dal **15 APRILE** 2019
al **21 APRILE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

15 APRILE – FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

https://www.festivalgiornalismoalimentare.it/it/news/1505-cibus-inalpi-premiata-per-la-sua-fonduta-di-raschera.html

Cibus, Inalpi premiata per la sua fonduta di Raschera

di Massimiliano Borgia
14 APRILE 2019 11:25

Inalpi premiata per l'innovazione. L'azienda, sponsor del Festival, haricevuto un riconoscimento da Formaggi & Consumi, rivista di settore del gruppo editoriale Tepsi Mediagroup, ha consegnato gli "Awards per l'eccellenza" (decima edizione) assegnati dal Retail. I vincitori sono stati selezionati da una qualificata giuria composta dai principali buyer e giornalisti di settore.

Inalpi e Gian Piero Vivalda hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento a Cibus Connect, Parma, per "Miglior innovazione di prodotto – Le Creme" per la Fonduta Inalpi creata con Raschera DOP piemontese. Un prodotto voluto e nato dall'ormai storica collaborazione tra Inalpi e lo chef stellato. Un progetto realizzato a quattro mani per valorizzare le DOP piemontesi trasformandole in un prodotto di consumo che diffonda la cultura e racconti l'eccellenza del nostro territorio.

Il premio è stato ritirato da Gian Piero Vivalda, Chef 2 stelle Michelin di Antica Corona Reale – Cervere (CN) e Matteo Torchio, responsabile Marketing e Comunicazione di Inalpi S.p.A.

Inalpi ha partecipato e presentato l'intera gamma di prodotti, a Cibus Connect, che si è svolto a Parma nei giorni 10 e 11 aprile 2019.

L'azienda di Moretta era presente nello stand "Good Food Made in Piemonte" voluto da Confapi, che ha riunito i soci produttori d'eccellenza del territorio del settore Food, in un gradevole e luminoso spazio espositivo comune e condiviso. Buona la partecipazione di pubblico alla kermesse che è sempre un'ottima occasione di incontro e di relazione con fornitori e clienti nazionali e internazionali.

16 APRILE – 247LIBERO.IT

Cibus Connect: l'intera gamma di prodotti protagonisti a Parma

Targatocn.it | 1 | 1 ora fa

L'azienda di Moretta è stata premiata agli "Awards per l'eccellenza" per la Fonduta Inalpi creata con Raschera DOP piemontese. Buona la partecipazione di pubblico alla kermesse che è sempre un'ottima occasione di incontro e di relazione con ...

Leggi la notizia

twitter

TargatoCN Cibus Connect: l'intera gamma di prodotti protagonisti a Parma https://t.co/3a0jpaJTJv

Persone: inalpi gian piero vivalda
Organizzazioni: marketing confapi
Luoghi: parma piemonte
Tags: gamma protagonisti

16 APRILE - LA PANCALERA

Il Vescovo di Saluzzo all'Inalpi

Incontro con i vertici dell'azienda e con i ragazzi della Comunità Papa Giovanni XXIII

MORETTA
Martedì 12 marzo, il vescovo di Saluzzo Cristiano Bodo ha visitato lo stabilimento Inalpi di Moretta. I vertici dell'azienda lattiero casearia hanno illustrato la storia di Inalpi, base su cui si fondano le radici dell'attuale azienda, e descritto un presente fatto di lavoro a stretto contatto con il territorio.
Una visita guidata all'interno dello stabilimento, ha poi consentito al vescovo di incontrare alcuni dei ragazzi della Comunità Papa Giovanni XXIII, che fanno parte di un nuovo progetto di integrazione attiva, che l'azienda di Moretta sta portando avanti da alcuni mesi.

e.c.

16 APRILE - TARGATOCN

Cibus Connect: l'intera gamma di prodotti protagonisti a Parma

L'azienda di Moretta è stata premiata agli "Awards per l'eccellenza" per la Fonduta Inalpi creata con Raschera DOP piemontese

Inalpi ha partecipato e presentato l'intera gamma di prodotti, a Cibus Connect, che si è svolto a Parma nei giorni 10 e 11 aprile.

