dal **17 SETTEMBRE** 2018
al **23 SETTEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

17 SETTEMBRE -AGRICOLTURAOGGI

La mensa di Terra Madre - luogo di condivisione!

Salone del Gusto e Terra Madre. 20 - 24 settembre - Lingotto/ Torino
Una descrizione ed una riflessione su uno dei tanti aspetti,che caratterizzano il Salone del Gusto,che nasce dall'intuizione di Slow Food.

n.d.r. - comunicato integralmente proposto

Serve 4000 pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani. È la mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018, l'evento internazionale che riunisce i contadini del mondo, in programma a Torino dal 20 al 24 settembre.

La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre - ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto - insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

«Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette – spiegano i responsabili dell'organizzazione - grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di camirosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli».

Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa. Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

«Questi laboratori – precisano i referenti della mensa di Terra Madre – hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico».

Nel menù ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br). Continua la positiva collaborazione con Coop Italia, che anche quest'anno mette a disposizione per la mensa molti prodotti a marchio, come l'olio extravergine, la pasta, il riso e la passata di pomodoro.

Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro.

I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da Inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.

«Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre - sottolineano gli organizzatori - il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti».

Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre. Citiamo qui gli Official partner: GL events, Iren, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

Con il sostegno di Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte.

17 SETTEMBRE – CORRIERE DI TORINO

CORRIERE TORINO

10 cose da non perdere in cinque giornate

1

IL MERCATO
Nessuna edizione di "Terra Madre Salone del Gusto" può prescindere dal «mercato» del Lingotto. Qui si possono incontrare piccoli produttori provenienti da tutto il mondo e selezionati dal circuito «slow food». Si tratta di migliaia di aziende che, in ogni angolo della Terra, promuovono, e applicano, la filosofia di una gastronomia all'insegna del buono, pulito e giusto. L'area ospita anche gli stand dedicati ai prodotti delle diverse regioni italiane. Il mercato è aperto tutti i giorni.

2

I FORUM
I forum sono occasioni in cui è possibile ascoltare produttori, cuochi ed esperti discutono approfondiscono i diversi temi legati al cibo. Da non perdere uno degli appuntamenti di «slow meat», dove protagoniste sono storie ed esperienze legate agli allevamenti, alla qualità delle carni e al benessere animale, all'importanza della biodiversità e alla tutela delle razze autoctone. Il 20 settembre alle due del pomeriggio si parlerà dei «polli che acquistiamo nei supermercati che vengono allevati in modo intensivo e macellati a 35-60 giorni di vita».

3

L'ARENA
L'edizione 2018 di Terra Madre regala ai visitatori anche un'«arena». Lo spazio è dedicato a migranti, indigeni e giovani e alle loro storie. Popoli — e produzioni alimentari — da proteggere e valorizzare. Il 22 settembre alle cinque del pomeriggio ci sarà l'incontro «i migranti ricoprono un ruolo sempre più attivo e strategico nel campo della cooperazione internazionale».
Il dibattito partirà dalla «legge sulla cooperazione internazionale per lo sviluppo» e si allargherà fino a comprendere il tema dell'integrazione dei migranti in Italia e dello sviluppo dei loro paesi d'origine.

4

CACAO CAMP
Lo spazio di approfondimento dedicato alla filiera del cioccolato. Tutti i giorni alle 15 vengono proposte alcune lezioni di analisi sensoriale. Un modo per imparare a conoscere a fondo il cioccolato e degustarlo. Alle 18 di ogni giorno ci sono anche le prove di «pairing», abbinamenti coraggiosi fra cioccolato e rum, vermouth, whisky e cocktail.

5

FUCINA PIZZA E PANE
Imparare a lavorare pane, pizza, biscotti utilizzando semi antichi. E poi le storie sul grano. Come quella che il 22 settembre alle 11 vede protagonisti Paolo Goretti e Nadia Vacchiero Salet. Due ragazzi di Castellamonte che hanno ereditato l'attività dal nonno e che lavorano 14 ore al giorno per produrre il loro pane fatto con lievito madre, e farine dei mulini della zona.

6

NUVOLA LAVAZZA
Dibattiti dedicati al mondo del caffè e alle sue evoluzioni culturali e di gusto. Qui poi la mostra che apre il 20 settembre: «Ante Instagram: Bob Noto», dedicata al celebre fotografo, critico e gourmet scomparso a marzo dello scorso anno. Bob Noto è stato uno dei grafici e fotografi più conosciuti e influenti del settore gastronomico mondiale.

