capra, miele (min. 1,5%), sale, caglio, fermenti lattici. Ricoperto in crosta con cera d'api.
Peso medio/pezzature
2,5 Kg.
Caratteristiche
Una fusione tra il latte di capra e l'essenza dei fiori di campo: Luna di Miele ripercorre l'usanza ancestrale di addolcire il latte con una goccia di miele, il millefiori cercato da Antonio Carpenedo e prodotto nella zona del Montello, il tutto racchiuso in una crosta morbida ricoperta da un velo di cera d'api.
Shelf life
90 gg.

IGOR
www.igorgorgonzola.com

Nome prodotto
Gran riserva Leonardi al cucchiaio
Breve descrizione prodotto
Gran Riserva Leonardi al cucchiaio nasce dalla passione e dalla tenacia di tre generazioni e da una profonda conoscenza dell'antica arte casearia, che danno vita a questo Gorgonzola dal sapore dolce e ricco di sfumature.
Ingredienti
Latte vaccino intero (98,26%), fermenti lattici selezionati (1,5%), muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0,01%), sale marino essiccato (0,21%), caglio di origine animale (0,02%).
Peso medio/pezzature
Forma (12 Kg), Mezzaforma (6 Kg), Ottavo (1,5 Kg), Sedicesimo (750 gr), vaschetta (150/200 gr).
Caratteristiche
Il Gran Riserva Leonardi è un Gorgonzola premium, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione, prodotto con latte proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola.
Shelf life
59 giorni.

LATTERIE INALPI
www.inalpi.it

Nome prodotto
Fontal nazionale Bio
Breve descrizione prodotto
Fontal nazionale Bio, formaggio da tavola a latte intero, è prodotto e stagionato presso il caseificio di Peveragno (Cn) da latte da agricoltura biologica proveniente da allevamenti selezionati 100% piemontesi. Il Fontal nazionale Bio è una delle nuove referenze della gamma Bio Inalpi, una linea completa per soddisfare le esigenze del consumatore che richiede prodotti naturali, sani e frutto di una filiera corta e certificata.
Ingredienti
Latte, sale, fermenti, caglio. Crosta non edibile trattata con colorante E160bi.
Peso medio/pezzature
200 gr.
Confezionamento
Atm.
Shelf life
90 gg.

SALZBURGMILCH
www.milch.com

Nome prodotto
Premium latte intero
Breve descrizione prodotto
Latte raccolto giornalmente proveniente solo da allevamenti regionali a conduzione famigliare e da vacche appartenenti a uno speciale programma rivolto al benessere animale, messo a punto in collaborazione con l'Università di Vienna.
Ingredienti
Latte intero.
Peso medio/pezzature
1 litro.
Caratteristiche
100% Ogm free.
Shelf life
30 gg.

GUIDA BUYER - SCHEDE PRODOTTO

CASEIFICIO MONTECOPPE
www.montecoppe.it

Nome prodotto
Parmigiano Reggiano Dop
Breve descrizione prodotto
Il Parmigiano Reggiano Dop Montecoppe è un formaggio di filiera a pasta dura a lunga stagionatura. È ottenuto dalla lavorazione di latti uniti, provenienti unicamente dalle bovine della stessa azienda agricola, di razza frisona italiana e bruna alpina.
Peso medio/pezzature
Tutte le pezzature, dalla forma intera (38-40 Kg) alla piramide da 300 gr.
Confezionamento
Sottovuoto.
Caratteristiche
Il latte di vacca bruna conferisce al Parmigiano Reggiano di filiera Montecoppe cremosità, delicatezza e attitudine alle lunghe stagionature.
Shelf life
Un anno dal confezionamento.

GRUPPO CASTELLI
www.castelligroup.com

Nome prodotto
Best Pizza
Breve descrizione prodotto
Una gamma di prodotti studiata appositamente per guarnire pizze e focacce, per farcire paste e torte salate o come ingrediente per insalate. Disponibile in diverse varianti: cubettata, julienne, fantasy cubettata (mix di mozzarella, scamorza affumicata e pecorino).
Ingredienti
Acqua, proteine del latte, cagliata di latte, crema di latte, sale. Per la variante Fantasy anche mozzarella, scamorza affumicata e pecorino.
Peso medio/pezzature
100 gr.
Confezionamento
Doypack.
Caratteristiche
Pronto all'uso, estremamente filante, ricco di gusto, consistenza morbida, resistente anche ad alte temperature di cottura.
Shelf life
35 gg.

PARMAREGGIO
www.parmareggio.it

Nome prodotto
L'ABC della merenda dolce con trancino
Breve descrizione prodotto
Un trancino al Parmigiano Reggiano e farcitura di crema al latte, realizzata con un'esclusiva ricetta dolce, e una bevanda a base di latte 100% italiano e cacao.
Peso medio/pezzature
Trancino al Parmigiano Reggiano con crema al latte 30 gr. Bevanda di latte parzialmente scremato con cacao 125 ml.
Confezionamento
Vaschetta protettiva che contiene tutti gli elementi confezionati singolarmente.
Caratteristiche
Il trancino Parmareggio unisce le proteine del frumento alle "proteine nobili" del Parmigiano Reggiano. La completezza e l'equilibrio della merenda sono garantite dall'abbinamento con una bevanda a base di latte e cacao.
Shelf life
120 gg.

