

Dal 15 FEBBRAIO 2021  
Al 21 FEBBRAIO 2021



# RASSEGNA **STAMPA**

15 FEBBRAIO – FOOD

COVER STORY

# I PROTAGONISTI DEL MERCATO

Oltre 100 miliardi di dollari investiti in un anno negli Stati Uniti, 70 in Cina, 28 in Europa in tutti i settori. In Italia sono quadruplicati e siamo tra i 10 paesi europei con più investimenti e il secondo per incentivi per chi crea imprese. Il settore Food & Beverage e Retail è quello negli ultimi anni è stato il più gettonato. Abbiamo selezionato i protagonisti del mercato.

## INVESTITORI, FONDI DI PRIVATE EQUITY E VENTURE CAPITAL



### ALESSANDRO BENETTON

Presidente 21 INVEST

Ha fondato 21 Invest a 26 anni, dopo due anni in Goldman Sachs a Londra. Ha investito nella Casa Vinicola Zonin, DGF e Maxi Coffee. Fra le cessioni: Forno d'Asolo, Farnese e Ethical Coffee Company.



### GIOVANNI CAGNOLI E GIOVANNI FAZIO

Presidente  
e Amministratore Delegato  
CARISMA

Hanno investito in Greci e Fini.



### ANDREA BONDI E SALVATORE CATAPANO

Presidente e Senior Principal  
INVESTINDUSTRIAL

Gestiscono 5 miliardi tra asset in gestione e risorse da investire. Hanno investito nelle società Dispersa Emilia, Italcanditi, CSM Ingredients, Ortofrutticola del Mugello e Della Toffola.

### MARCO CASTELLI

Managing Director  
PRIVATE EQUITY BC PARTNERS

Ha investito in Cigiere Pizzikotto pizzeria, Bindi e Forno d'Asolo.



### MASSIMILIANO CARAFFA

Managing Director  
THE CARLYLE GROUP

Ha acquisito la maggioranza di Irca, uno dei principali produttori europei di ingredienti per pasticceria e di Granfrizer.



### RICCARDO COLLINI

Partner  
ERGON CAPITAL

Ha investito in Dolciaria Acquaviva, Milanopane e in Milibo Bionaturals.



## PIERPAOLO DI STEFANO E FRANCESCO FORMICA

Amministratore Delegato  
e Co-Head of Investment Management  
CDP EQUITY

La Cassa depositi e prestiti (CDP) opera come una banca di Stato, avendo fra le sue diverse attività principali anche la partecipazione nel capitale di rischio delle medie e grandi imprese nazionali, quotate e non, profittevoli e ritenute strategiche per lo sviluppo del Paese.



## ANDREA DI CAMILLO

Managing Partner  
P101

Ha investito in Cortilla, Iubenda, Fubles, StartupItalia, Viamente e Tannico.



## FILIPPO GAGGINI

Managing Partner  
PROGRESSIO SGR

Ha investito in Polenghi e Damiano.



## SIMONE GAMBERINI E MAURO LUSETTI

Direttore Generale  
e Presidente  
COOPFOND

Gestiscono il fondo cooperativo che è alimentato dal 3% degli utili di tutte le associate a Legacoop (Coop e Conad).



## RAFFAELE MINCIONE

Founder e Principal  
WRM GROUP (FONDO ATHENA GLOBAL  
E WRM CAPITAL)

Ha rilevato Principe e King's e, insieme a Conad, la catena Auchan.



## FRANCESCO ORAZI

Investment Manager  
FONDO AGROALIMENTARE ITALIANO FAI

Ha investito in Bassini 1963, Glaxi Pane, Agrimola, La Nuova Tradizione e Sfoglia Torino.



## CARLO PESENTI

Consigliere Delegato ITALMOBILIARE  
Presidente CLESSIDRA

Ha acquisito la maggioranza di Caffè Borbone, di Salumificio Capitelli e di Galmewine.com.



## FRANCESCO PASCALIZI

Partner & Head  
PERMIRA ITALY

È Consigliere di Amministrazione di Arcaplanet e de La Piadineria, acquisite dai fondi della società londinese rispettivamente nel 2016 e nel 2017.





