dal **14 OTTOBRE** 2019
al **20 OTTOBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

15 OTTOBRE – LARGOCONSUMO.INFO

Caramelle

Sperlari si allea con Inalpi

L'industria dolciaria **Sperlari** stringe un accordo con l'azienda lattiero-casearia **Inalpi** di Moretta (Cuneo). Inalpi fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una filiera corta e certificata, che garantisce elevati standard qualitativi, spiega **Ambrogio Invernizzi**, presidente Inalpi: «Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'**Università di Piacenza**». Le caramelle Galatine «sono da sempre [...]

15 OTTOBRE – REPORTERGOURMET.COM

Awards 2019 Food And Travel Italia: Ecco tutti i vincitori

I riconoscimenti assegnati hanno spaziato in tutti gli ambiti della Ristorazione, dell'Ospitalità, dell'Imprenditoria italiana e del Turismo.

Di **La Redazione** - 15 ottobre 2019 2 0

Si è rivelata un vero e proprio successo la **seconda edizione italiana degli Awards Food and Travel Italia**, il primo magazine a livello internazionale, che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet, dell'imprenditoria italiana e del turismo di alto profilo. Evento patrocinato dall'ENIT (Agenzia Nazionale Turismo). A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista. Le graduatorie finali sono state rese pubbliche durante la serata di gala dall'editore italiano Pamela Raeli affiancato dal presentatore di Linea Verde Beppe Convertini.

I riconoscimenti assegnati hanno spaziato in tutti gli ambiti della Ristorazione, dell'Ospitalità, dell'Imprenditoria italiana e del Turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osterie/Trattorie e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie In città, Fuori Città, Agriturismo e B&B, Resort, gli Awards di Food and Travel Italia hanno premiato i professionisti distintisi nel 2019: Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere, Pasticciere, Pizzaiolo, e molti altri. Inoltre, sono stati esaltati i prodotti e le aziende/ organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, distillati, materie prime, scuole, compagnie aeree, compagnie di crociera, agenzie viaggi, location, destinazioni, regioni, territori, uffici stampa e borghi dell'anno.

A completare questo spettacolare parterre de rois sono stati i Premi Speciali conferiti dal board di Food and Travel a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai vari settori di appartenenza.

Durante la serata un momento importante è stato dedicato all'Associazione "**Alessandra X per le Donne"** che anche quest'anno Food and Travel Italia ha deciso di sostenere, fondata in memoria di Alessandra, una Donna che credeva nel valore femminile e nel progresso della ricerca medico-scientifica durante il percorso oncologico. Anche l'iniziativa **"Tutti insieme"** ha raccolto fondi attraverso un'asta di beneficenza in cui sono state battute bottiglie di vino speciali messe a disposizione da alcune cantine italiane (Famiglia Cotarella, Masi, Vallepicciola, Zorzettig e Pescaja).

Grande è stato anche il coinvolgimento degli Sponsor senza i quali nessun progetto sarebbe realizzabile. Ha dato il benvenuto a tutti i presenti il Dott. Lorenzo Giannuzzi, AD e Direttore Generale del Forte Village. A seguire la presentazione degli altri Main Sponsor.

Un ringraziamento particolare a Stefano Bottega, sponsor dell'evento, per aver deliziato gli ospiti con le sue bollicine durante l'aperitivo accompagnando i formaggi Inalpi nella spettacolare piscina Castello.

L'editore di Food and Travel Italia Pamela Raeli ha ribadito: "I protagonisti degli Awards 2019 di Food and Travel Italia sono state le personalità che si sono distinte in questo 2019. A determinare i vincitori sono stati i lettori attraverso i voti pervenuti sul sito web della rivista. Il mio compito è stato quello di riunirli tutti per festeggiare le loro straordinarie professionalità e premiare i loro traguardi, frutto di impegno e sacrificio. Perché come diceva Aristotele "Noi siamo quello che facciamo, sempre. L'eccellenza non è un atto ma un'abitudine."

A conclusione della serata gli Awards 2019 di Food and Travel Italia sono stati i padrini del lancio in diretta di MIND, il primo magazine di Deloitte dedicato al settore Consumer Products che raccoglie dati rendendoli fruibili, commentandoli, avvalendosi di esperienze di vite vissute, in un contesto in cui bisogna saper leggere il futuro secondo nuovi paradigmi, dove l'informazione è cruciale e dove la tempestività diventa determinante. Il Dott. Paolo Gibello, Presidente Fondazione Deloitte e il Dott Eugenio Puddu, Partner, hanno raccontato di come le aziende abbiano bisogno di imparare a dialogare in modo diverso con i consumatori, attraverso uno storytelling strutturato basato su elementi reali e verificabili.

16 OTTOBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Messa e festa con pranzo, premiazioni e lotteria insieme ai volontari di Murello

Annuale incontro dei donatori avisini

Deposizione dei fiori al monumento Avis

Il direttivo Avis insieme a don Beppe (*al centro*)

Domenica di festa per i 191 volontari del gruppo Avis di Racconigi e Murello che hanno partecipato al pranzo annuale. La giornata è iniziata alle 10,30 con la messa in San Giovanni celebrata da don Maurilio. Poi in piazza Burzio il gruppo si è messo in posa per la tradizionale foto di rito e depositare il mazzo di fiori vicino al monumento dedicato ai donatori.

Durante il pranzo al ristorante "Il Giardino dei Tigli" a Cussanio, sono stati conferiti i riconoscimenti per coloro che hanno raggiunto 8, 16, 24, 50 e 75 donazioni.

I PREMIATI

Quest'anno i premiati con medaglia d'oro per **50 donazioni** sono **Giovanni Alloa**, **Maria Rosa Berrino**, **Clara Ruggiero**, **Roberto Tribunella** e **Giacomino Beltrando**

I premiati con **medaglia d'oro e rubino** per 75 donazioni sono stati invece **Domenico Bono**, **Mario Canavesio** e **Antonello Marocco**.

Per ricordare l'amico e consigliere Edoardo Secci, mancato improvvisamente il 24 agosto scorso, è stata consegnata una targa alla moglie Ignazia Serra e alle figlie Barbara e Laura.

Dopo aver regalato la maglia dell'Avis a don Beppe Ghirardo (ex donatore dell'Avis di Carmagnola), è stato presentato Stefano Bori, nuovo capogruppo responsabile dei 21 donatori di Murello (che da gennaio fanno parte dell'Avis racconigese).

Infine, per vivere insieme un momento di intrattenimento, la ricca lotteria che ha consentito alla maggioranza dei partecipanti un ritorno a casa a mani piene.