PEZZETTA
www.pezzetta.it

Nome prodotto
Cacio & Pepe
Breve descrizione prodotto
Preparato per primi piatti ottenuto dalla miscelazione di Pecorino Romano Dop, panna e pepe. Il suo uso ideale è come condimento per la pasta o risotti.
Ingredienti
Formaggio Pecorino Romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), panna, pepe.
Peso medio/pezzature
150 grammi.
Caratteristiche
Il prodotto si presenta con pasta compatta di colore giallo scuro, senza crosta e con presenza di speziatura.
Shelf life
90 gg.

13 GENNAIO – FORMAGGI & CONSUMI

Benessere animale: con Inalpi un confronto tra 200 addetti ai lavori

E' stato "un importante momento di confronto e riflessione", il convegno organizzato da Inalpi giovedì 21 novembre a Moretta (Cn). Tema portante "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?", sul quale si sono confrontati oltre 200 conferitori e addetti ai lavori della filiera del latte piemontese. L'incontro, inserito all'interno del progetto regionale Tech4milk, di cui Inalpi è capofila, oltre alle aziende ha visto coinvolto anche il mondo accademico dell'Università degli Studi di Torino e Milano. Il tema, caro agli allevatori e molte aziende, è particolarmente attuale a fronte di un consumatore sempre più attento e sensibile, ma soprattutto fondamentale per garantire una buona "qualità del prodotto, accompagnando quindi l'aumento della richiesta con una sempre maggiore efficienza del sistema produttivo, destinato a diventare ancora più sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale", si legge in un comunicato stampa diffuso da Inalpi.

13 GENNAIO – LARGO CONSUMO

Galatine Sperlari con latte Inalpi

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Dolciari

La cremonese **Sperlari**, che da 183 rappresenta la migliore tradizione dolciaria italiana, e **Inalpi**, l'azienda lattiero-casearia di Moretta, hanno avviato una partnership per la produzione delle Galatine di cui Inalpi diventa il fornitore unico di latte in polvere per le iconiche tavolette al latte. L'accordo sottolinea l'importanza di questo ingrediente che in questo caso proviene da una filiera corta e certificata basata su un protocollo che impegna gli allevatori conferitori a garantire elevati standard qualitativi del prodotto a fronte di un prezzo regolamentato: un sistema studiato e applicato dal 2010 in Italia grazie alla collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'**Università di Piacenza**. ■

13 GENNAIO – L'INFORMATORE ZOOTECNICO

ECONOMIA

Firmata da molti protagonisti della filiera

Consegnata al ministro la Carta del Latte

di **Giorgio Setti**

Si tratta di un manifesto di settore scaturito dal Dairy Summit, l'evento sulle dinamiche del comparto lattiero caseario organizzato in settembre a Milano da Tecniche Nuove. La responsabile delle Politiche agricole Teresa Bellanova lo ha voluto visionare per impiegarlo come base di lavoro per il prossimo tavolo di filiera

Qualche settimana dopo il Dairy Summit, gli stati generali della filiera lattiero casearia nazionale, evento organizzato dal Gruppo Tecniche Nuove il 18 settembre a Milano, i maggiori esponenti della filiera, ricercatori e dirigenti delle più importanti realtà della produzione e della trasformazione, cooperative agroalimentari, consorzi di tutela e rappresentanti di punta delle organizzazioni professionali hanno raccolto in un unico documento le criticità e le emergenze scaturite dalla giornata di lavori e una serie di impegni e possibili misure da attuare.

È nata così la Carta del Latte, una dichiarazione di intenti condivisa tra gli attori della filiera per garantirne un'adeguata crescita, che Teresa Bellanova, ministro delle Politiche agricole, ha chiesto di potere visionare e impiegare come base di lavoro per la prossima riunione del tavolo di filiera al dicastero. Come richiesto, la Carta è stata consegnata brevi manu al ministro il 27 novembre scorso dal direttore Edagricole Eugenio Occhialini.

Nardella: Tecniche Nuove collante per il dialogo

Ed è con queste parole che Ivo Nardella, ceo del gruppo Tecniche Nuove spa, ha presentato la Carta alla responsabile delle Politiche agricole: «Gentile Ministro, ho il piacere di inviarLe, a nome e per conto dei rappresentanti della filiera lattiero-casearia italiana che hanno voluto aderire, la Carta del Latte, un documento che ha preso vita durante la prima edizione del Dairy Summit, appuntamento di riferimento per il confronto interno a questa filiera così importante per il Made in Italy. Il progetto è stato fortemente voluto dal gruppo editoriale Tecniche Nuove, che realizza oltre venti fra testate, siti web, libri e progetti editoriali in filiera nel settore della produzione agricola, della trasformazione alimentare, del retail e per il consumatore finale e la cui genesi è stata condivisa con il Mipaaf, che lo ha patrocinato. Con la nostra informazione parliamo tutti i giorni a centinaia di migliaia di operatori professionali del comparto agroalimentare in filiera, cercando di offrire loro informazioni puntuali e verificate e gli strumenti formativi idonei ad arricchirsi e a guardare al proprio futuro professionale con fiducia. Ci è sembrato pertanto naturale porci da collante tra di loro per promuovere il dialogo interno a questa e ad altre filiere agroalimentari.