## PAOLO CERETTI E GIANANDREA PERCO

Presidente  
e Amministratore Delegato  
DEA CAPITAL ALTERNATIVE FOODS SGR

Con il fondo IDEa Taste of Italy, specializzato nel food, ha investito in La Piedineria, Lurisia e Alice Pizza. Taste of Italy, dove sono investitori Venchi, Rovagnati, Farinetti e Branca, gestisce due fondi: il primo da 180 milioni totalmente investito e il secondo da 330 milioni di euro raccolti nel 2020 che ha acquisito la società Italiana Gastronomica Roscio e la spagnola Alimentación y Nutrición Familiar, specializzata in prodotti alimentari per l'infanzia.



## FABIO PESIRI

Senior Operating Partner  
THE RIVERSIDE

È il fondo che ha concluso le operazioni MEC3 e La Galvanina.



## GIUSEPPE PRESTIA

Partner  
CHARTERHOUSE CAPITAL PARTNERS  
LLP

Ha investito in Nuova Castelli e Mec3.



## PAOLO RIGHETTO E NICCOLÒ FISCHER

Co-Founder e Managing Partner  
e Co-Founder e Senior Partner  
ALIANTE PARTNERS

Hanno investito in Morato Pane, Pandea, Orva, Acetaia Carandini, Conti Spumante e Roberto Industria Alimentare.



## MAURO ROVERSI

Partner e Chief Investment Officer  
AMBIENTA SGR

ha investito in Nectarome Groupe (ex Aromata) che ha acquisito Create Flavours e Ipam.



## STEFANO SCARPIS

Partner, Fondatore e Presidente  
ALTO PARTNERS SGR

Ha investito nelle società alimentari Bia, Dolciaria Val d'Enza, La Svizzera, Arte Bianca, Pastificio di Chiavenna, Semenzato, Monviso, Drogheria Alimentare e TrevisanaLat.



## LORENZO STANCA

Managing Partner  
MANDARIN CAPITAL PARTNERS

Dal 2007 guida un fondo italo-cinese e IFFH di cui fanno parte Appetais, Roncadin e Yespresso. Ha investito in Neronobile, Alcess e Daroma.



## GIOVANNI TAMBURI

Fondatore, Presidente e Ad  
TAMBURI INVESTMENTS PARTNER

Oltre 20 anni di investimenti per circa 300 deal con 2 miliardi di euro investiti, tra i quali spicca Eatly.

## LE 50 SOCIETÀ INTERESSATE AD ACQUISIZIONI

Le 50 società che potrebbero essere interessate a fare acquisizioni o a quotarsi in Borsa

AIA VERONESI	DI MARTINO	MONGE
AMADORI	EBRO	MONTENEGRO
AMICA CHIPS	EUROVO	MORATO PANE
BARILLA	FERRERO	NEWLAT
BAULI	FILENI	OROGEL
BERETTA	GALBUSERA	PONTI
BOLTON	GOLFERA	PRINCIPE
BONIFICHE FERRARESI	GRANAROLO	RANA
CAFFÈ BORBONE	GRANTERRE	RIGAMONTI
CAMPARI	GRISSIN BON	ROVAGNATI
CASILLO	IGOR	SALOV
CITTERIO	ITALIAN WINE BRAND	SAMMONTANA
CLAI	ILVA SARONNO	SANBENEDETTO
COLUSSI	<b>INALPI</b>	SPERLARI
CONSERVE ITALIA	LA DORIA	SURGITAL
COOPERLAT	LAVAZZA	VALSOIA
CREMONINI	LA LINEA VERDE	

Fonte: Food 2021 - © Riproduzione riservata

### MANAGEMENT CONSULTING

per due diligence  
fiscale e finanziaria

ACCENTURE

DELOITTE

EY

KPMG

PWC

per due diligence  
commerciale e operativa

ALIX

BAIN

BCG

MC KINSEY

OC&C

per piani industriali  
e commerciali

AMBROSETTI

CELLIE

GEA

MRA

### CONSULENTI LEGALI

ALLEN & OVERY

LIFFORD CHANCE

HOGAN LOVELLS

LINKLATERS

WHITE & CASE

BORELLI EREDE

CHIOMENTI

GIANI & ORIGONI

TRIFIRÒ & PARTNERS

## LE 50 SOCIETÀ CHE POTREBBERO FARE OPERAZIONI DI FINANZA STRAORDINARIA

Le 50 società che potrebbero essere interessate a ricapitalizzazioni, fusioni, ingresso di fondi di private equity.