«Un grazie a tutti gli associati, familiari e simpatizzanti che hanno partecipato a questa giornata di festa e di ricordo dei donatori defunti, quest'anno in particolare il pensiero va al nostro caro Edoardo, che è stato un punto di riferimento per tutti noi per molto tempo - dice la presidente Franca Cavallo -. *Una bella giornata, un'altra importante occasione per stare insieme e conoscere meglio i volontari di Murello.*

L'evento è stato possibile grazie alla disponibilità di Panealba, Osella, Biraghi, Inalpi, Molino Chiavazza, Domenico Rubinetto e Pinuccia Bosio, che hanno fornito i loro prodotti con grande generosità. A tutti va il ringraziamento del direttivo».

16 OTTOBRE – ETRIBUNA.COM

Nuova collaborazione Sperlari - Inalpi

Pubblicato: 16 Ottobre 2019

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti. "Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione", dichiara Ambrogio Invernizzi, Presidente Inalpi.

Share Tweet Condividi

16 OTTOBRE

FORMAGGI & CONSUMI

Anuga a quota 100

La fiera internazionale del food and beverage, forte di un secolo di storia, torna a Colonia dal 5 al 9 ottobre. Con un'offerta completa da parte di oltre 7.400 espositori. Una selezione dei prodotti proposti dalle aziende italiane.

Quella di quest'anno (Colonia, 5-9 ottobre) sarà la 35esima edizione di Anuga, fiera internazionale del food and beverage. Ma nel 2019, in realtà, la manifestazione tedesca festeggia il suo 100esimo anniversario. Era infatti il 1919 quando, a Stoccarda, si teneva la prima edizione.

Un lungo percorso che ha portato al raggiungimento di importanti risultati, con l'ultima edizione del 2017 che ha chiamato a raccolta oltre 7.400 espositori provenienti da circa 100 paesi e più di 165mila visitatori specializzati da tutto il mondo. Un punto di riferimento internazionale, se si considera che la quota di espositori esteri è stata pari al 90% e quella degli operatori stranieri del 74%. La fiera più grande nel portfolio di Koelnmesse punta a ribadire anche questa volta il suo ruolo di piattaforma centrale per il settore alimentare globale, oltre che di forte d'ispirazione, tendenze e innovazione per tutti i comparti. La completezza dell'offerta è visibile già nel concept espositivo '10 trade show under one roof' (10 fiere trade sotto lo stesso tetto). I padiglioni di Anuga saranno infatti suddivisi in aree tematiche dal layout ben organizzato: Fine food, Meat, Dairy, Bread&bakery, Organic, Chilled & fresh food, Frozen food, Drinks, Hot beverage, Culinary concept.

Ma non è finita qui. Le nuove proposte delle aziende, secondo quanto comunicato da Koelnmesse, coprono non solo tutti i comparti ma anche tutte le esigenze vegetariani e vegani, senza glutine e senza lattosio, super alimenti o prodotti pronti, ce n'è per tutti. Tanto che l'Organizzazione ha individuato le tendenze per l'edizione 2019, che riflettono gli attuali sviluppi nel settore. Prodotti funzionali, 'free from', Halal, Kosher, non Ogm, biologico, Denominazioni di origine protetta, piatti pronti, superfood, fair trade.

Oltre al presente, ad Anuga si pensa anche al futuro, che viene affrontato con diverse modalità. Le ultime innovazioni di settore vengono presentate con il 'Taste innovation show'. Le più recenti soluzioni per l'alimentare sono proposte dalle numerose start up presenti. Uno sguardo all'alimentazione di domani è fornito dalla mostra sul tema 'Future of food', mentre la mostra speciale Anuga Horizon 2050 si concentrerà, in cinque sale diverse, su argomenti che riguarderanno l'industria nei prossimi 50 anni.

I temi di ricerca e sviluppo verranno invece approfonditi con la quinta conferenza sull'innovazione alimentare 'Food'. Organizzato da Dil, l'Istituto tedesco per la tecnologia alimentare, l'evento di networking internazionale per tecnologi, produttori e rivenditori di generi alimentari si pone l'obiettivo di elaborare approcci per lo sviluppo di catene efficienti, che forniscano prodotti sostenibili e appetibili. Quattro i principali temi che verranno affrontati: Sostenibilità - nuovi concetti per il cibo; Digital - blockchain e intelligenza artificiale; Innovazione - favorire lo scambio di conoscenze; New foods - le tendenze nel sistema alimentare globale.

E l'Italia? Anche nel 2019 sarà grande protagonista in fiera: il numero degli espositori italiani è in aumento, anche grazie a una maggiore adesione da parte di enti regionali e collettivi. Di seguito le novità proposte dalle aziende della Penisola.

Irene Galimberti

AGRIFORM
www.agriform.it
• HALL: 10.1 - STAND: G048

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO AGRIFORM

Agriform è una realtà che da sempre si è contraddistinta per l'orientamento all'innovazione. E' proprio guardando al futuro che, a 30 anni dalla fondazione, l'azienda ha deciso di rivestare la propria immagine e le confezioni dei prodotti.
Le linee guida che hanno ispirato le scelte sono state semplicità, originalità, distintività. A cominciare da una delle confezioni simbolo della produzione: la busta di Grana Padano Dop grattugiato 100 grammi a marchio Agriform.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, conservante (lisozima da uovo).
Peso medio/pezzature
50, 100, 200 e 500 grammi, 1 e 2,5 Kg.
Confezionamento
Atm.
Shelf life
da 120 a 60 giorni.
Data lancio:
Ottobre 2019.

LUIGI GUFFANTI 1876
www.guffantiformaggi.com
• HALL: 10.1 - STAND: B058

AL RUBIOLON

Prodotto di creazione recente, nato come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo.
Ingredienti
Latte caprino intero crudo.
Peso medio
Forma da 4 Kg circa.
Confezionamento
Forma singola incartata.
Caratteristiche
All'aspetto è morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, con crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura. Il sapore è delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quella stagionale.
Shelf life
90 giorni.
Data lancio
Aprile 2019.

IGOR
www.igorgorgonzola.com
• HALL: 10.1 - STAND: H054

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO

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 esclusive. Prodotto con latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola.
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%).
Pezzature
Forma (12 Kg), mezza forma (6 Kg), ottavo (1,5 Kg), Sedicesimo (750 gr), vaschetta (150/200 gr).
Caratteristiche
Gran Riserva Leonardi è un Gorgonzola premium, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attenta e raffinata selezione.
Shelf life
59 giorni.