La Carta del Latte resta un documento aperto ad altri contributi e firmatari, perché sia testimonianza di tutti gli attori

La Carta del Latte è stata consegnata brevi manu al ministro Teresa Bellanova il 27 novembre scorso dal direttore Edagricole Eugenio Occhialini.

INFORMATORE ZOOTECNICO

della filiera che intendono impegnarsi affinché il settore lattiero-caseario resti un'eccellenza dentro e fuori i confini nazionali. Ho firmato anche io la Carta, in qualità di promotore insieme ai tanti giornalisti che lavorano nel nostro Gruppo, perché questo documento non rimanga patrimonio di pochi, ma venga correttamente valorizzato e promosso in accordo con il Suo Ministero.
Resto dunque in attesa di un Suo cortese riscontro e La ringrazio per l'attenzione che ha concesso finora a questo progetto».

La filiera si organizza

Ha spiegato Giorgio Mercuri, presidente dell'Alleanza Cooperative agroalimentari: «La filiera del latte, una delle più prestigiose e apprezzate del nostro *made in Italy*, ha bisogno di rafforzarsi se vuole affrontare al meglio le sfide di un mercato sempre più competitivo. Non possiamo permetterci di assistere alla chiusura di altre stalle o alla perdita di redditività delle nostre aziende zootecniche. Anche per questo motivo abbiamo sottoscritto la Carta del Latte. Nell'agroalimentare da soli non si va da nessuna parte. La premessa su cui si fonda la Carta del latte, creare un patto di filiera che veda insieme istituzioni, organizzazioni di rappresentanza, centri di ricerca, consorzi di tutela, distribuzione e tanti altri, costituisce una premessa importante che auspichiamo possa portare a risultati tangibili».
Per Matteo Torchio dell'industria piemontese inalpi la Carta del Latte è un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding. «I sottoscrittori de La Carta del Latte, confinati nella sfera dell'imprenditoria privata, sono coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore, chiedono quindi la collaborazione attiva di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake-news, sensibilizzazione della Ue contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato».

Un'Ocm per il settore lattiero casseario

Una Ocm (Organizzazione comune di mercato) per il settore latte, aggiunge Mercuri, «rappresenterebbe un passaggio cruciale che potrebbe far fare un importante salto in avanti al comparto. Ci sono filiere, come il vino e l'ortofrutta, che sono sostenute da tempo da un regime Ocm che ha consentito e consente alle aziende di irrobustirsi, di realizzare investimenti e di essere presenti con i loro prodotti sui mercati internazionali. Anche per il settore del latte auspichiamo che con la

ECONOMIA

I loghi delle riviste Tecniche Nuove che hanno promosso e realizzato il Dairy Summit. Tra queste riviste anche l'Informatore Zootecnico.

nuova programmazione sia introdotta una regolamentazione con regime Ocm che preveda l'accesso a specifici fondi per la promozione sui Paesi terzi e per gli investimenti. Sui mercati internazionali si vince solo se le imprese sono adeguatamente dimensionate, come avviene per l'export vitivinicolo. Il settore latte ha buone potenzialità ma ha bisogno di una cornice normativa che consenta alle imprese di rafforzarsi. Vorremmo che il nostro Ministero recepisse questa istanza perché ha la facoltà di attivare Ocm per altri settori, razionalizzando le risorse stanziate su altri pilastri della Pac».

Cosa si aspetta una società come Granarolo dalla riforma della Pac e nella fattispecie dall'idea di una Ocm per il settore lattiero caseario? «Nel recepimento della Pac 2021/2027 – dice **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo - l'Italia dovrà cogliere l'opportunità di finanziare l'Ocm per il settore lattiero caseario. Tale intervento consentirà alle imprese cooperative, come Granarolo, che rappresentano oltre il 60% della materia prima, di raggiungere e rafforzare i seguenti obiettivi: concentrazione dell'offerta; ricerca e sviluppo di metodi di produzione sostenibili; promozione, sviluppo e attuazione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e delle norme in materia di benessere degli animali; contributo alla mitigazione dei cambiamenti climatici; incremento del valore commerciale e della qualità dei prodotti; ricambio generazionale; promozione e commercializzazione dei prodotti».

«Il settore lattiero-caseario era già sostenuto dal cosiddetto Pacchetto latte del 2013, con benefici che nel frattempo sono stati estesi oltre il 30 giugno 2020 - ricorda Paolo De Castro, coordinatore S&D della commissione Agricoltura al Parlamento europeo - ma con il regolamento Omnibus entrato in vigore nel 2018 sono stati rafforzati i rapporti contrattuali tra produttori e aziende di trasformazione rendendo più trasparenti le consegne di latte, sia da parte di allevatori singoli, che associati Op e Aop. L'attenzione per il settore è fuori discussione, naturalmente nel quadro di revisione della futura Politica agricola, e nei limiti delle disponibilità finanziarie, il Parlamento farà la sua parte per rafforzare le misure contenute nell'Ocm unica destinate al settore».