ACQUE MINERALI D'ITALIA

ALIBERT

AMATI

BENVOLIO

BOCON

BORRELLI CESARE

CEDRINCA

CONSERVE ALIMENTARI

FONTANA DI PAPA

DE CECCO

DANONE

EATALY

FERRARINI

MONTALBANO

GENNARI PROSCIUTTIFICIO

GRECI

GRISSIN BON

KI GROUP

ICA FOODS

ILLY

INDUSTRIE ROLLI ALIMENTARE

OPPI

LA FELINESE

LE BONTÀ

LONGINO & CARNEDAL

MASSIMO ZANETTI

MENABREA

MONDELEZ

NOMAD FOOD FINDUS

NONNA ISA

NOVI ELAH DUFOR

NUTKAO

PADANIA

TOP AGRI

PATA

PETTI

RICETTI

SAGEM

SANDAN

SELECTA

SOGECO

SPADONI

STAR

STERILGARDA

TIGROS

TONAZZO KIOENE

UNILEVER ITALIA

VARVELLO

WITORS

ZONIN

Fonte: Food 2021 - © Riproduzione riservata

L'elenco di cui sopra è il risultato di una ricerca svolta per individuare nuove opportunità di M&A.

### BANCHE DI INVESTIMENTO

RABOBANK

NP PARIBAS

CREDIT AGRICOLE

MEDIOCREDITO

UNICREDIT

INTESA

### ADVISOR

BRERA, Andrea Pagliara Partner della boutique M&A BRERA ADVISORY

LAZARD, Carlo Salvatori Presidente, Marco Samaja Amministratore Delegato, Michele Marocchino Managing Director

SCOUTING, Giuseppe Sartorio Managing Partner

VITALE, Alberto Gennarini Managing Partner





15 FEBBRAIO – L'INFORMATORE ZOOTECNICO

# Piemonte, accordo di filiera tra Compral Latte e Inalpi

di Orlando Fortunato

Il contratto si fonda su protocolli che prevedono 104 parametri di controllo. Questi, per gli allevatori, investono sia la materia prima sia il complesso della vita aziendale. Filiera corta tracciabile e certificata, adesione a un modello di economia circolare con utilizzo delle energie rinnovabili, riduzione delle emissioni

Sottoscritto un contratto "di rete" fra Compral Latte, cooperativa di allevatori cuneesi, e l'industria Inalpi di Moretta (Cr). Con due obiettivi, come comunicano le due parti: "consolidare e sviluppare la filiera del latte piemontese, nel solco del progetto lanciato undici anni fa con il supporto della Coldiretti e la partecipazione del colosso dolciario Ferrero", e "fare di più per un prodotto sempre più all'altezza della richiesta dei consumatori".

Fare di più: un'idea sottolineata dal logo dell'accordo, "Milk Plus" (lo riproduciamo qui accanto). La nuova sfida, comunicano le due parti, "è volta a migliorare ancora l'efficienza e la competitività produttiva. L'obiettivo guarda ai prossimi 4-5 anni, ed è da raggiungere lavorando sodo sulla strada della qualità, della sostenibilità e del benessere, elementi imprescindibili per una crescita capace di portare benefici al territorio e alla nostra regione".

Precisa il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi: "Siamo fermamente convinti che il progetto Milk Plus costituisca un'interessante opportunità. La creazione di un sistema integrato che crei

sinergia tra il tessuto cooperativo, rappresentato da Compral Latte, e quello dell'agroindustria, a cui appartiene Inalpi è certamente una sfida, che riteniamo vincente e che ci consentirà di raccontare il prodotto, il percorso che compie, le sue proprietà, l'elevata qualità da cui è contraddistinto".

Aggiunge il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti: "Siamo competitori nel mercato globale, per questo abbiamo fatto il Milk Plus con

Inalpi. Il Piemonte è nel cuore dell'Europa e la dimensione internazionale ci appartiene. L'ingaggio è all'insegna della massima sostenibilità economica e ambientale, con un'attenzione specifica al benessere animale. Il contratto di rete con Inalpi si fonda su protocolli di filiera che prevedono 104 parametri di controllo, che per parte nostra investono non soltanto la materia prima ma anche il complesso della vita aziendale. Milk Plus vuole dire anche questo".