L'azienda di Moretta era presente nello stand "Good Food Made in Piemonte" voluto da Confapi, che ha riunito i soci produttori d'eccellenza del territorio del settore Food, in un gradevole e luminoso spazio espositivo comune e condiviso. Buona la partecipazione di pubblico alla kermesse che è sempre un'ottima occasione di incontro e di relazione con fornitori e clienti nazionali e internazionali.

Nella giornata di mercoledì 10 aprile Formaggi &

Consumi, rivista di settore del gruppo editoriale Tepsi Mediagroup, ha consegnato gli "Awards per l'eccellenza" (decima edizione) assegnati dal Retail. I vincitori sono stati selezionati da una qualificata giuria composta dai principali buyer e giornalisti di settore. Inalpi e Gian Piero Vivalda hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento per "Miglior innovazione di prodotto - le creme" per la Fonduta Inalpi creata con Raschera DOP piemontese.

Un prodotto voluto e nato dall'ormai storica collaborazione tra Inalpi e lo chef stellato. Un progetto realizzato a quattro mani per valorizzare le DOP piemontesi trasformandole in un prodotto di consumo che diffonda la cultura e racconti l'eccellenza del nostro territorio.

Il premio è stato ritirato da Gian Piero Vivalda, Chef 2 stelle Michelin di Antica Corona Reale - Cervere (CN) e Matteo Torchio, responsabile Marketing e Comunicazione di INalpi S.p.A.

17 APRILE – CUNEODICE.IT

CUNEO - mercoledì 17 aprile 2019, 09:56

Coldiretti Cuneo: Raffaele Tortalla confermato alla presidenza di Compral Latte

La cooperativa aggrega 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte

"La conferma di Raffaele Tortalla alla Presidenza di Compral latte garantisce la prosecuzione del grande lavoro compiuto in questi anni, che ha reso la cooperativa uno degli esempi più virtuosi del settore zootecnico e, in generale, dell'agricoltura piemontese. A Tortalla e a tutta la squadra di Compral Latte vanno i complimenti e gli auguri di buon lavoro di Coldiretti Cuneo".

Così il Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo, Roberto Moncalvo, ha commentato il rinnovo cariche per il triennio 2019-2021 della cooperativa che aggrega 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5.000 quintali di latte che vengono principalmente conferiti alla Inalpi di Moretta, dove viene trasformato in polvere di latte per la Ferrero di Alba. Una filiera realizzata su iniziativa di Coldiretti e delle due imprese cuneesi che, come ha ricordato il Presidente Tortalla, garantisce ai conferenti

soci un'importante valorizzazione del loro prodotto.

"Prosegue un progetto che, ormai quasi 10 anni fa, Coldiretti Piemonte ha messo in atto con lungimiranza, basandosi sul lavoro sinergico tra Compral Latte ed importanti gruppi industriali - commenta Moncalvo -. Auspichiamo che si possano generare nuove filiere volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte Made in Piemonte, a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono. Esempi di questo genere devono servire per dare coraggio all'agroindustria piemontese per creare nuove e concrete opportunità di sviluppo e crescita economica nel comparto lattiero-caseario e non solo".

17 APRILE

LA FEDELTA'

La cooperativa conta oltre 200 produttori

Tortalla fa il tris alla Compral latte

CUNEO. Terzo mandato alla presidenza di Compral latte per Raffaele Tortalla. L'allevatore di Fossano è stato confermato al vertice dall'organo direttivo che si è riunito lunedì mattina nella sede della cooperativa al Miac di Cuneo. Roberto Chialva continuerà ad affiancare Tortalla in qualità di vicepresidente. Gli altri consiglieri sono Elio Pettiti, Roberto Tortone, Bernardo Ambrogio, Livio Diale, Michele Giuseppe Giletta, Mario Gianoglio, Ernesto Bertola, Giuseppe Feira Cottino, Andrea Magliana, Antonino Fassino, con la new entry del torinese Sergio Portis.