L'opinione della Coldiretti

Coldiretti, presente al Dairy Summit con il suo presidente nazionale Ettore Prandini, non firma oggi la Carta, ma esprime le proprie posizioni in una lettera e attende che tali sollecitazioni vengano valorizzate all'interno della Carta per poterne valutare l'adesione. «Per noi la tutela delle nostre produzioni negli accordi di libero scambio è cruciale. Negli accordi commerciali è necessario il rispetto di tre principi: parità delle condizioni, efficacia dei controlli e reciprocità delle norme ambientali, economiche e sociali», ribadisce Prandini nella lettera.

«E' indispensabile un contrasto effettivo all'Italian sounding e un'informazione trasparente sulle importazioni di latte, prodotti intermedi e formaggi. Bisogna rimodulare la lotta all'agropirateria e battersi per un sistema di sanzioni più stringente lungo la filiera e sostenere con campagne di educazione alimentare il consumo di latte e derivati». Inoltre, prosegue Prandini, «sul piano della tracciabilità e della commercializzazione l'indicazione dell'origine in etichetta deve diventare un elemento a favore della competitività dell'intero comparto. E infine l'allevatore deve trovare maggiore rappresentatività, quale produttore di latte, all'interno dei Consorzi di tutela delle Dop».

La distribuzione chiede più efficienza

La grande distribuzione organizzata è responsabile del 75% degli acquisti alimentari delle famiglie e nel settore dei latticini la quota dei prodotti made in Italy venduti si avvicina al 90%. «Più volte ci siamo attivati per promuovere il prodotto italiano attraverso campagne di comunicazione mirate, come nel caso del latte italiano o nel sostegno fornito, non più di un anno fa, agli allevatori sardi sul pecorino romano», ricorda Claudio Gradara, presidente di Federdistribuzione.

Ma, per sfruttare in pieno il potenziale del "veicolo Gdo", Gradara reputa necessaria una maggiore efficienza nella filiera, la cui frammentazione negli anelli a monte rappresenta un limite: «Occorre una politica che, da un lato, tuteli e promuova le specificità di valore e qualità della produzione italiana, una ricchezza che deve essere sostenuta con forza e, dall'altro lato, incentivi l'ampliamento delle dimensioni d'impresa, una razionalizzazione del tessuto produttivo, la creazione di consorzi e cooperative per introdurre efficienza e produttività nella filiera. Con gli operatori della filiera condividiamo un patrimonio comune: il consumatore, le cui abitudini di acquisto e consumo stanno cambiando velocemente. Dobbiamo lavorare insieme, soggetti privati e istituzioni, per creare le condizioni necessarie a seguirlo nel suo percorso e continuare a soddisfare i suoi bisogni».

Il testo della Carta del Latte è consultabile sul sito internet dell'Informatore Zootecnico. Il link è: https://informatorezootecnico.edagricole.it/wp-content/uploads/sites/15/2019/11/LA-CARTA-DEL-LATTE.pdf

14 GENNAIO – BRA OGGI

Una festa in famiglia: la Cooperativa Carni e la Cooperativa Latte, che insieme fatturano oltre 80 milioni, celebrano il loro successo

Compral Cuneo: una casa per 450 allevatori

CUNEO

È stata una festa in famiglia quella della Compral, cooperativa degli allevatori di Cuneo, che ha da poco celebrato i 10 anni di attività della Compral Latte. Raffaele Tortalla (Compral Latte) e Roberto Chialva (Compral Carni) hanno così avuto l'occasione di tracciare un bilancio del lavoro svolto assieme ai circa 450 soci, allevatori e produttori, guidati dal direttore Bartolomeo Bovetti, il quale consta di un fatturato complessivo superiore agli 80 milioni di euro. Compral sta per "Commercializzazione prodotti allevamenti", ed è una società cooperativa agricola a mutualità prevalente il cui atto costitutivo risale al 24 dicembre 1981. Dalla nascita di quel movimento di ideali e buone pratiche produttive, promosso dall'allora Apa di Cuneo, è trascorso quasi un quarantennio in cui la zootecnia ha cambiato radicalmente volto, diventando un comparto in linea con i più avanzati standard europei, capace di rispondere alle sfide del mercato globale e alle crescenti esigenze dei consumatori. "Il dato più importante è aver mantenuto la dimensione della grande famiglia in cui ogni socio è protagonista attivo e partecipe. La nostra forza è credere in quello che facciamo cercando di farlo al meglio delle nostre capacità", sottolinea Roberto Chialva. I numeri non dicono tutto ma danno il senso di uno sviluppo societario e produttivo che ha cadenze da record. Così come Compral Latte in dieci anni è passata da cento allevatori a 225, e da mille quintali di prodotto giornalieri a una raccolta media di 4100 quintali destinati alla filiera Inalpi-Ferrero, Compral Carni si conferma il primo player della razza Piemontese, con circa 220 soci e 11 mila capi macellati nel laboratorio al Miac. Oggi la carne di Fassone è apprezzata e ricercata in tutta Italia, grazie anche alle partecipate e alla linea Fassoneria sviluppata ora assieme a Coalvi, e conquista nuove piazze all'estero. "Non dobbiamo pensare che i risultati raggiunti siano acquisiti per sempre e non possano che migliorare. Certamente noi lavoriamo per una crescita equilibrata e costante, ma che tenga conto della sostenibilità nei nuovi scenari di salvaguardia ambientale, ottimizzando le buone pratiche di allevamento e di produzione", osserva il direttore Compral Bartolomeo Bovetti. Tutto questo avendo a che fare con un mercato schizofrenico, difficilissimo da prevedere e programmare, dove il fattore qualità è sopravanzato da una richiesta di sconti e promozioni che spesso costituiscono il solo parametro per mantenere le commesse. In ogni caso, puntualizza Bovetti: "Noi non possiamo prendere scorciatoie, abbiamo un nostro modello e dobbiamo continuare a fare le cose per bene. È una lotta dura che impone di non mollare mai, e anzi di rilanciare con sempre nuovi investimenti". Sul piano operativo si sta realizzando la nuova sede Compral Latte accanto al laboratorio di Compral Carni, che sarà inaugurata a fine marzo 2020. La struttura consentirà di ristrutturare uffici e servizi di entrambe le cooperative, con una migliore distribuzione del personale.