CASEIFICIO DEFENDI
www.formaggidefendi.com
• HALL: 10.1 - STAND: A014

GORGONZOLA DOP BIO 200 GR IN VASCHETTA ECO-FRIENDLY

Formaggio Dop erborinato a pasta molle di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu, prodotto esclusivamente con latte da agricoltura biologica certificata. Si contraddistingue per il suo sapore delicato ed avvolgente che viene esaltato dalla sua consistenza morbida, un accostamento di irresistibile piacere.
Ingredienti
Latte biologico, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
200 grammi peso fisso: 1,5 Kg, 3 Kg, 6 e 12 chilogrammi.
Caratteristiche
Confezionato in un pack innovativo con ridotto utilizzo di plastica, eco-friendly progettato per essere 100% riciclabile e personalizzabile su tutti e quattro i lati della confezione. Un contenitore intelligente in grado di garantire sempre la perfetta conservazione del prodotto e ridurre al minimo l'impatto dell'imballaggio sull'ambiente.
Data lancio
2019.

PEZZETTA
www.pezzetta.srl
• HALL: 10.1 - STAND: F059

FORMADI FRANT AL BASILICO

Il Formadi frant al basilico è un formaggio dal particolare procedimento di produzione che riprende un'antica ricetta della tradizione friulana. Vengono utilizzati formaggi friulani stagionati di diversa stagionatura cui si aggiunge sale, pepe e panna d'affioramento fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo, che viene poi ricomposto in appositi stampi. Il sapore marcato propone un curioso e gradevole contrasto tra il dolce del formaggio fresco e della panna ed il piccante di quelli stagionati e delle spezie, con la nota di basilico fresco. La tradizione lo vuole accompagnato alla polenta o alle patate lesse. Si sposa comunque molto bene anche con mieli, mostarde e gelatine di vino o su crostini caldi. Ottimo anche in cucina.
Ingredienti
Formaggi di diversa stagionatura (latte, sale, caglio), basilico 10%, panna, pepe.
Pezzatura
150 gr.
Shelf life
Tre mesi.

LATTERIA SOCIALE MANTOVA (LSM GROUP)
www.lsmgroup.it
• HALL: 10.1 - STAND: A019

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO AGRIFORM

L'offerta dei grattugiati di Grana Padano è molto ampia e comprende pezzature che vanno dalle più piccole (bustine da 100, 125 e 150 gr), fino alle confezioni più grandi da retail e catering (500 gr, 1 Kg, 2 e 5 Kg). Uno dei formati più venduti è la busta da 100 grammi di Grana Padano grattugiato fresco in alluminio Doypack con zip "apri-e-chiudi", a marchio Latteria Sociale Mantova. Un packaging distintivo e allo stesso tempo funzionale, in grado di preservare la qualità e la fragranza del prodotto, facilitandone lo stoccaggio e l'utilizzo in tavola. Il Grana Padano di Latteria Sociale Mantova (con le matricole MN 427, MN 437, MN 473), inoltre, è stato premiato ai più prestigiosi concorsi internazionali dedicati ai produttori di formaggi (World Cheese Awards, International Cheese Awards, etc.).
Ingredienti
Latte, sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo).
Pezzature
100, 125, 150 e 500 grammi;
1 Kg, 2 e 5 Kg.
Shelf life
90 giorni.

FATTORIE FIANDINO IN PIEMONTE
www.fattoriefiandino.it
• HALL: 10.1 - STAND: G052A

GRAN KINARA

Il Gran Kinara, prodotto con latte 100% piemontese, è un formaggio a lunga stagionatura a pasta dura che riposa in salamoia di sali siciliani da 15 a 20 giorni e successivamente viene stagionato per più di 12 mesi. Realizzato con il metodo Kinara, che prevede l'utilizzo di vero caglio vegetale estratto dalle infiorescenze del fiore del cardo, è un formaggio senza lattosio e senza conservanti.

Ingredienti
Latte, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus).
Pezzature
Forma intera tagliata al banco o in spicchi confezionati sottovuoto da 250 e 500 grammi.
Caratteristiche
Pasta dura, occhiatura assente, crosta non edibile.
Shelf life
300 giorni.

COOPERLAT
www.trevalli.cooperlat.it
• HALL: 10.1 - STAND: B049

BURRATA TREVALLI BONTÀ DEL PARCO

Formaggio fresco a pasta filata a forma di sacco, contenente una miscela di pasta filata morbida, ricotta a minuti sfilacci e panna.

Ingredienti
Latte, panna UHT (minimo 25%), sale, caglio, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
125 gr.
Confezionamento
Bicchiere (PP) con coperchio salvafreschezza e manico.
Caratteristiche
Latte 100% italiano.
Shelf life
21 giorni.
Data lancio
Giugno 2019.

INALPI
www.inalpi.it
• HALL: 10.01 - STAND: G006

LINEA BIO

La Linea Bio Inalpi è una gamma biologica sempre più completa, con sei prodotti tutti realizzati con latte da agricoltura biologica proveniente da allevamenti selezionati 100% piemontesi. La novità si inserisce in un percorso che vuole essere tangibile testimonianza dell'attenzione che Tarzenda di Moretta riserva alla qualità dei propri prodotti e alle richieste dei consumatori.

Peso medio/pezzature
Formaggino Bio: 140 gr.
Burro Piemontese Bio: 125 gr.
Mozzarella Bio Inalpi: 400 gr.
Toma Latterie Inalpi Bio: 200 gr.
Fontal Nazionale Bio: 200 gr.
Formaggio Piemontese Bio gratuggiato: 90 gr.
Confezionamento
Formaggino Bio pezzi incartati singolarmente in alluminio ed astuccio in cartoncino.
Burro Piemontese Bio: in carta pergamena.
Mozzarella Bio Inalpi: pack termoformato da 400 gr.
Toma Latterie Inalpi Bio: pack termoformato.
Fontal Nazionale Bio: pack termoformato.
Formaggio Piemontese Bio gratuggiato busta stand up.
Caratteristiche
Prodotti con solo latte 100% piemontese. Il Formaggino Bio si caratterizza per una lista corta di ingredienti sinonimo di qualità della materia prima utilizzata.
Il burro piemontese bio è prodotto da panna fresca di centrifuga di latte 100% piemontese.
Data lancio
Settembre 2019.

SIFOR
www.formaggisifor.it
• HALL: 10.1 - STAND: F059A

MINI KIT CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA

Mini kit per realizzare sei cannoli siciliani al momento a casa propria.