Nel ringraziare il direttivo per la fiducia, Tortalla ha ribadito il ruolo dei produttori Compral (oltre 200) all'interno della filiera piemontese del latte che - grazie alla partnership industriale dell'Inalpi di Moretta e commerciale della Ferrero di Alba - rappresenta un "unicum" a livello nazionale ed europeo. La cooperativa è in salute, come dicono i dati dell'ultimo bilancio: una raccolta pari a un milione e 200 mila quintali, che genera un fatturato superiore ai 50 milioni di euro. "*Sono cifre importanti* - ha sottolineato il presidente - *sostenute dal costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli che il nostro socio è chiamato a condividere e osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore Compral ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata a investimenti strutturali e organizzativi*".

Il vicepresidente Chialva ha posto l'accento sul discorso della "filiera modello" anche per l'indice del prezzo che oggi più che mai fa la differenza. "*Per questo* - ha affermato - *nel dire grazie ai nostri soci li invitiamo a non mollare mai, perché il mercato globale non si ferma e bisogna essere all'altezza della competizione*".

Raffaele Tortalla

Nel dibattito è intervenuto il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti: "*Le buone pratiche che ci siamo dati, nelle modalità di allevamento, nella cura del benessere animale, nel seguire i protocolli dei capitolati, sono oggi la regola quotidiana dei nostri produttori. Abbiamo fatto passi da gigante e costituito un bel gruppo, perché ci abbiamo creduto, supportati dal sistema Arap che ci offre assistenza di alto livello e aggiornamento continuo*".

Per Compral latte si profila l'imminente avvio della palazzina nell'area del Miac che ospiterà la sede della cooperativa. Il lungo e complesso iter burocratico e progettuale si è completato e a breve sarà dato il via ai lavori. L'intero mondo Compral troverà dunque casa nel polo agroalimentare cuneese, dove è attivo da anni il laboratorio della "consorella" Compral carni.

17 APRILE - TARGATOCN

Compral Latte, Tortalla ancora presidente: per Coldiretti Cuneo un buon segno di continuità

L'accordo di filiera con Inalpi-Ferrero è virtuoso per tracciabilità, equa remunerazione alle imprese e valorizzazione del latte

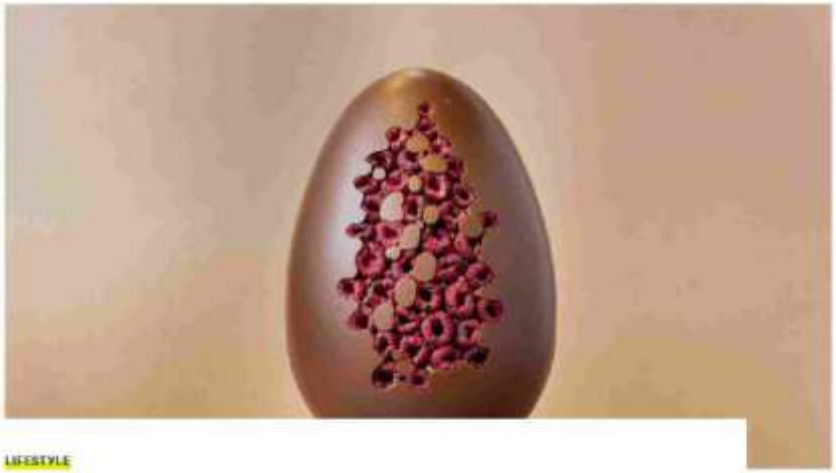
"La conferma di Raffaele Tortalla alla Presidenza di Compral latte garantisce la prosecuzione del grande lavoro compiuto in questi anni, che ha reso la cooperativa uno degli esempi più virtuosi del settore zootecnico e, in generale, dell'agricoltura piemontese. A Tortalla e a tutta la squadra di Compral Latte vanno i complimenti e gli auguri di buon lavoro di Coldiretti Cuneo".

Così il Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo, **Roberto Moncalvo**, ha commentato il rinnovo cariche per il triennio 2019-2021 della cooperativa che aggrega 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5.000 quintali di latte che vengono principalmente conferiti alla Inalpi di Moretta, dove viene trasformato in polvere di

latte per la Ferrero di Alba.