14 GENNAIO – CUNEO SETTE

Una festa in famiglia: la Cooperativa Carni e la Cooperativa Latte, che insieme fatturano oltre 80 milioni, celebrano il loro successo

Compral Cuneo: una casa per 450 allevatori

CUNEO

È stata una festa in famiglia quella della Compral, cooperativa degli allevatori di Cuneo, che ha da poco celebrato i 10 anni di attività della Compral Latte. Raffaele Tortalla (Compral Latte) e Roberto Chialva (Compral Carni) hanno così avuto l'occasione di tracciare un bilancio del lavoro svolto assieme ai circa 450 soci, allevatori e produttori, guidati dal direttore Bartolomeo Bovetti, il quale consta di un fatturato complessivo superiore agli 80 milioni di euro. Compral sta per "Commercializzazione prodotti allevamenti", ed è una società cooperativa agricola a mutualità prevalente il cui atto costitutivo risale al 24 dicembre 1981. Dalla nascita di quel movimento di ideali e buone pratiche produttive, promosso dall'allora Apa di Cuneo, è trascorso quasi un quarantennio in cui la zootecnia ha cambiato radicalmente volto, diventando un comparto in linea con i più avanzati standard europei, capace di rispondere alle sfide del mercato globale e alle crescenti esigenze dei consumatori. "Il dato più importante è aver mantenuto la dimensione della grande famiglia in cui ogni socio è protagonista attivo e partecipe. La nostra forza è credere in quello che facciamo cercando di farlo al meglio delle nostre capacità", sottolinea Roberto Chialva. I numeri non dicono tutto ma danno il senso di uno sviluppo societario e produttivo che ha cadenze da record. Così come Compral Latte in dieci anni è passata da cento allevatori a 225, e da mille quintali di prodotto giornalieri a una raccolta media di 4100 quintali destinati alla filiera Inalpi-Ferrero, Compral Carni si conferma il primo player della razza Piemontese, con circa 220 soci e 11 mila capi macellati nel laboratorio al Miac. Oggi la carne di Fassone è apprezzata e ricercata in tutta Italia, grazie anche alle partecipate e alla linea Fassoneria sviluppata ora assieme a Coalvi, e conquista nuove piazze all'estero. "Non dobbiamo pensare che i risultati raggiunti siano acquisiti per sempre e non possano che migliorare. Certamente noi lavoriamo per una crescita equilibrata e costante, ma che tenga conto della sostenibilità nei nuovi scenari di salvaguardia ambientale, ottimizzando le buone pratiche di allevamento e di produzione", osserva il direttore Compral Bartolomeo Bovetti. Tutto questo avendo a che fare con un mercato schizofrenico, difficilissimo da prevedere e programmare, dove il fattore qualità è sopravanzato da una richiesta di sconti e promozioni che spesso costituiscono il solo parametro per mantenere le commesse. In ogni caso, puntualizza Bovetti: "Noi non possiamo prendere scorciatoie, abbiamo un nostro modello e dobbiamo continuare a fare le cose per bene. È una lotta dura che impone di non mollare mai, e anzi di rilanciare con sempre nuovi investimenti". Sul piano operativo si sta realizzando la nuova sede Compral Latte accanto al laboratorio di Compral Carni, che sarà inaugurata a fine marzo 2020. La struttura consentirà di ristrutturare uffici e servizi di entrambe le cooperative, con una migliore distribuzione del personale.