7

L'ENOTECA
A Palazzo Reale sarà allestita una cantina con oltre 600 etichette, 130 premiate con le chiocciole della guida Slow wine.
La novità del 2018 è la «wine appening», un catalogo digitale per cellulari android e iPhone che contiene tutte le etichette disponibili in degustazione. Un modo per costruire una propria «playlist» sensoriale da preparare prima della visita in enoteca. L'area ospita anche il «food truck», cibo da strada su ruote.

CORRIERE TORINO

8 9 10

LA PIAZZA DEL GELATO

La Piazza del Gelato prevede molti showcooking organizzati dalla Scuola Internazionale di Alta Gelateria con artigiani specializzati italiani e stranieri. Nata da un progetto di Alberto Marchetti e Inalpi, la piazza del gelato sarà anche il luogo dove degustare due tipi di fiordilatte proposti dallo stesso Marchetti. Il fiordilatte realizzato con lo zucchero tradizionale e con il latte fresco e quello fatto con lo zucchero grezzo.

FOOD TRUCK E BIRRE ARTIGIANALI

È l'area del «padiglione birra» fuori dal Lingotto che sarà aperta fino a mezzanotte. Quasi cinquanta produttori di birra «slow» provenienti da tutta Italia e selezionati tra i laboratori recensiti nella Guida alle birre 2019 (Slow Food Editore) portano a Torino oltre 250 produzioni, a bassa e alta fermentazione di birre bionde, rosse e scure. Al «beverage» si affiancheranno le venti cucine da strada artigianali che provengono da quasi tutte le regioni italiane.

PIEMONTE CONTRO TUTTI

Agnolotti contro Paposce. Giandujotti contro agrumi del Gargano. Mozzarella di Bufala contro Idropane. I sapori del Piemonte a confronto con quelli pugliesi per conquistare il palato allo stand 2C-063 del padiglione 2 del Lingotto e allo stand della Camera di Commercio. Giovedì le imprese della Cna Salerno realizzeranno lo show cooking «C'era una volta il pane». Venerdì mattina sarà ancora la volta delle imprese salernitane, mentre il pomeriggio sarà dedicato al cioccolato torinese. Il sabato sarà tutto dedicato alla Valle di Susa, con le imprese che proporranno a partire dalle 14 un menu di degustazioni. Domenica percorso degustativo sull'olio.

S. D. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

> La formazione è imprescindibile dai viaggi didattici in cui gli studenti incontrano persone al di fuori del mondo accademico: contadini, pescatori, creatori, artisti, attivisti del cibo
>
> **Nicola Perullo**

17 SETTEMBRE - NEWSBIELLA

Ponderano: Dal comune i diari per gli studenti del comprensivo

La scorsa settimana il sindaco Elena Chiorino e l'assessore alla Pubblica Istruzione Carlo Tarello hanno fatto visita ai bambini e ai ragazzi della scuola primaria di Primo e Secondo Grado per augurare loro un buon inizio di anno scolastico. Su iniziativa del Comune di Ponderano e per il secondo anno consecutivo, gli studenti di rientro dalle vacanze estive hanno ricevuto, a titolo gratuito, il diario scolastico realizzato in collaborazione tra l'Istituto Comprensivo di Gaglianico e le Latterie Inalpi. L'azienda produttrice di latticini si è fatta interamente carico dei costi di produzione e distribuzione dei diari scolatici, permettendo al Comune di Ponderano di offrire un servizio a sostegno delle famiglie già gravate dagli elevati costi imposti dall'acquisto del materiale scolastico.

I diari distribuiti nelle scuole costituiscono un

valido strumento didattico: al loro interno gli studenti troveranno un estratto del patto educativo di corresponsabilità, il piano triennale dell'offerta formativa, tabelle utili all'annotazione dell'orario provvisorio e definitivo delle lezioni e delle valutazioni periodiche delle prove sostenute. Inoltre, ciascun diario contiene al suo interno una sezione in cui i ragazzi potranno annotare le comunicazioni quotidiane tra scuola e famiglia, cosicché i genitori potranno restare sempre aggiornati sugli avvisi notificati in classe.