Una filiera realizzata su iniziativa di Coldiretti e delle due imprese cuneesi che, come ha ricordato il Presidente Tortalla, garantisce ai conferenti soci un'importante valorizzazione del loro prodotto. *"Prosegue un progetto che, ormai quasi 10 anni fa, Coldiretti Piemonte ha messo in atto con lungimiranza, basandosi sul lavoro sinergico tra Compral Latte ed importanti gruppi industriali* - commenta Moncalvo - . *Auspichiamo che si possano generare nuove filiere volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte Made in Piemonte, a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono. Esempi di questo genere devono servire per dare coraggio all'agroindustria piemontese per creare nuove e concrete opportunità di sviluppo e crescita economica nel comparto lattiero-caseario e non solo".*

18 APRILE - GQITALIA



LIFESTYLE

La Pasqua non è mai stata così dolce

Di Laura Piccolli
18 aprile 2019

Uova al cioccolato e colombe: le venti tra le classiche e le più originali per ingredienti e packaging

Il dolce fa primavera. E a Pasqua, che piacciano o meno, non mancano mai né la colomba né l'uovo di cioccolato. Sia con gli ingredienti tradizionali – mandorle, uvetta, canditi, cioccolato al latte, fondente –, sia con quelli più ricercati come il pistacchio di Bronte, l'uva Moscato, cioccolato bianco salato. Ecco venti tra uova e colombe da scegliere per questa Pasqua.

IL CIOCCOLATO

Il Cubo di Peck

Non è un uovo ma un cubo di cioccolato nero fondente di 19 cm di lato, 4 mm di spessore per 1 kg di cioccolato Tulakalum 75%, cru pregiatissimo proveniente dal Belize. Una limited edition firmata Peck e realizzata a mano con una delle varietà di cacao più rare e apprezzate al mondo. E c'è anche la sorpresa: rompendolo con l'aiuto del martelletto all'interno della confezione, è possibile scoprirne le meraviglie celate. La più ambita è nascosta in soli 5 cubi sui 100 disponibili: un "Golden Ticket" che permette di vincere una chocolate masterclass per due persone, guidata dal pastry chef Galileo Reposo, della pasticceria in via Spadari a Milano. Serie limitata di 100 pezzi, 250 euro cad.

L'uovo ai frutti rossi

Alberto Simionato, maître chocolatier, docente di Chocolate Academy Center Milano, ha realizzato delle vere e proprie collezioni di mini sculture in cioccolato con forme sferiche e ovoidali, come l'uovo con i frutti rossi essiccati, cioccolato fondente e al latte.

Doppia griffe

Da quest'anno a firmarli Armani/Dolci è la storica cioccolateria torinese **Guido Gobino** che per i dolci pasquali ha realizzato il classico uovo al cioccolato fondente e l'iconica "A" di Armani a contrasto, negli stessi delicati colori della confezione. Ossia quelli del nei toni del rosa e dell'azzurro ha un effetto cangiante ed è chiusa da un nastro in tinta con il logo 'AD' di Armani/Dolci bianco a rilievo. L'uovo è in vendita, anche online, 230 gr, 65 euro.

Welcome to the Jungle

Si chiama *Safari* perché è tutto maculato come una giraffa. È l'uovo al cioccolato bianco di Bodrato (cacao min. 29,5%), zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia, cacao magro in polvere. 130 gr, 20 euro.

Toscano Black 70

È il nome del cioccolato fondente extra di Amedei, prima e storica creazione del marchio. Il profumo è venato da sentori di tabacco e malto tostato, sprigionando grande soddisfazione al palato. 500 gr, 50 euro.

Uova gran gourmet

Delizioso scrigno di cioccolato bianco, l'uovo grand gourmet di Venchi dalla confezione verde, tra le tante proposte per questa Pasqua, racchiude al suo interno una distesa di croccanti Nocciole Piemonte I.G.P, mandorle e pistacchi interi e lievemente salati. Elegante la confezione box dal tema floreale. 500 gr, 55 euro.