Se il concetto base è la filiera corta tracciabile e certificata, un ulteriore elemento della filosofia del contratto di rete tra Compral e Inalpi è l'adesione a un modello di economia circolare con utilizzo

## Da 250 allevatori soci 5mila quintali al giorno

Sottolinea il presidente della cooperativa Compral Latte, Raffaele Tortalla: "Siamo partiti in 100 nel 2009 con una raccolta di 1.600 quintali al giorno. Oggi i soci sono 250, e dietro di loro ci sono le famiglie, per un totale di circa 1.300 persone. Ogni giorno le nostre quattro aziende di trasporto recapitano alle torri di sprayatura dell'inalpi di Moretta la bellezza di 5.200 quintali di prodotto. Inalpi punta a raddoppiare gli impianti e noi dobbiamo prepararci per essere pronti a fornire 8 mila quintali di latte, facendo un passo dopo l'altro, nella gradualità che ci contraddistingue, tenendo sempre la barra ferma sui bilanci".

Tutto questo, aggiunge Tortalla, "potremo farlo, come abbiamo fatto finora, grazie al grande lavoro svolto dai nostri specialisti, dai tecnici di campagna, dai ricercatori Arap e dalle associazioni di razza. Negli anni abbiamo moltiplicato la massa di raccolta dati e la capacità di finalizzarli alla consulenza tecnica in allevamento, alla tracciabilità, e a tutta la complessa e fondamentale attività del controllo-qualità nell'ambito delle filiere di produzione, nostro orgoglio e punto di forza". O.F.

delle energie rinnovabili e riduzione delle emissioni. Spiega Bovetti: "È un traguardo che stiamo raggiungendo. Già ora il 78% degli allevamenti fa uso di energia green, anche in virtù di un accordo con la società eVISO. E per ridurre le emissioni in ogni settore abbiamo aggiornato e potenziato la catena logistica, ottimizzando i trasporti, i servizi e le risorse professionali".



16 FEBBRAIO – GAZZETTA DI MANTOVA

COLOSSO DEL LATTE PIEMONTESE

**Intesa siglata  
col gruppo Inalpi  
Per Savi progetto  
a emissioni zero**Zero emissioni, zero rifiuti, zero acque di scarico. È quanto prevede il progetto che la Savi ha cucito addosso al gruppo **inalpi**. / PAGINA 13

# Savi laboratori crea economia circolare dalla produzione **Inalpi**

Per il colosso piemontese del latte la società di Roncoferraro recupera tutti gli scarti liquidi, solidi e gassosi

Zero emissioni, zero rifiuti, zero acque di scarico. È quanto prevede il progetto che la Savi laboratori & service di Roncoferraro ha cucito addosso al gruppo **inalpi**, colosso piemontese del latte cui conferiscono circa 400 allevamenti e che ha tra i propri clienti Ferrero. L'azienda mantovana, che si occupa sia di analisi ambientali e alimentari sia di progettare, realizzare e gestire sistemi di trattamento delle acque reflue, per **inalpi** ha disegnato un progetto di economia circolare.

«Recuperare tutte le matrici in uscita, compresa l'anidride carbonica, ci rende unici in Italia», spiega Luca Danielli, socio e responsabile commerciale del laboratorio, che ha la sede principale a Roncoferraro, filiali a Roma, Bologna e in Sardegna e altre in arrivo. Un'azienda giovane con un'età media tra i dipendenti che supera di poco i 35 anni. Pari a zero il turnover dei collaboratori,

che nel 2012 erano 18 e ora sono più di ottanta (il reclutamento prosegue), tutti periti chimici o laureati in chimica e in biologia. La collaborazione con **inalpi** è cominciata nel 2013, quando l'azienda si è aggiudicata la progettazione e i lavori dell'attuale impianto, oltre alla gestione e all'analisi delle matrici ambientali.

«Hanno capito subito - prosegue Danielli - che la depurazione può essere vista non soltanto come un problema ma come una risorsa». Da lì il bando per il nuovo, avveniristico progetto, che la Savi si è aggiudicata. Come funziona? «Per produrre formaggi e latticini, **inalpi** attinge acqua dalla falda - spiega l'azienda - L'acqua reflua generata dal processo di produzione, grazie al nostro progetto sarà in parte potabilizzata e in parte rilasciata nei corsi d'acqua. Il rifiuto prodotto dalla depurazione (fango biologico) subirà, invece, una fase di digestione anaero-

bica, che genererà una parte gassosa (biogas) e una liquida. Quella liquida, dopo la disidratazione, diventerà un ammendante, utilizzabile in agricoltura, mentre la frazione gassosa sarà gestita dall'impianto di biogas».