L'amministrazione vuole ringraziare Franco Di Braccio per il prezioso ruolo di intermediario svolto tra il Comune di Ponderano e le Latterie Inalpi: la sua attività ha permesso di proseguire la fruttuosa collaborazione avviata due anni fa tra il Comune e l'azienda piemontese. Collaborazioni di questo tipo sono fondamentali per l'Amministrazione, che continuerà a lavorare per garantire il massimo supporto possibile al sostegno e alla formazione degli studenti e alle loro famiglie.

17 SETTEMBRE - NEWSFOOD

Salone del Gusto, una mensa sostenibile e solidale a Terra Madre

4000 pasti al giorno. Prodotti Made in Italy, scelti per le loro qualità di rispetto dell'ambiente, di tutela della tradizione e della persona. In attesa del Salone del Gusto (20-24

settembre 16, 2018 | No Comments | ID: 22

4000 pasti al giorno. Prodotti Made in Italy, scelti per le loro qualità di rispetto dell'ambiente, di tutela della tradizione e della persona.

In attesa del Salone del Gusto (20-24 settembre) Slow Food presenta la mensa che servirà la grande manifestazione di Torino.

Gli obiettivi sono ambiziosi: preparare pasti per i 3000 delegati di Terra Madre, i 500 volontari l'altro personale Slow Food impiegato nella gestione. E questo per i cinque giorni dell'iniziativa.

Allora, tutte le portate sono state scelte, per essere sia rappresantive dei valori della chiocciola che buone per i consumatori.

A cominciare dal pane. Tutti i fornitori impiegano farine poco raffinate e grani antichi, lavorati secondo i metodi della tradizione e con l'aiuto del lievito madre. In particolare, le farine sono

ottenute dal miscuglio evolutivo. Tale tecnica ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico.

Così, per il progetto mensa, i referenti di Terra Madre hanno scelto otto forni, tra i più importanti d'Italia: Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

Oltre il pane, il companatico. Il Salone del Gusto 2018, ha deciso di privilegiare le carni bianche rispetto a quelle rosse ed ha scelto come fornitore l'azienda Fileni Bio. Posta in provincia di Macerata, l'azienda ha costruito il suo successo con polli allevati in maniera naturale ed equilibrata.

Il pesce, del Mediterraneo ma di specie poco conosciute, è di stagione e pescato con metodi a basso impatto ambientale.

Terra Madre è anche collaborazione tra piccole realtà e grandi produttori. Sulla sue tavole, ecco allora diverse specialità di Slow Food Puglia, da quelle del Caseifico Lanzillotti di San Vito dei Normanni alle Conserve Calemone di Serranova di Carovigno all'olio extravergine della Masseria Giummetta. Ma anche prodotti Coop, come olio extravergine, pasta, riso e sugo di pomodoro.

I formaggi sono un omaggio a Torino ed al Piemonte: in prima fila, ecco così il buono di Inalpi di Moretta ed OrtoBra, ma anche di Coop e Consorzio Parmigiano Reggiano. Discorso simile per frutta e verdura, opera dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli.

Nota di merito anche per gli yogurt: bio e prodotti dalla cooperativa sociale I Tesori della Terra, capace di unire agricoltura di qualità ed imprenditoria sociale, dando lavoro a persone diversamente abili.

Infine, la mensa del Salone del Gusto verrà gestita dal gruppo Autogrill e, come fanno notare gli organizzatori " Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre, il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti".

18 SETTEMBRE – BIELLA 24

BI24_FLASH_DAL CIRCONDARIO/1. Ponderano: primo giorno di scuola… con regalo, per i bambini di materna ed elementari

Pubblicato il 17 settembre 2018| Lascia un commento

Lettere, saluti di persona, foto di gruppo, "blitz" nella aule: ogni sindaco, vive il ritorno a scuola dei suoi cittadini più piccoli, alla propria maniera. A Ponderano, per esempio, il primo giorno sui banchi, il sindaco Elena Chiorino e l'assessore Carlo Tarello, si sono presentati da bimbi di materna ed elementari… con un regalo. Anche quest'anno, infatti, grazie alla collaborazione con l'Istituto Comprensivo di Gaglianico e le latterie "Inalpi", il Comune ha potuto offrire il diario scolastico, con tante informazioni utili sul percorso didattico che li attende.