Ingredienti
Crema di ricotta zuccherata in sac à poche (ricotta di pecora, siero di latte di pecora, latte di pecora, sale) zucchero 29%, aromi vanillina, stabilizzante (E415) con cialde di cannolo mignon (farina di grano tenero 00, zucchero, olio di palma, sale, cacao, aroma vanillina.)
Peso medio
170 grammi di crema di ricotta, 8 grammi di granella di pistacchio, 6 cannoli.
Caratteristiche
Prodotto innovativo, pronto all'uso e fresco (non frozen). Permette a chi lo acquista di realizzare un perfetto cannolo siciliano con le proprie mani ed in pochissimo tempo. Il packaging è 100% riciclabile.
Shelf life
90 gg.
Data lancio
Ottobre 2019.

STERILGARDA ALIMENTI
www.sterilgardaalimenti.it
• HALL: 10.1 - STAND: C009

RICOTTA UHT

Tipico prodotto italiano, la ricotta Sterilgarda è un ingrediente indispensabile per ripieni di primi piatti, secondi freschi e dolci, da oggi nella nuova versione UHT. Senza conservanti.

Ingredienti
Latte, siero di latte, crema, amido modificato, stabilizzanti pectina, carraghenina, correttore di acidità acido lattico.
Pezzature
500 gr.
Confezionamento
Tetrabrik.
Caratteristiche
Ricotta a lunga durata senza conservanti.
Shelf life
Otto mesi.

BOTALLA
www.botallaformaggi.com
• HALL: 10.1 - STAND: G056

IL BLU DI GROTTA

Formaggio 100% latte di capra, improntato dalle caratteristiche venature blu, dal sapore intenso e da un aroma persistente.

Ingredienti
Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici, Penicillium roqueforti.
Peso medio/pezzature
1,2 Kg circa.
Caratteristiche
Formaggio erborinato, 100% latte di capra.
Shelf life
60 gg dalla data di confezionamento.

BEPPINO OCCELLI
www.occelli.it
• HALL: 10.01 - STAND: G058

OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO

È un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale.

Ingredienti
Latte italiano di pecora, latte italiano di vacca.
Pezzature
Mezza Forma (3,5 Kg), quarto di forma (1,8 Kg), ottavo di forma (0,8 Kg), fette (140-80 grammi).
Shelf life
90 giorni.

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO
www.formaggideltrentino.it
• HALL: 10 - STAND: A080

TRENTINGRANA

Trentingrana è un formaggio prodotto con latte proveniente da allevamenti situati nel trentino a cui è stata riconosciuta la specificità con Decreto del Presidente della Repubblica (DPR n.3181 del 26/01/87). La lavorazione avviene ancora con metodi tradizionali, mentre le moderne tecnologie garantiscono il rispetto delle più stringenti norme igienico-sanitarie. Trentingrana deriva da latte prodotto in trentino da bovine alimentate esclusivamente con foraggio e con mangimi "No-Ogm" autorizzati dal Consorzio secondo il rigido disciplinare che vieta non solo l'utilizzo, ma anche la detenzione di qualsiasi mangime. Nella lavorazione del latte non sono utilizzati additivi o conservanti. Trentingrana è un prodotto a marchio "Qualità Trentino".
Ingredienti
Latte, sale e caglio.
Peso medio
Forma da 36 Kg circa.

VALGRANA
www.valgrana.com
• HALL: 10.1 - STAND: A048

PIEMONTINO

Formaggio duro, caratterizzato da una pasta cotta e a lenta maturazione. Viene prodotto durante tutto l'anno e si presta ad essere utilizzato sia da tavola sia da grattugia. Può essere venduto a forme intere, porzionato o grattugiato.
Ingredienti
Latte vaccino crudo, sale e caglio.
Pezzature
300 e 900 grammi (peso variabile).
Caratteristiche
Prodotto in Piemonte, esclusivamente con latte piemontese, senza l'scorza e con una stagionatura di oltre 15 mesi.
Shelf life
120 giorni.

SABELLI
www.sabelli.it
• HALL: 10.1 - STAND: B079

BUSTONE MOZZARELLE 4X100 GR

Formaggio fresco a pasta filata.
Ingredienti
Latte, caglio, fermenti lattici.
Pezzature
4 x 100 g.
Caratteristiche
La gamma Natura Sincera, che comprende vari formati di mozzarella, mozzarelline, scamorza e ricotta, si propone come una alternativa di qualità al giusto prezzo, restando fedele alla genuinità all'arte casearia che caratterizzano il lavoro del gruppo Sabelli. Il fulcro di questa offerta è il consumatore moderno e dinamico, alla ricerca di semplicità e autenticità, attento all'ambiente e a stili di vita sani. Spazio quindi a formati pratici e accessibili, ma anche salutistici, con una linea dedicata ai prodotti senza lattosio.
Data lancio
Giugno 2019

La sede di Inalpi a Moretta (Cn)

Una foto dell'interno dello stabilimento

La filiera corta di Inalpi

I prodotti dell'azienda, tra cui latte in polvere e burro, sono realizzati solo con materia prima piemontese, controllata e certificata. E sono disponibili in un'ampia gamma di formati, in grado di accontentare dai piccoli artigiani alle grandi industrie.

Una storia di oltre 50 anni, all'insegna dell'innovazione e del servizio al cliente, nel rispetto dei fornitori. E' quella di Inalpi, azienda lattiero casearia con sede a Moretta, in provincia di Cuneo.

La politica aziendale, infatti, è da sempre incentrata sull'innovazione in ogni suo aspetto e declinazione. Elemento fondamentale che nel 2010 ha portato alla creazione, per la prima volta in Italia, di una filiera corta, controllata e garantita, e di un protocollo per la regolamentazione del rapporto tra allevatori e aziende. Un progetto nato in collaborazione con Ferrero e con il supporto dell'Università di Piacenza e che - coinvolgendo produttori, aziende e distributori - ha definito un algoritmo per determinare, in modo chiaro e trasparente, il prezzo del latte. Questo sistema consente anche di creare pianificazione, progettazione e percorsi formativi, oggi sviluppati da Inalpi per tutti i suoi conferitori.

Il latte in polvere

Sempre nel 2010 avviene la svolta, con l'avvio dell'impianto di polverizzazione. Un'idea innovativa e perfino coraggiosa, vista l'incombente crisi industriale di quegli anni, che, invece è diventata autentico punto di forza. Tramite la filiera, viene fatto conferire in stabilimento, e quindi lavorato, solo latte con caratteristiche organolettiche superiori, frutto di un territorio unico e generoso: il Piemonte. Una preziosa materia prima per l'attività di Inalpi che viene processata entro 24 ore dal suo arrivo, proprio per preservarne freschezza e genuinità.