A rendere unico il progetto è, però, il recupero completo della frazione gassosa: «Con il trattamento all'interno dell'impianto di biogas, produrrà biometano utilizzato come carburante per i mezzi pesanti, e anidride carbonica che, una volta trattata e stabilizzata, potrà essere riutilizzata all'interno della stessa **inalpi** o commercializzata». Per **inalpi** si tratta di un investimento di svariati milioni, ma fatto a fronte di un ampliamento industriale. Per il laboratorio di Roncoferraro, ora, la corsa per aggiudicarsi la costruzione degli impianti, che dovranno essere in funzione già nel 2022. —

SABRINA PINARDI

AMBIENTE E TECNOLOGIA

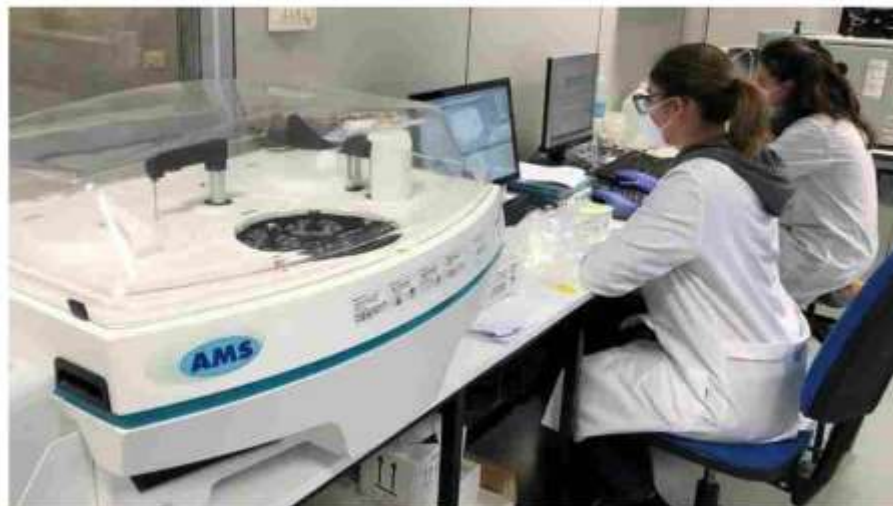


Il laboratorio di Roncoferraro



16 FEBBRAIO – GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL

## Savi laboratori crea economia circolare dalla produzione **Inalpi**



Per il colosso piemontese del latte la società di Roncoferraro recupera tutti gli scarti liquidi, solidi e gassosi

---

SABRINA PINARDI

16 FEBBRAIO 2021

RONCOFERRARO. Zero emissioni, zero rifiuti, zero acque di scarico. È quanto prevede il progetto che la Savi laboratori & service di Roncoferraro ha cucito addosso al gruppo **Inalpi**, colosso piemontese del latte cui conferiscono circa 400 allevamenti e che ha tra i propri clienti Ferrero. L'azienda mantovana, che si occupa sia di analisi ambientali e alimentari sia di progettare, realizzare e gestire sistemi di trattamento delle acque reflue, per **Inalpi** ha disegnato un progetto di economia circolare.

«Recuperare tutte le matrici in uscita, compresa l'anidride carbonica, ci rende unici in Italia» spiega Luca Danielli, socio e responsabile commerciale del laboratorio, che ha la sede principale a Roncoferraro, filiali a Roma, Bologna e in Sardegna e altre in arrivo. Un'azienda giovane con un'età media tra i dipendenti che supera di poco i 35 anni. Pari a zero il turnover dei collaboratori, che nel 2012 erano 18 e ora sono più di ottanta (il reclutamento prosegue), tutti periti chimici o laureati in chimica e in biologia. La collaborazione con **Inalpi** è cominciata nel 2013, quando l'azienda si è



aggiudicata la progettazione e i lavori dell'attuale impianto, oltre alla gestione e all'analisi delle matrici ambientali.

«Hanno capito subito - prosegue Danielli - che la depurazione può essere vista non soltanto come un problema ma come una risorsa». Da lì il bando per il nuovo, avveniristico progetto, che la Savi si è aggiudicata. Come funziona? «Per produrre formaggi e latticini, **inalpi** attinge acqua dalla falda - spiega l'azienda -. L'acqua reflua generata dal processo di produzione, grazie al nostro progetto sarà in parte potabilizzata e in parte rilasciata nei corsi d'acqua. Il rifiuto prodotto dalla depurazione (fango biologico) subirà, invece, una fase di digestione anaerobica, che genererà una parte gassosa (biogas) e una liquida. Quella liquida, dopo la disidratazione, diventerà un ammendante, utilizzabile in agricoltura, mentre la frazione gassosa sarà gestita dall'impianto di biogas».