18 SETTEMBRE – IL BIELLESE

PONDERANO

Il Comune regala i diari scolastici alle elementari

Sponsor dell'iniziativa le Latterie Inalpi

Il sindaco Elena Chiorino e l'assessore alla Pubblica Istruzione Carlo Tarello hanno fatto visita lunedì ai bambini e ai ragazzi della scuola primaria di Primo e Secondo grado per augurare loro un buon inizio di anno scolastico. Su iniziativa del Comune gli studenti di rientro dalle vacanze estive hanno ricevuto, a titolo gratuito, il diario scolastico realizzato in collaborazione tra l'Istituto Comprensivo di Gaglianico e le Latterie Inalpi. L'azienda produttrice di latticini si è fatta interamente carico dei costi di produzione e distribuzione dei diari scolatici che costituiscono un valido strumento didattico: al suo interno gli studenti troveranno un estratto del patto educativo di corresponsabilità, il piano triennale dell'offerta formativa, tabelle utili all'annotazione dell'orario provvisorio e definitivo delle lezioni e delle valutazioni periodiche delle prove sostenute. L'amministrazione ringrazia Franco Di Braccio per il prezioso ruolo di intermediario svolto tra il Comune di Ponderano e le Latterie Inalpi.

19 SETTEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – E' Terra Madre – Salone del Gusto il palcoscenico scelto da Inalpi per la presentazione del Bilancio sociale 2017. L'appuntamento è previsto per venerdì 21 settembre, dalle 19,00 alle 21,30, presso La Piazza del Gelato, nel Padiglione 2 del Lingotto Fiere. Inalpi redige e certifica il proprio bilancio sociale da quattro anni. Uno strumento per rendicontare l'impatto ambientale e sociale che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. Inalpi, che lavora il 20% del latte munto in Piemonte, ha scelto di focalizzare il Bilancio sociale 2017 sul rapporto con dipendenti e conferenti. Spiega il presidente, Ambrogio Invernizzi: "Ho cercato insieme alla mia famiglia, i miei zii e cugini ed i miei fratelli di plasmare 'Latterie Inalpi' come una nuova forma di azienda, un porto sicuro dove le persone che vi lavorano (dipendenti e conferenti) potessero far crescere e coltivare i propri sogni professionali e personali".

In foto: lo stabilimento Inalpi a Moretta (Cn)

19 SETTEMBRE – ECO DEL CHISONE

Moretta: diari scolastici dell'Inalpi

Anche quest'anno l'Inalpi, con il contributo di Coldiretti Piemonte, ha realizzato circa 45.000 diari scolastici, veste grafica curata da Ugo Nespolo. Quest'anno, oltre alle province di Cuneo, Asti, Alessandria, Torino, Biella, Vercelli e Novara sono state toccate dall'iniziativa Imperia, Verona e Roma e soprattutto Accumoli, Amatrice, Ceriano e L'Aquila, città duramente colpite dai terremoti. Sono anche state stampate oltre 15.000 copie di agende del docente. Molto spesso nei capannoni dela Inalpi sono ospiti classi del circondario per vedere come funziona un caseificio.

19 SETTEMBRE - GEONEWS

Inalpi presente anche all'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto

Torino Oggi · 58 minuti fa · Notizie da: Provincia di Torino

Anche per l'edizione 2018, Inalpi sarà presente a Terra Madre Salone del Gusto 2018, e sarà protagonista. La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza concreta della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce. L'eticità e la sostenibilità, principi portanti della manifestazione, sono infatti gli stessi elementi che si ritrovano in...

19 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

Sugli allevatori locali, protagonisti di una delle prime filiere italiane

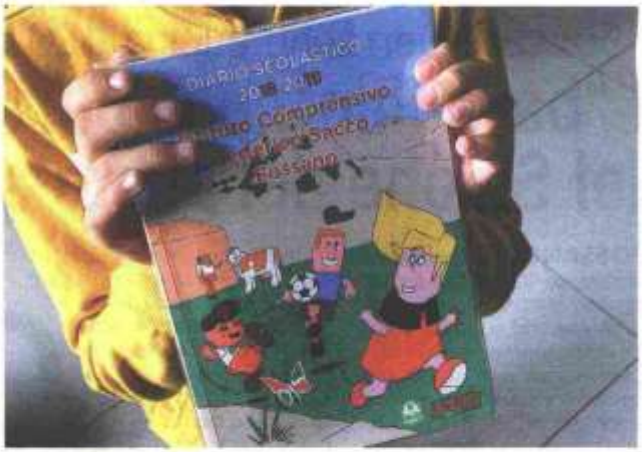
Un Diario per le insegnanti racconta la filiera del latte