14 GENNAIO – MONDO AGRICOLO

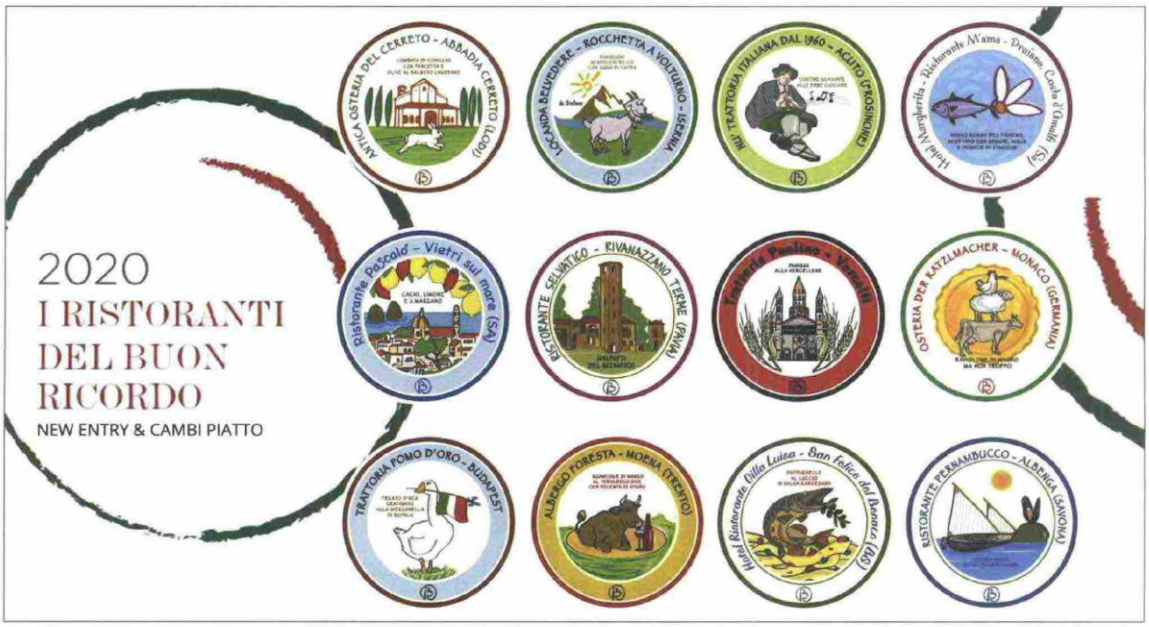
Confagricoltura partner di URBR. Prosegue la tradizione di piatti in ceramica per valorizzare un'esperienza gastronomica

di **Gabriella Bechi**

Presentazione in grande stile, a Milano, nello spazio Officine del Volo, per la Guida dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo (URBR), la prima associazione di ristoratori nata in Italia, di cui da quest'anno Confagricoltura è partner.
Nove i nuovi ristoranti entrati in guida, facendo salire a 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964, per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta".
A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità, con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata.
A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Alla serata erano presenti il presidente dell'Unione Cesare Carbone e il segretario generale Luciano Spigaroli. Per Confagricoltura il presidente provinciale di Parma Mario Marini e il direttore Eugenio Zedda.
"I ristoranti dell'URBR - ha detto il presidente Cesare Carbone - rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori di-

Esaltare il legame tra agricoltura e ristorazione

Marini e **Zedda** cons il segretario genarale di URBR **Spigaroli**



Straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale

menticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici."

"Esiste un legame strettissimo tra agricoltura e ristorazione e questa partnership con l'Unione Ristoranti del Buon ricordo vuole rimarcare proprio questo concetto - ha aggiunto Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma -. La ristorazione è sostanzialmente un'azienda di trasformazione dei nostri prodotti e quella di qualità chiede prodotti di qualità. Per fare grandi piatti occorrono grandi prodotti e l'agricoltura italiana, con le sue tradizioni, ma anche la sua attenzione all'ambiente e alla sua capacità di innovare, è in grado di offrire il meglio dal punto di vista della qualità, della varietà e della salubrità. Non è un caso che negli ultimi anni l'indicazione della provenienza della materia prima nei menù di un sempre maggior numero di ristoranti sia diventato un vero valore aggiunto del piatto."

Al Buon Ricordo, oltre a Confagricoltura, si affiancano importanti partner, che ne condividono e ne sostengono i progetti. Realtà autorevoli, simboli del Made in Italy: Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata (in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito). ■■■

14 GENNAIO – SALUZZO OGGI

Una festa in famiglia: la Cooperativa Carni e la Cooperativa Latte, che insieme fatturano oltre 80 milioni, celebrano il loro successo

Compral Cuneo: una casa per 450 allevatori

CUNEO

È stata una festa in famiglia quella della Compral, cooperativa degli allevatori di Cuneo, che ha da poco celebrato i 10 anni di attività della Compral Latte. Raffaele Tortalla (Compral Latte) e Roberto Chialva (Compral Carni) hanno così avuto l'occasione di tracciare un bilancio del lavoro svolto assieme ai circa 450 soci, allevatori e produttori, guidati dal direttore Bartolomeo Bovetti, il quale consta di un fatturato complessivo superiore agli 80 milioni di euro. Compral sta per "Commercializzazione prodotti allevamenti", ed è una società cooperativa agricola a mutualità prevalente il cui atto costitutivo risale al 24 dicembre 1981. Dalla nascita di quel movimento di ideali e buone pratiche produttive, promosso dall'allora Apa di Cuneo, è trascorso quasi un quarantennio in cui la zootecnia ha cambiato radicalmente volto, diventando un comparto in linea con i più avanzati standard europei, capace di rispondere alle sfide del mercato globale e alle crescenti esigenze dei consumatori. "Il dato più importante è aver mantenuto la dimensione della grande famiglia in cui ogni socio è protagonista attivo e partecipe. La nostra forza è credere in quello che facciamo cercando di farlo al meglio delle nostre capacità", sottolinea Roberto Chialva. I numeri non dicono tutto ma danno il senso di uno sviluppo societario e produttivo che ha cadenze da record. Così come Compral Latte in dieci anni è passata da cento allevatori a 225, e da mille quintali di prodotto giornalieri a una raccolta media di 4100 quintali destinati alla filiera Inalpi-Ferrero, Compral Carni si conferma il primo player della razza Piemontese, con circa 220 soci e 11 mila capi macellati nel laboratorio al Miac. Oggi la carne di Fassone è apprezzata e ricercata in tutta Italia, grazie anche alle partecipate e alla linea Fassoneria sviluppata ora assieme a Coalvi, e conquista nuove piazze all'estero. "Non dobbiamo pensare che i risultati raggiunti siano acquisiti per sempre e non possano che migliorare. Certamente noi lavoriamo per una crescita equilibrata e costante, ma che tenga conto della sostenibilità nei nuovi scenari di salvaguardia ambientale, ottimizzando le buone pratiche di allevamento e di produzione", osserva il direttore