Il latte in polvere Inalpi, standardizzato in grasso e proteine, è ottenuto per semplice essiccazione del latte fresco, nelle torri di spraydrying aziendali. Si presenta di colore bianco avorio, con un profumo e un sapore che sono gli stessi del prodotto fresco. L'offerta prevede sia la versione intera sia quella parzialmente scremata, con confezioni da 1 chilo, da 25 chili, la Big Bag da 1.000 chili e cisterne, oltre al più recente formato da 300 grammi, ideale per le piccole realtà artigianali quali pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie. Una completezza di pezzature che ben si adatta alle esigenze di qualsiasi fascia di professionisti, dai piccoli artigiani alla grande industria.

Molte sono le peculiarità del Latte in polvere Inalpi: è pratico, allo stato secco si conserva a lungo e, ricondotto allo stato liquido, ha le stesse caratteristiche organolettiche, nutrizionali, il profumo e il buon sapore del latte fresco piemontese, garantendo un prodotto sempre fresco e sicuro. Inoltre, come tutti i prodotti dell'azienda di Moretta, è garantito, perché sottoposto ad accurati e verificati controlli in tutte le fasi di raccolta e lavorazione.

Il severo protocollo, studiato con l'università di Agraria di Piacenza e sottoscritto da più di 400 conferitori, ha di fatto rivoluzionato il concetto d'acquisto della materia prima: il latte viene remunerato in base alla qualità e non alla quantità. Un contratto di durata triennale, che garantisce quindi continuità, e impone la verifica di molteplici parametri, come il benessere animale, l'alimentazione, la pulizia della stalla, ma anche l'impatto ambientale e la sostenibilità dell'allevamento. Tutti fattori essenziali per ottenere un prodotto straordinario. L'innovazione passa quindi anche attraverso gli allevatori: Inalpi effettua puntuali controlli in ogni stalla, attraverso ispettori che forniscono punteggi e suggeriscono soluzioni migliorative. Questa complessa e impegnativa formula ha avuto l'approvazione delle organizzazioni sindacali, del mondo cooperativo e agricolo, di alcune associazioni animaliste, ma soprattutto dei consumatori.

Il burro

La produzione industriale dell'azienda non si ferma però al latte in polvere, ma comprende molti altri prodotti. Uno dei principali è il burro, prodotto da panna fresca di centrifuga proveniente da latte 100% piemontese, nelle formulazioni: Burro Tradizionale 82% di grassi, Burro Chiarificato 99,8% di grassi e Burro Cristallizzato ed estruso. Oggi Inalpi, con una produzione annua di oltre 70mila tonnellate, è tra i principali produttori italiani e fornisce sia la grande industria dolciaria, sia gli artigiani del settore che condividono la ricerca di eccellenza e qualità. Il raggiungimento di un traguardo così importante non è casuale, ma frutto di un lavoro che si è sviluppato nel tempo, di investimenti mirati e di una programmazione attenta che si concretizza nell'ampliamento dello stabilimento, avviato nel 2017, il cui progetto ha incluso anche il potenziamento dell'area dedicata alla cristallizzazione del burro. Un'iniziativa rilevante, finalizzata all'accrescimento dell'offerta, per creare un burro che sempre più sia in grado di soddisfare le esigenze del mercato 'bakery' per la produzione di biscotti, dolci, prodotti da forno, pasticceria, gelato e cioccolato. Un prodotto con caratteristiche del tutto innovative, che si presta a un'ampia gamma di lavorazioni, talvolta anche estremamente ricercate. Studio e innovazione sono anche applicati nell'ambito del confezionamento, per rispondere alle richieste del professionista e della grande industria: dalle 25 tonnellate sfuse consegnate in cisterna, alle bag in box da 1.000 chili, dalle confezioni da 25 e 10 chili, a quelle da 1 chilo oppure 250 grammi.

Anche in questo settore il prossimo futuro riserva interessanti novità, come il confezionamento di prodotto con solo involucro primario, eliminando quindi i cartoni da imballo. Un passaggio importante, che vuole essere testimonianza di attenzione verso i propri clienti, ma anche verso temi a più ampio respiro come quelli ambientali e del trattamento rifiuti.

Il centro InLab Solution

Il futuro per Inalpi passa anche attraverso la ricerca e lo sviluppo: nel gennaio 2019 è nato infatti InLab Solution, centro ricerca e qualità Inalpi che si occupa di questi temi per identificare prodotti con caratteristiche innovative, applicabili a situazioni diverse e in grado di supportare l'ampia gamma di richieste del settore industriale e di quello artigianale. Un primo passo verso un obiettivo a medio termine, che sarà naturale estensione di un lavoro portato avanti da tempo. La via attraverso cui il burro e il latte in polvere Inalpi, insieme a tutti gli altri prodotti dell'azienda, potranno continuare a ricevere importanti consensi, non solo sul territorio nazionale, ma anche oltreconfine, diventando referenze di eccellenza in Europa e nel mondo.

Irene Galimberti

Inalpi presenta il bilancio sociale 2018

In foto, da sinistra Abderrahmane Amajou (Slow Food), Massimo Gnone, (Alto Commissariato delle Nazioni Unite), Matteo Torchio, Inalpi, Grace Agbeghian (mediatrice culturale)

Sabato 21 settembre, presso un'affollatissima Sala Consiliare del Comune di Bra (Cn), nell'ambito di Cheese, è stato presentato il bilancio sociale Inalpi 2018. Un bilancio che, nella sua quarta edizione, ha avuto come tema conduttore il progetto che l'azienda ha avviato circa 18 mesi fa, in collaborazione con l'associazione Papa Giovanni XXIII, ed il cui scopo è quello di realizzare una vera e concreta integrazione lavorativa per uomini e donne immigrati, provenienti da storie difficili. Un progetto frutto della convinzione che questa sia la strada per testimoniare la solidarietà verso gli altri, perché lavoro è sinonimo di futuro, ma anche di vita e dignità. Il senso del progetto è raccontato dalle parole di Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, scritte in apertura del documento: "Siamo stati spesso i primi o gli unici a compiere determinate scelte, a intraprendere un certo cammino aziendale, introducendo alcune volte delle vere e proprie novità, altre volte tracciando un percorso seguito poi da altri. Ed è proprio questo il senso del Bilancio Sociale 2018, raccontare un progetto che vorremmo diventasse proprietà di altre aziende".

Alla presentazione hanno preso parte: Abderrahmane Amajou, coordinatore dell'Ufficio migranti di Slow Food, Grace Agbeghian, mediatrice culturale, Massimo Gnone, Agenzia dell'Alto Commissariato delle Nazioni Unite e Matteo Torchio, responsabile comunicazione & marketing Inalpi. Cui è stato affidato il compito di raccontare il percorso che ha portato a questo bilancio.