Ovetti Tartufone Noir o assortiti

Il marchio storico Motta ha realizzato per questa Pasqua non solo la versione grande dell'uovo, come il goloso Tartufone con la granella di nocciola, ma anche gli ovetti da mangiare all'occorrenza dal gusto intenso tipico del cioccolato fondente con un cremoso ripieno di croccanti cereali e nocciole. O al cacao, al gianduia e al cioccolato al latte. Peso 170 gr., entrambi 2,99 euro.

LA COLOMBA

La tradizionale

Dalla collaborazione con Gobino, nasce per Armani/Dolci la colomba dal soffice impasto fatto con burro francese e uova provenienti esclusivamente da allevamenti italiani a terra. Italiani sono anche i canditi, le profumate scorze d'arance Navel della generosa terra di Calabria. A completare la speciale ricetta delle Colombe Armani/Dolci, la migliore uvetta sultanina e l'aroma naturale di vaniglia del Madagascar (presidio Slow Food). 1 kg, 37 euro.

Alla grappa

Realizzata artigianalmente con ingredienti italiani freschi, tra cui canditi deliziosi e mandorle pregiate, la colomba OF Bonollo, dalla pasta lievitata naturalmente, esprime le ricche e inconfondibili note aromatiche della Grappa OF Amarone Barrique, che ne esaltano armoniosamente la fragranza. 1 kg, 29,90 euro.

Al cioccolato

Solo zuccheri naturali e biologici per la colomba Tabiano. Il dolce a pasta lievitata con 36 ore di lievitazione, senza sale e zucchero raffinato, ha ben dieci zuccheri biologici selezionati nella ricetta: zucchero di canna biologico, il moscovado, lo sciroppo di agave, il miele, lo sciroppo di acero, la melassa, lo zucchero di cocco, il malto di riso, lo zucchero cristallino di uva e il malto d'orzo. 1 kg, 33 euro.

La Caprese

Mennella, storica pasticceria di Torre del Greco, che quest'anno compie cinquant'anni anni di attività, propone una nuova ricetta che esalta i profumi e i sapori campani. La Colomba caprese, con lietivo Madre, è infatti un omaggio alla storica torta alle mandorle e cioccolato fondente, vero e proprio cult dell'isola Azzurra.

L'artigianale

La lavorazione dura complessivamente quattro giorni, di cui oltre 48 ore sono dedicate alla naturale maturazione del prodotto. L'unicità della colomba Olivieri 1882, premiata come migliore del 2019 dal Gambero rosso, deriva dall'uso esclusivo di lievito madre e di una maggiore quantità di uova, che donano all'impasto il caratteristico colore giallo, oltre che dalla glassatura nove volte più ricca di mandorle, nocciole e pinoli. _disponibile anche con la crema di nocciole a 45 euro. 1 kg, 37 euro.

La Normanna

Il packaging fa venire voglia di stendersi su un prato fiorito. Il contenuto è tutto da scoprire: un rivestimento di finissimo cioccolato bianco si unisce alla delicata crema di pistacchio Verde di Bronte DOP, per una elegante e gradevole farcitura. Granelloni di pistacchio Verde di Bronte DOP completano quest'opera di alta pasticceria firmata Vincente Delicacies. 900 gr, 23 euro.

Grand Cru

Una pioggia di cioccolato fondente al 60% di cacao Grand Cru Vidamà, originario della Costa d'Avorio, nell'impasto e una glassatura con lo stesso cioccolato fanno di questa colomba Vergani una soluzione golosa per chi non ama i canditi. 750 gr, 16,90 euro.

La colorata firmata

È il Living Coral, Pantone Color of the Year 2019, scelto da Hausbrandt per "rivestire" Colomba Delice: ideata dal maestro pasticcere Iginio Massari, è una delizia che seduce al primo assaggio. L'impasto rivela tutta la sua morbidezza, in un abbraccio soffice e compatto tra i profumi agrumati dell'arancia candita e la delicatezza della vaniglia del Madagascar, in delicato equilibrio con la croccantezza della glassa di nocciole del Piemonte e mandorle. 1 kg, 25 euro.

"L'irlandese"

Già ampiamente apprezzata lo scorso anno, la soffice Colomba Bauli e l'inconfondibile Baileys, l'originale Irish Cream numero uno al mondo, si uniscono per un dolce originale. Da decorare con una spolverata di cacao zuccherato. 750 gr, 7,99 euro.