Compral Bartolomeo Bovetti. Tutto questo avendo a che fare con un mercato schizofrenico, difficilissimo da prevedere e programmare, dove il fattore qualità è sopravanzato da una richiesta di sconti e promozioni che spesso costituiscono il solo parametro per mantenere le commesse. In ogni caso, puntualizza Bovetti: "Noi non possiamo prendere scorciatoie, abbiamo un nostro modello e dobbiamo continuare a fare le cose per bene. È una lotta dura che impone di non mollare mai, e anzi di rilanciare con sempre nuovi investimenti". Sul piano operativo si sta realizzando la nuova sede Compral Latte accanto al laboratorio di Compral Carni, che sarà inaugurata a fine marzo 2020. La struttura consentirà di ristrutturare uffici e servizi di entrambe le cooperative, con una migliore distribuzione del personale.

15 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Ai partfecipanti una borsa con i prodotti aziendali

Inalpi con i City Angels a Milano per il pranzo con i senzatetto

MORETTA Il giorno dell'Epifania è andata in scena, all'hotel Principi di Savoia a Milano, la "Befana del clochard", promossa dall'associazione City Angels, fondata nel 1994 da Mario Furlan, docente universitario, che oggi è presente in 19 città e conta oltre 600 volontari.

Un momento di solidarietà a favore di 200 senzatetto, che hanno pranzato nel salone principale del più prestigioso hotel milanese, gustando un pranzo cucinato da Christian Garcia, chef personale del Principe Alberto di Monaco. Gli ospiti sono stati serviti ai tavoli da 25 studenti delle scuole elementari, medie e superiore e da alcuni personaggi istituzionali tra cui il vice-ministro Stefano Buffagni, la vice-sindaco di Milano, Anna Scavuzzo, gli assessori regionali Stefano Bolognini, Riccardo De Corato e Giulio Gallera. Accanto a loro alcuni volti noti tra cui il giornalista e critico gastronomico Edoardo Raspelli, i cantautori Marco Ligabue, Ivana Spagna, Ivan Cattaneo.

«Un'iniziativa di concreta vicinanza e supporto - spiegano dall'azienda morettese - che ben rispecchia la filosofia Inalpi, da sempre al fianco delle iniziative e associazioni che operano per la solidarietà vera e tangibile. E proprio con questo spirito ad ogni ospite è stata donata una bag contenente i prodotti Inalpi, perché un'azienda cresce anche quando diventa riferimento e supporto per chi più ne ha bisogno».

15 GENNAIO – TORINO CRONACAQUI

SCHERMA: CAFORIO E MACCAGNO D'ARGENTO

La scherma torinese ha collezionato un altro podio internazionale. Nella tappa di Bratislava del circuito europeo cadetti di spada, Gaia Caforio (Inalpi Team - Accademia Scherma Marchesa) e Carola Maccagno (Isef "Eugenio Meda") hanno conquistato l'argento a squadre. Con Margherita Baratta e Lucrezia Paulis hanno battuto nei quarti per 45-42 Israele e in semifinale per 39-38 gli Stati Uniti. In finale sono state sconfitte per 45-38 dalla Polonia. Caforio è stata la migliore azzurra nella prova individuale, raggiungendo gli ottavi. Nella Coppa del Mondo assoluta di spada, a Heidenheim (Germania) Giacomo Paolini (Esercito), che si allena alla Marchesa, è arrivato negli ottavi. Le donne erano impegnate a L'Havana (Cuba) e Alice Clerici (Fiamme Oro) ha dovuto rinunciare, per una sindrome influenzale alla gara a squadre.

[ro.le.]