Il Bilancio 2018

Un'industria agricola, questa la definizione utilizzata per raccontare che cosa sia Inalpi: con i piedi piantati a terra, espressione di attenzione e lavoro per il territorio in cui l'azienda vive e lavora, e la testa rivolta sempre a nuovi progetti, sinonimo di innovazione industriale e di prodotto, ma anche di attenzione alle opportunità che possono nascere da nuovi progetti spesso rivolti alle persone. Il bilancio sociale, ha ricordato Matteo Torchio, è una fotografia che porta in superficie la realtà di un'azienda, un'immagine nella quale si racconta dei dipendenti e dei fornitori, delle iniziative di sostegno al territorio e di quelle finalizzate ad una sempre maggiore sostenibilità della produzione, dove si presentano i risultati ottenuti in termini finanziari e dove si raccontano i nuovi progetti avviati.

L'istantanea di un anno di lavoro che comprende ogni singolo elemento, progetto, persona che hanno contribuito alla realizzazione di una crescita importante. Il bilancio è stato certificato da Deloitte e in rappresentanza della società di revisione era presente in sala Eugenio Puddu, partner Deloitte, che ha chiuso la tavola rotonda, sottolineando come il capitale umano debba essere al centro delle strategie aziendali, in quanto valore per l'intero territorio in cui un'azienda opera. Ma ancora di più, ha tenuto a ricordare che la stesura del bilancio sociale Inalpi è effettuato su base volontaria, non essendo richiesto per legge, e che quindi l'impegno dell'azienda nel produrre questo documento sia sinonimo di una chiara volontà di trasparenza, elemento che da sempre contraddistingue la crescita e la strada percorsa dell'azienda di Moretta.

A.R.

16 OTTOBRE – IL SAVIGLIANESE

AVIS Domenica l'appuntamento annuale dei donatori ha assunto un significato particolare

La prima festa insieme a Murello

Festa annuale, domenica, dell'Avis comunale di Racconigi e del gruppo di Murello. L'appuntamento era per la *"Messa granda"* nella chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista, nel corso della quale sono stati ricordati tutti i donatori defunti, ma quest'anno in particolare l'amico e consigliere Edoardo Secci. Il parroco don Maurilio, al termine della funzione, ha inoltre invitato coloro che ancora non lo facessero a donare il sangue. A seguire la tradizionale foto del direttivo davanti al monumento del donatore, nei giardini di piazza Burzio.

Maria Rosa Berrino

Il direttivo dell'Avis domenica davanti al monumento al donatore

Poi il pranzo presso il Ristorante *"Il Giardino dei Tigli"* di Cussanio, durante il quale associati, familiari e simpatizzanti hanno avuto l'occasione per socializzare con gli amici del gruppo di Murello e presentare il capo gruppo responsabile Stefano Bori. Per vivere insieme un momento di intrattenimento è stata inoltre organizzata una ricca lotteria.

Antonello Marocco

La festa è anche stata l'occasione per premiare i donatori meritevoli. **Distintivo d'oro con fronde per 75 donazioni:** Domenico Bono, Mario Canavesio ed Antonello Marocco. **Medaglia d'oro per 50 donazioni:** Giovanni Alloa, Giacomino Beltrando, Maria Rosa Berrino, Clara Ruggiero e Roberto Tribunella. **Medaglia d'argento per 24 donazioni:** Pierina Balangero, Andrea Capello, Luigi Gianoglio e Ludovica Marchisio. **Medaglia di bronzo per 16 donazioni:** Susanna Bosco, Andrea Cela, Gerardo Gala, Antonella Grigoli e Francesco Lo Pumo. **Diploma per 8 donazioni:** Gabriele Busso, Leonardo Dalmazzo, Cristian Damiano, Enrico Facciolo, Simone Ferrara, Bruno Gambetta, Giuseppe La Manna, Daria Nalotto, Riccardo Panero, Piera Pelaia, Calogero Prato, Paolo Rainero e Domenico Rubinetto.

Il direttivo ringrazia le ditte che con la loro generosità hanno contribuito alla riuscita della giornata: Panealba, Osella, Biraghi Cavallermaggiore, Inalpi, Molino Chiavazza ed i signori Domenico Rubinetto e Pinuccia Bosio.

I premiati con medaglia d'oro avendo raggiunto 50 donazioni

Alcuni giovani donatori Avis alla festa annuale di Cussanio

16 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

ACCORDO Inalpi unico fornitore del latte in polvere per Sperlari

Galatine firmate Moretta

MORETTA Come anticipato dalla Gazzetta la scorsa settimana, una nuova iniziativa unisce due eccellenze italiane. Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata. Gli allevatori che conferiscono il prodotto in Inalpi (cooperative Compral e Piemonte Latte) sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi. Inoltre un indice regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato dal 2010 - per la prima volta in Italia - in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi: «Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione».

Nuovo successo per la filiera degli allevatori

Osservano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale: «Grazie all'accordo di filiera sancito 10 anni fa tra Inalpi e Compral, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano soprattutto il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua a essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche».

16 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA «Dopo la Francia apriremo una nuova sede in Cina»

L'Inalpi alla Camera

Patron Invernizzi chiamato per le "Eccellenze italiane" a Roma

MORETTA Si è svolto lunedì 30 settembre, nella sala Aldo Moro della Camera dei deputati a Roma, il convegno "Italiani all'estero, intelligenze senza confini", organizzato dalla senatrice Laura Garavini, vice-presidente della Commissione Difesa del Senato.

L'obiettivo dell'incontro era di promuovere e diffondere informazione sul considerevole capitale umano italiano che vive e lavora all'estero, grazie all'intervento di medici, ricercatori, docenti universitari e imprenditori che, a vario titolo, hanno portato il loro "made in Italy" nel mondo.

Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, è stato invitato come relatore di "Eccellenze italiane, imprenditoria e professioni". Il patron Inalpi è stato chiamato a raccontare la propria esperienza di imprenditore, di come l'azienda morettese, la cui storia recente inizia nel 1966, dall'Italia, e più precisamente dal Piemonte, attraverso un lavoro quotidiano e un impegno costante, sia arrivata a varcare i confini per affermarsi in Europa e nel mondo. «Inalpi lavora oggi in circa 40 Paesi - racconta Invernizzi -. Un paio di anni fa abbiamo aperto una prima filiale estera (Inalpi France con sede a Nizza), e il prossimo passo sarà quello di dare vita a una sede in Cina. In entrambi i casi ci avvalliamo della collaborazione di italiani che vivono sul territorio e che uniscono la conoscenza della realtà locale all'elevata capacità professionale».