FOSSANO. Con l'inizio dell'anno scolastico un migliaio di insegnanti degli istituti scolastici fossanesi hanno ricevuto il Diario scolastico realizzato da Inalpi insieme a Coldiretti Piemonte, nato per trasmettere la conoscenze della filiera del latte ma anche per lo sviluppo di un senso critico verso temi come il corretto stile di vita, la sana alimentazione e la tracciabilità dei prodotti. Il Diario è inoltre un piccolo oggetto d'arte grazie all'estro artistico di Ugo Nespolo che ha contribuito alla sua realizzazione.

Quest'anno si aggiunge al Diario anche l'Agenda dell'insegnante, due utili strumenti di lavoro che accompagneranno docenti e studenti del Piemonte, ma anche di Amatrice, Accumoli, Ceriano e L'Aquila.

Il progetto, che l'azienda di Moretta porta avanti per il terzo anno consecutivo; quest'anno è stato realizzato in collaborazione con Coldiretti. In provincia sono state distribuite 13.500 copie, il 30% del totale dei diari realizzati per le scuole piemontesi. Inoltre ne sono state distribuite in alcune scuole dell'Imperiese, di Verona, di Roma e nei plessi scolastici di Amatrice, Accumoli, Ceriano e L'Aquila.

La filiera del latte che il progetto "Diario scolastico" si propone di far conoscere è nata proprio nel Fossanese, con la coop. Compral latte, capitanata da Raffaele Tortalla di Sant'Antonio Baligio e la Piemonte latte - con stabilimento tra Genola e Savigliano - la cooperativa di Roberto Morello che, con Inalpi, ora sta anche gestendo la trasformazione in formaggi.



"È importante far conoscere le componenti della filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su solidi valori - dice l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi -. *In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il Diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati ad innovare per fornire latte di qualità superiore. Desidero evidenziare quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena* - e conclude - *sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".*

Nel Fossanese il Diario-Coldiretti è stato distribuito ai due Istituti comprensivi A Paglieri e B Sacco, alla Scuola San Domenico, all'Istituto comprensivo di Centallo (che comprende anche Villafalletto, Vottignasco, e Tarantasca).

l.a.

19 SETTEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

6

MORETTA, OMAGGIO ALLE SCUOLE

Il diario dell'Inalpi firmato da Nespolo

COGNO A PAGINA 28

MORETTA Stampato in 45 mila copie, finirà anche sui banchi di Amatrice e L'Aquila

Diario Inalpi firmato Nespolo

Un anno scolastico in compagnia di curiosità e notizie della filiera latte

di Elio Cogno

MORETTA Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, e l'arte di Ugo Nespolo, è stato realizzato il diario scolastico 2018/19.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45 mila copie distribuite in Piemonte nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma. Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di Amatrice, Accumoli, Ceriano e l'Aquila.

Il diario, per Inalpi, è un elemento di un progetto ben più ampio dedicato ai piccoli, che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero-caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese.

Fabrizio Galliati vicepresidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale: «Un progetto a cui collaboriamo con grande piacere, nell'ottica proprio di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato. Attraverso dei focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2 mila aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con Inalpi, che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo».

CONFERENZA STAMPA Gli attori dell'iniziativa con, al centro in rosso, Ugo Nespolo

Il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi: «Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione. In un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Possiamo così raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese realizzata grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui da quasi un decennio condividiamo un percorso basato su valori solidi. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il diario, portare a conoscenza quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati a innovare per fornire latte di qualità superiore».

«Desidero evidenziare - sottolinea il patron Inalpi - quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena».

Non solo il diario per gli alunni: il progetto di questa edizione si è allargato ulteriormente con la fornitura di 15 mila "Agende dell'insegnante" per i docenti dei plessi in cui è stato distribuito il diario.

19 SETTEMBRE - VIRGILIO

Inalpi presente anche all'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto

Condividi Invia

Anche per l'edizione 2018, Inalpi sarà presente a Terra Madre Salone del Gusto 2018, e sarà protagonista. La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza...