15 GENNAIO – VALSUSAOGGI.IT

Quotidiano registrato all'albo dei giornali e periodici presso il Tribunale di Torino n.1/2016

CERCA

HEMPOLOGIST
AVIGLIANA
CORSO TORINO 67
TEL: 011 19565249

ValsusaOggi

Giornale online indipendente – Diretto da Fabio Tanzilli -
redazione@valsusaoggi.it
NON RICEVE FONDI PUBBLICI -

MERCOLEDÌ, 15 GENNAIO 2020

CRAI

EL MUNDO
PIZZERIA RISTORANTE
AVIGLIANA CORSO LAGHI 191
TEL. 011 9327623 CEL. 3425039557

SPORT

15 GENNAIO 2020

SCHERMA, LA VALSUSINA PERINI IN NAZIONALE PER I GIOCHI DEL MEDITERRANEO

di **THOMAS ZANOTTI**

OULX – Sono state diramate le convocazioni della nazionale italiana di scherma in vista dei prossimi Giochi del Mediterraneo che si svolgeranno a Tunisi dal 24 fino al 26 gennaio. A rappresentare l'Italia e l'Inalpi Team-Accademia Scherma Marchesa ci sarà anche la valsusina Vera Perini, proveniente da Oulx.

Vera ha 15 anni e frequenta il secondo anno al liceo classico presso l'Istituto Des Ambrois di Oulx. A Torino fa parte di una delle scuole prestigiose di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproc

17 GENNAIO –

LA STAMPA EDIZIONE TORINO

SCHERMA

Gli emergenti Perini-Peroli convocati in Nazionale

La spadista Under 17 Perini

BARBARA MASI

Ci sono anche due torinesi nella delegazione azzurra Under 17 e Under 20 convocata dalla Federazione Italiana Scherma per i prossimi Giochi del Mediterraneo in programma a Tunisi dal 24 al 25 gennaio: sono Vera Perini, valsusina di Ulzio tesserata per l'Accademia Scherma Marchesa ed esponente dell'Inalpi Team, e Federico Pezzoli, portacolori dell'ISEF E. Meda, entrambi emergenti della spada piemontese. Vera, quindicenne al suo primo anno fra i Cadetti, ha all'attivo la medaglia di bronzo colta lo scorso anno ai campionati italiani Under 17 di Lecce; Federico, classe 2003 e inserito da quest'anno nella rosa degli "azzurrini", ha conquistato l'oro a squadre nella prima prova stagionale Under 17 a Budapest insieme a Simone Mencarelli, suo compagno all'ISEF E. Meda.

Intanto dalle pedane di Bratislava, nel Circuito Europeo Under 17 di spada, è arrivata la medaglia d'argento dalla formazione azzurra di cui hanno fatto parte anche le torinesi Carola Maccagno (ISEF) e Gaia Caforio (Marchesa): il quartetto, che includeva anche Margherita Baratta e Lucrezia Paulis, si è arreso solo in finale alla Polonia. —

17 GENNAIO – INTORINOINPIEMONTE.IT

IT EN FR

MOSTRE
MUSICA
CINEMA TEATRO DANZA
EVENTI SPECIALI
SPIRITUALITÀ
SPORT E NATURA
ENOGASTRONOMIA
TRADIZIONI
FIERE E MERCATI

ricerca eventi

RICERCA LIBER | CITTÀ | CATEGORIA | DATA | RICERCA

Sport e Natura *Eventi speciali*

TROFEO INALPI GRAND PRIX FIE FIORETTO MASCHILE FEMMINILE

Torino (TO) | 07-02-2020 / 09-02-2020

La scherma mondiale torna a Torino per il **GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile**, unica tappa italiana e primo appuntamento del calendario Grand Prix che include anche Anaheim (USA) e Shangai (Cina).

PERIODO

Venerdì 7 Febbraio 2020 / Domenica 9 Febbraio 2020

18 GENNAIO – MENTELOCALE

GRAND PRIX FIE, LA GRANDE SCHERMA AL PALA ALPITOUR DI TORINO

Torino - Arriva al Pala Alpitour di Torino un grande appuntamento internazionale con la scherma, il Grand Prix Fie – trofeo "Inalpi" - di fioretto maschile e femminile, in programma al Pala Alpitour Torino dal 7 al 9 febbraio. Si tratta della tappa europea del circuito internazionale di fioretto, che vedrà in pedana nella tre giorni torinese i maggiori interpreti della specialità, a caccia di punti importanti per la qualificazione ai Giochi Olimpici di Tokyo2020, compresi, fra gli altri, gli azzurri Alessio Foconi, Daniele Garozzo, Andrea Cassarà e Giorgio Avola per il fioretto maschile ed Elisa Di Francisca, Alice Volpi, Arianna Errigo e Francesca Palumbo. Torino - Il programma delle gare, con disputa della sola prova individuale, prevede venerdì 7 le qualifiche femminili, sabato 8 le qualifiche maschili e domenica 9 le finali maschili e femminili per l'assegnazione del titolo, con la possibilità domenica 9 febbraio di assistere in un'unica giornata al grande spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto. Venerdì 7 febbraio ore 10.30 - Qualificazioni fioretto femminile Sabato 8 febbraio ore 10.00 - Qualificazioni fioretto maschile Domenica 9 febbraio ore 09.00 – 21.00 - Finali fioretto maschile e femminile Torino - L'ingresso alle gare per le qualifiche di venerdì e sabato sarà gratuito, mentre i biglietti per assistere alle finali di domenica 9 febbraio saranno presto acquistabili online oppure presso la biglietteria del Pala Alpitour nei giorni dell'evento. Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita). Scopri cosa fare oggi a Torino consultando la nostra agenda eventi. Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli eventi del weekenda Torino .