La Reale

Ideata dallo chef Gian Piero Vivalda e prodotta nel suo AtelieReale, il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016 a Cervere (CN), è una colomba a lunga lievitazione naturale, impastata con farine macinate a pietra, con arance candite Agrimontana, nocciole del Piemonte IGP, mandorle di Sicilia, succo d'uva moscato La Spinetta, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata. 750 gr, 30 euro, 35 euro (per la Ben Ryè 2019, con albicocche candite, uva passa e passito Donna Fugata).

La classica

Le scorze di arance di Sicilia sono lasciate candire lentamente e in modo naturale. La golosa glassa di copertura è decorata con abbondanza di mandorle intere e granella di zucchero secondo la migliore tradizione. È la colomba classica di Alemagna rivestita dalla confezione nell'elegante colore azzurro.
1 kg, 12 euro.

All'olio EVO

Croccante e mandorlato fuori, soffice dentro, la colomba dei Fratelli Carli si rivela perfetto anche al gusto: farcitura agrumata e glassa fragrante. La cascata di scorze di arancia si sposa gradevolmente con il sapore vanigliato dell'impasto. Mentre, in superficie, granella di zucchero e mandorle italiane sgusciate ne esaltano il sapore. 1 kg, 17,80 euro.

18 APRILE – LA GUIDA CUNEO

Compral Latte, 50 milioni di euro

Cuneo - Un fatturato superiore ai 50 milioni di euro, 1,2 milioni di quintali commercializzati ogni anno per conto di oltre 200 produttori in tutta la Granda, ora il progetto imminente di una sede al Miac, vicino alla "sorella" che si occupa delle carni: è un periodo di novità importanti per Compral Latte, la cooperativa che si occupa di commercializzare gran parte dei volumi che ogni anno alimentano l'impianto di polverizzazione del latte a Moretta (con l'industria Inalpi che rifornisce il colosso dolciario Ferrero).

Lunedì scorso, nella sede Compral al Miac di Ronchi, si è riunito il consiglio direttivo della cooperativa, che ha confermato come presidente (per il terzo mandato) l'allevatore fossanese Raffaele Tortalla. Roberto Chialva continuerà ad affiancarlo come vicepresidente; gli altri consiglieri sono Elio Pettiti, Roberto Tortone, Bernardo Ambrogio, Livio Diale, Michele Giuseppe Giletta, Mario Gianoglio, Ernesto Bertola, Giuseppe Feira Cottino, Andrea Magliana e Antonino Fassino, con il nuovo ingresso del torinese Sergio Portis.

18 APRILE – LA VALSUSA

Fiera di S.Giorgio, pezzata rossa in vetrina

CASELETTE - Con l'evento di domenica 14 si è confermato l'orientamento al comparto agricolo e zootecnico della tradizionale fiera di San Giorgio. Una fiera che gli organizzatori hanno voluto realizzare nel senso reale del termine, selezionando le bancarelle e limitando quelle più "da mercato" per dare spazio ai prodotti artigianali, a quelli agricoli e a chilometri zero e soprattutto agli animali.

Tanti gli esemplari esposti nel prato verde a lato di via Val Della torre fra bovini, equini, ovini e suini presentati dagli allevatori caselettesi a fianco dell'esposizione di trattori e macchine zootecniche adiacente. Senza tener conto dei capi di Pezzata Rossa in gara che avevano preso posizione già sabato sotto alle tensostrutture allestite nel piazzale degli Alpini, adiacente al camposanto.

Alla competizione, che vede quattro macrocategorie di premi secondo l'età e la tipologia dell'animale e due premi assoluti, hanno preso parte sei aziende agricole per un totale di trentadue capi. La caselettese Castello, la cuneese Racca, Cibrario da Bruzolo, Rapelli da Ciriè, Savant da Balangero ed in ultimo l'azienda agricola da Ciconio nel canavese. A Racca è andato il premio assoluto per la miglior vacca da latte, mentre Castello, l'azienda che giocava in casa, si è aggiudicata in tutto due primi posti, sei argenti ad un bronzo.