SALA ALDO MORO Ambrogio Invernizzi alla Camera dei deputati

«Coraggio, questo l'elemento che - sottolinea Invernizzi - non deve mancare per affrontare nuovi progetti, frutto di programmazione ma soprattutto espressione di una ferma volontà di promozione del vero made in Italy, quello che non ha concorrenti, e che assume ancora maggiore valore se è frutto della capacità di fare sistema, di creare collaborazione tra le tante realtà nazionali che possono essere davvero ambasciatori di eccellenze uniche al mondo».

Elio Cogno

17 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Nuova collaborazione con l'industria di Cremona

Accordo Inalpi - Sperlari

Latte in polvere per la produzione delle "galatine"

MORETTA Nuova collaborazione per l'azienda morettese Inalpi con un altro nome di eccellenza della compagine italiana dell'industria dolciaria: la Sperlari di Cremona, per la produzione delle galatine.

Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle tavolette al latte. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è l'unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata.

«*Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica*» ha dichiarato Piergiorgio Burei, Amministratore Delegato di Sperlari.

«*Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori*», concludono Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale.

17 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

SALUZZO Mattinata allo stadio "Amedeo Damiano" per le medie di Saluzzo e Manta

Scuola: "primini" alla scoperta dell'atletica

Mercoledì 9 ottobre 250 studenti si sono cimentati in sei specialità

SALUZZO Alla scoperta dell'atletica. Questa la finalità della mattinata di mercoledì 9 ottobre quando allo stadio "Amedeo Damiano" si sono radunati 250 ragazzi e ragazze di prima media per confrontarsi in sei specialità. L'iniziativa è stata degli insegnanti di educazione fisica coordinati dalla professoressa Patrizia Bussi.

«Nel corso dell'anno – spiega la Bussi – *l'offerta formativa della media propone agli studenti l'avviamento a sport quali atletica, tennis, pallavolo, arrampicata, nuoto. Questa giornata è una novità che abbiamo voluto organizzare per far scoprire ai "primini" la bellezza e le opportunità di questo sport».*

I partecipanti delle dieci classi di Saluzzo e delle due di Manta, suddivisi in sei rotazioni, si sono cimentati in sei gare: 60 metri piani, 600 metri di un percorso misto, lancio del peso, lancio del vortex e salto in lungo. Dopo tre rotazioni è stata distribuita la merenda grazie alla partecipazione delle ditte Inalpi e Mercatò.

Al termine sono stati premiati i primi di ogni specialità, sei ragazzi e sei ragazze.

A coadiuvare le insegnanti c'erano dodici allieve del liceo sportivo Bodoni di Saluzzo e due studenti della facoltà di scienze motorie ed ex allievi della scuola media, Diego Forgia e Luca Colombano.

Aggiunge Patrizia Bussi: *«Voglio ringraziare i colleghi per la disponibilità, quindi Elisa Garciel, Daria Pozzi, Lucia Gianetich, Carlo Panero. Grazie all'Atletica Saluzzo per la preziosa collaborazione e al Comune che oggi era rappresentato dal vice sindaco Franco Demaria».*

lorenzo francesconi

A sinistra i 250 studenti sugli spalti del Damiano; in basso Patrizia Bussi con Franco Demaria; a destra il gruppo dei giovani collaboratori

17 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

LATTERIE inalpi Sperlari

LATTE IN POLVERE DI GRAN QUALITÀ

Ambrogio Invernizzi spiega che è l'ottimo risultato dello stretto rapporto con gli allevatori conferenti

Elena Bottini

L'accordo fra "Sperlari" e "Inalpi" di cui parliamo in questa pagina mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui "Inalpi" è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori conferenti il latte in "Inalpi" sono, infatti, impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati "standard" qualitativi. Il protocollo regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di agraria dell'Università di Piacenza: un sistema di trasparenza che garantisce tutte le parti.

«Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona perché sostenibile per tutti i componenti della filiera, un progetto che nel tempo ha creato efficienza e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione», dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi"

A fianco: Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi". Sotto, da sinistra: e Piergiorgio Burei, ceo di "Sperlari" e Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa, rispettivamente presidente di Coldiretti Piemonte e delegato confederale. La maggiore organizzazione agricola italiana ha collaborato, oltre dieci anni fa, alla stesura dell'accordo di filiera fra l'azienda di Moretta e la cooperativa cuneese "Compral latte" i cui benèfici frutti sono costituti anche dalla sottoscrizione dell'accordo da parte di "Sperlari"

"Inalpi" e "Sperlari" uniscono le eccellenze

L'azienda lattierocasearia di Moretta unica fornitrice per le mitiche "Galatine"

Una nuova iniziativa unisce due grandi eccellenze italiane: "Sperlari", la rinomata azienda di Cremona, che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e "Inalpi" avviano una collaborazione per la produzione delle "Galatine". L'azienda lattierocasearia di Moretta sarà fornitrice unica del latte in polvere per la produzione delle famosissime tavolette al latte.

«"Sperlari" è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle "Galatine", ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno solo con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le "Galatine" sono un "unicum" nel mondo dolciario. Sono caramelle genuine e il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi "spot", l'innovazione con il lancio della "Galatina" al biscotto e della nuova veste grafica», commenta Piergiorgio Burei, ceo di "Sperlari".

«Grazie all'accordo di filiera sancito ormai dieci anni fa con "Inalpi" e "Compral latte", che conta 230 allevatori e raccoglie ogni giorno oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltre tutto, le "Galatine" incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di spray-atura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua a essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con "Sperlari", dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori», concludono Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa, rispettivamente presidente di Coldiretti Piemonte e delegato confederale.

18 OTTOBRE – UOMINI E TRASPORTI

MERCATO | L'OSSERVATORIO TCR DI FIAP PER MIGLIORARE I RAPPORTI VETTORI-COMMI

Sette mesi fa partiva un'interessante e innovativa esperienza basata sull'idea di un osservatorio TCR (Transport Compliance Rating) che valutasse l'affidabilità delle aziende di trasporto e ne fornisse un rating su cui la committenza potesse basare la scelta del vettore. L'idea, partorita dalla Fiap, era di spingere le aziende di autotrasporto a migliorare i loro standard qualitativi, in modo da evitare la logora abitudine di giocare la concorrenza esclusivamente sul prezzo, prescindendo dalla qualità e professionalità del servizio.