A rendere unico il progetto è, però, il recupero completo della frazione gassosa: «Con il trattamento all'interno dell'impianto di biogas, produrrà biometano utilizzato come carburante per i mezzi pesanti, e anidride carbonica che, una volta trattata e stabilizzata, potrà essere riutilizzata all'interno della stessa **inalpi** o commercializzata». Per **inalpi** si tratta di un investimento di svariati milioni, ma fatto a fronte di un ampliamento industriale. Per il laboratorio di Roncoferraro, ora, la corsa per aggiudicarsi la costruzione degli impianti, che dovranno essere in funzione già nel 2022.



16 FEBBRAIO – GLONAABOT

GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT 5 GIORNI FA



**Savi laboratori crea economia circolare dalla produzione Inalpi**

Per il colosso piemontese del latte la società di Roncoferraro recupera tutti gli scarti liquidi, solidi e gassosi [Leggi l'articolo completo: Savi laboratori crea economia circolare ...→](#)

2021-02-16 - / -





19 FEBBRAIO – SHOPINTHECITY

## Masterchef: come gli stellati piemontesi interpretano la pasta, protagonista dell'ultima puntata



Protagonista della **decima puntata di Masterchef Italia 10** è stata, tra gli altri ingredienti, la **pasta**. Ingrediente cardine della cucina italiana, piatto immancabile su ogni tavola del nostro paese, materia versatile che permette di dare sfogo alla creatività culinaria. E proprio su quest'ultimo aspetto si basava la prova dello Skill Test di Masterchef avente come protagonista la pasta: i ragazzi della Masterclass hanno dovuto prenderla e reinterpretarla, facendone un ingrediente del futuro.

E a noi è venuto in mente di dare un'occhiata a come **gli chef migliori del nostro Piemonte** abbiano lavorato in maniera creativa (o tradizionale) su questo piatto che tutti amiamo alla follia. Ecco dunque qualche esempio:



L'**Antica Corona Reale** (due stelle Michelin a Cervere) propone un tajarin di cardo gobbo, realizzato con una farina ricavata dalla disidratazione del cardo gobbo di Nizza Monferrato, così nominato per quella sua suadente curvatura che ridisegna l'ortaggio interrato nella ricerca della luce del sole. Viene servito con una crema di nocciole all'acqua Perrier, tartufo nero, tuorlo d'uovo marinato e burro **inalpi** affumicato.



Lo chef **Davide Scabin**, fino a quest'anno a capo del **Combal.Zero** (che non ha mai riaperto dopo il lockdown) ha lavorato sulla "space lasagna", una lasagna creata appositamente per l'astronauta **Luca Parmitano** durante la sua missione spaziale.



Uno dei piatti signature di Antonino Cannavacciuolo, giudice di Masterchef ma anche chef due stelle Michelin a **Villa Crespi**: le linguine con calamaretti spillo e salsa di pane di segale.



Meravigliosamente goduriosi gli spaghetti BBQ dello chef Michelangelo Mammoliti de **La Madernassa di Guarene** (due stelle Michelin). Riportano i sapori delle grigliate d'infanzia della domenica in un primo piatto.

Il profumo sprigionato quando il piatto arriva al tavolo è quello della costina di maiale abbrustolita sulla griglia, che viene conferito dal Crudo di Cuneo DOP, dal quale si ricava un'estrazione utilizzata per completare la cottura dello spaghetti.





Tra i nuovi piatti del menu del **Ristorante Del Cambio**, lo chef Matteo Baronetto ha fuso Piemonte e Oriente nei suoi ramen piemontesi.



Dal colore accesissimo i rigatoni con peperone crusco, colatura di verde di pigna e ginepro preparati da Alessandro Mecca a **Spazio 7**.



Leggendari i plin di Christian Milone della **Trattoria Zappatori**, bagnati direttamente con l'ampolla del brodo in infusione.



Ancora pasta ripiena con i tortelli di anguilla, latte di capra e vino rosso dello Chef **Federico Gallo** della **Locanda dei Piloni**.



All'**Osteria Arborina** (una stella Michelin) i tjarin si servono anche freddi, con salsa di latte di avena, succo di limone e acciughe sotto sale.





La carbonara au Koque dello chef **Marco Sacco**, da **Piano 35**, nuovissima stella Michelin torinese.