Già al mattino si era svolta, in sala Italia 150, l'assemblea regionale degli allevatori della Pezzata Rossa, razza che in Piemonte vale 10.000 capi distribuiti su 3.200 allevatori. Nell'occasione, l'intervento del direttore friulano Vicario Daniele aveva esposto i progetti e le novità riguardanti lo sviluppo dell'allevamento e della selezione, mentre le elezioni hanno portato all'insediamento nel comitato di Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta dei cinque membri: Claudio Cacciolati, Crosetti Giuseppe, Fauda Claudio, Lavarini Giorgio e l'almesino Magliana Andrea.

L'assessore Roberto Rigoletti, della commissione agricoltura e fiera del Comune, tende a sottolineare che l'importante apporto che l'ANAPRI (l'associazione nazionale allevatori della pezzata rossa italiana) dà alla fiera si è concretizzato negli ultimi anni perché San Giorgio è un evento molto partecipato dalle aziende agricole caselettesi. "La costanza nel portare i propri animali in fieri da parte degli allevatori locali ha fatto sì che ci fosse una base solida per questo tipo di eventi. È facile integrare altre iniziative quando si ha già una fiera di livello".

Oltre agli allevatori, la fiera ha raccolto l'impegno del corpo musicale che ha aperto ufficialmente la giornata, di quasi tutte le associazioni caselettesi presenti con gli stand, di moltissimi visitatori rincuorati da un meteo che fino all'ultimo ha fatto temere il peggio. A dispetto delle previsioni pessime, la mattinata è stata addirittura soleggiata e al pomeriggio l'attività è rimasta indisturbata fin alla pioggia delle 17.

La fiera di San Giorgio è organizzata dal Comune, in collaborazione con la Regione Piemonte, la Città metropolitana di Torino, l'Unione Montana Valle Susa, la Coldiretti e l'Associazione Regionale Allevatori del Piemonte. L'evento ha inoltre incassato la sponsorizzazione delle Latterie Inalpi e di Orma.

PAOLA BERTOLOTTO

La fiera di San Giorgio a Caselette

18 APRILE – RIVISTA IDEA

Lorenzo Vallese

"Inalpi" a "Cibus" piace e vince premi!

Nello stand collettivo voluto da Confapi eccelle la fonduta con Raschera Dop dello chef Vivalda

A Parma "Inalpi" ha partecipato, presentando l'intera gamma dei suoi prodotti, a "Cibus connect". L'azienda di Moretta era presente nello stand "Good food made in Piemonte", voluto da Confapi, che ha riunito i soci produttori d'eccellenza del territorio del settore "food", in un gradevole e luminoso spazio espositivo condiviso.
La partecipazione di pubblico alla "kermesse", che è sempre un'ottima occasione di incontro e di relazione con fornitori e clienti nazionali e internazionali, è stata più che buona.

Nell'ambito dell'evento "Formaggi & consumi", rivista del gruppo editoriale "Tepsi media-group", ha consegnato gli "Awards per l'eccellenza" (decima edizione) assegnati dal "retail". I vincitori sono stati selezionati da una qualificata giuria formata dai principali "buyer" e giornalisti di settore.
"Inalpi" e Gian Piero Vivalda hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento per la "Miglior innovazione di prodotto-Le creme" per la fonduta "Inalpi" creata con la Raschera Dop.

È un prodotto nato dall'ormai storica collaborazione tra l'azienda lattierocasearia e lo chef stellato dell'"Antica corona reale" di Cervere.
Il progetto è stato realizzato a quattro mani per valorizzare le Dop piemontesi, trasformandole in un prodotto di consumo che diffonda la cultura e narri l'eccellenza del territorio.
Il prestigioso premio è stato ritirato da Gian Piero Vivalda e Matteo Torchio, responsabile "marketing" e comunicazione di "Inalpi" spa.

Nella foto: lo chef stellato Gian Piero Vivalda e Matteo Torchio di "Inalpi" con il prestigioso riconoscimento e lo spazio "Good food made in Piemonte" voluto da Confapi