L'iniziativa della Federazione ha suscitato notevole interesse sia nella committenza (Ferrero, Bayer, Campari, Conad e altre ancora) che negli autotrasportatori, tanto che verrà rilanciata anche all'estero. Il direttore Peron: «Con questo modello cerchiamo di reintrodurre scelte etiche di mercato

Dopo 210 giorni è venuto il momento di capire a che punto siamo e se il progetto TCR ha attecchito tra gli autotrasportatori e coinvolto un numero congruo di committenti. Lo abbiamo chiesto perciò al direttore di Fiap, **Alessandro Peron**.

«Siamo molto soddisfatti – spiega Peron – perché abbiamo avuto una forte adesione da parte della

COME FUNZIONA L'OSSERVATORIO TCR

Il Transport Compliance Rating (TCR) è il primo protocollo internazionale per migliorare l'affidabilità e la sicurezza dei trasporti, sostenendo in modo qualitativo le relazioni con la clientela. La Fiap ha innanzitutto definito con la committenza una serie di standard irrinunciabili, basati su sicurezza stradale e organizzazione del lavoro. Gli standard fanno riferimento alla struttura societaria, alle norme per la sicurezza, alla regolarità delle assicurazioni, al rispetto ambientale, al livello della tecnologia impiegata (anche sul mezzo) e alla disponibilità di certificazioni. In seguito è stato creato un Osservatorio, operante in Italia, nei Paesi UE e nella comunità internazionale, che ha il compito di istituire e seguire tutta l'operatività del TCR. Poi sono stati individuati due enti terzi col compito di certificare gli standard, assegnando loro un punteggio da 1 a 100. Il committente sulla base di queste valutazioni potrà scegliere il vettore che gli sembra maggiormente qualificato. Il trasportatore avrà dunque tutto l'interesse a dotarsi degli standard richiesti, allo scopo di essere preferito dal committente. Una "assicurazione di qualità" che costituisce un titolo di merito per gli associati Fiap - ma anche per quei trasportatori che non sono soci - che potranno utilizzarla nella competizione contro i vettori che puntano solo sui ribassi dei prezzi, a scapito dell'affidabilità complessiva del servizio. Nel rating verranno indicate anche aree di miglioramento, in modo che le aziende possano lavorare sui vari aspetti per alzare la previsione iniziale. Chi vuole ottenere una valutazione del TCR può rivolgersi alla Fiap direttamente sul sito *www.fiapautotrasporti.it*.

committenza, anche se ovviamente abbiamo dovuto aspettare i tempi tecnici e le procedure interne necessarie alle imprese per associarsi all'Osservatorio. Stiamo parlando di un nutrito gruppo di importanti aziende: oltre a Ferrero, la prima a entrare, hanno aderito Bayer, Vincenzi, Bormioli, Conad, Inalpi, Campari e molte altre. Si è aggregata anche l'associazione GS1, che rappresenta circa 15.000 piccole imprese. C'è insomma un forte interesse. Ognuno di questi committenti, infatti, aveva già un suo modello di selezione del fornitore, ma con criteri soggettivi. Il nostro è invece un modello aperto, con parametri oggettivi e validi per tutti».

«Anche sul fronte dell'autotrasporto – continua il direttore – ci sono state ottime reazioni, al di sopra delle nostre aspettative iniziali. Al momento sono circa 40 le aziende di autotrasporto che hanno chiesto di partecipare al progetto TCR. È l'azienda che, su base volontaria, contatta l'Osservatorio che passa a sua volta la segnalazione ai due enti di certificazione individuati, poi gli enti mandano i preventivi. A metà settembre siamo partiti con gli audit: la prima impresa è stata la Maganetti Trasporti, che opera a Tirano, provincia di Sondrio. Quaranta imprese possono non sembrare tantissime, ma siamo appena all'inizio e i risultati sono veramente promettenti».

Peron annuncia anche che l'iniziativa verrà rilanciata all'estero: «Il 3 ottobre abbiamo presentato il progetto all'IRU, l'associazione che raggruppa tutte le unioni di trasporto a livello mondiale, il che dimostra che esiste una notevole attenzione anche fuori dall'Italia. Del resto, multinazionali come Bayer o Ferrero vedono l'operazione su una scala di dimensione internazionale. Già dal 2020 speriamo di uscire anche in altri Paesi».

È chiaro che il tentativo di spostare il focus della contrattazione dal mero prezzo alla qualità del servizio comporta un ripensamento delle tariffe: «Sicuramente i committenti vogliono comprare al miglior prezzo – commenta Peron – ma con una certa serietà. L'idea di avere un rating non significa dividere i trasportatori in buoni e cattivi, ma di dare un valore oggettivo agli investimenti e all'attività imprenditoriale dell'azienda. Se il committente vuole spendere poco, può certamente scegliere un'azienda con rating 20 su 100, ma avrà una garanzia sul servizio molto bassa. Se invece si affida a un'impresa che ha un rating di 70/80 su 100 pagherà un prezzo differente, ma sarà sicuro di avere uno standard qualitativo molto maggiore».

«Un grande brand, insomma – specifica il direttore – non può permettersi anche da un punto di vista dell'immagine e del marketing di rientrare in alcune situazioni critiche o nebulose perché ha utilizzato un vettore con cui ha risparmiato il 10%. Il margine di guadagno qui è praticamente inesistente. Ma crediamo che la committenza abbia capito questo concetto. Dopo di che tra le aziende con un buon rating ci sarà una concorrenza leale sulla tariffa, ma questo è il libero mercato».

«Dall'altra parte – conclude Peron – i trasportatori che investono in formazione e certificazione, comprano veicoli nuovi, ecc. vanno tutelati. Il nostro progetto è aperto a tutti, ma non sarà per tutti. Piacerà a quei committenti e trasportatori che credono in un sistema etico, che hanno sentito cioè l'esigenza, come noi, di tornare a un concetto di mercato non basato esclusivamente sul prezzo del servizio». ■

Il direttore di FIAP, Alessandro Peron

Celebrazioni

70 ANNI DI FIAP

Il 2019 è una data particolare per la Federazione Italiana Autotrasportatori. Cadono proprio quest'anno i 70 anni di vita dell'associazione (1949-2019) che Fiap ha scelto di celebrare nella cornice del "One Day Truck & Logistics", con un convegno dedicato al settore e in particolare proprio al progetto TCR.

«Il nostro impegno – ha detto **Massimo Bagnoli**, presidente nazionale di FIAP – rimane quello di portare il mondo del trasporto e quello industriale a lavorare finalmente insieme per dar vita a una filiera affidabile, collaborativa e sostenibile, che salvaguardi e premi le aziende regolari e virtuose».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.