20 SETTEMBRE - TURISMOITALIANEWS

FOOD | C'E' ANCHE L'UVETTA ABJOSH DELL'AFGHANISTAN TRA I PROTAGONISTI DI "TERRA MADRE - SALONE DEL G

A "Terra Madre - Salone del Gusto", uno dei più importanti eventi internazionali dedicati alla cultura del cibo, in calendario a Torino dal 20 al 24 settembre, vanno in scena centinaia di prodotti da tutto il mondo, inclusa l'uvetta Abjosh di Herat (Afghanistan) considerata a rischio scomparsa. E ovviamente c'è anche molto altro...

(TurismoItaliaNews) "In un mondo sempre più connesso in cui ormai tutto è acquistabile on-line, far arrivare a Torino i prodotti che rendono unico il mercato del Salone del Gusto può sembrare piuttosto semplice: che ci vuole a impacchettare miele, fonio, bulgur e molto altro e spedire tutto in Italia? In realtà l'iter è semplice se parliamo di produttori dell'Unione europea - spiega il presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Piero Sardo - ma non si può dire altrettanto per i prodotti che provengono da altri continenti: il loro viaggio è molto più complicato".

Tra loro una storia assai particolare spetta proprio all'uvetta abjosh di Herat, presidio Slow Food, trasportata in Italia grazie allo sforzo congiunto di Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (attraverso l'Unità di Crisi della Farnesina e l'Ambasciata d'Italia a Kabul) e Ministero della Difesa (attraverso il Comando Operativo Interforze e Addettanza Militare a Kabul) che ne hanno consentito il trasporto su un volo militare in arrivo dall'Afghanistan. Oltre 400 chili di uvetta, attentamente sigillata in 25 casse, quasi 2 giorni di viaggio. "Una squadra che collabora ormai dal 2012 per far si che questo prodotto unico posso giungere a Torino per essere apprezzato dai visitatori di Terra Madre", aggiunge Sardo.

La storia dell'uva di Herat è avvolta dal mistero, ma si crede che già attorno al 2000 a.C. fosse coltivata da una popolazione nomade presente nell'Asia Centrale all'epoca. Prima dell'invasione sovietica del 1979, l'uvetta abjosh copriva il 60% del mercato mondiale e rappresentava il principale prodotto agricolo del Paese con centinaia di tipi diversi. Di tutte quelle varietà, oggi ne restano solo 44, delle quali 7 considerate di qualità superiore. Con l'aiuto dell'Università di Herat, il presidio Slow Food ne ha analizzate e catalogate 27, differenti per forma, colore, consistenza e utilizzo. Particolarmente interessante è risultata essere la varietà di uva fakhery, che si trova solamente a Herat e Kandahar, e con la quale si produce l'uvetta abjosh (che significa "acqua bollente", dal tipo di lavorazione alla quale viene sottoposta). A differenza di altri tipi di uvetta essiccata al sole, quest'ultima conserva un colore dorato chiaro e si mantiene morbida al tatto e in bocca: i chicchi sono larghi e oblunghi, con i semi ancora racchiusi all'interno.

Ma in tema di food, parlano del Salone torinese, c'è ovviamente molto altro. Come nel caso della mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018: serve 4000 pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani.La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

"Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette spiegano i responsabili dell'organizzazione grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di carni rosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e

verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli". Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa . Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.
"Questi laboratori precisano i referenti della mensa di Terra Madre hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico". Nel menù ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br).
Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro. I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.
Per saperne di più

20 SETTEMBRE – LIBERO 247

Inalpi presente anche all'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto

Torino Oggi.it | 1 | 1 ora fa

Inalpi protagonista quindi come ' Official Partner della Piazza del gelato ' allestita presso i padiglioni del Lingotto Fiere. L'iniziativa, condotta dal Maestro Gelatiere Alberto Marchetti, sarà quindi caratterizzata da un'area "gelateria" nella ...

Persone: moretta panna
Organizzazioni: inalpi burro piemontese inalpi
Prodotti: salone del gusto
Luoghi: cina italia
Tags: edizione fiera

20 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

Inalpi & Coldiretti per raccontare il buon latte

CON IL TOCCO DELL'ARTISTA UGO NESPOLO

MORETTA - Con l'inizio dell'anno scolastico ha preso il via la diffusione nelle scuole primarie dei diari e delle agende dell'insegnante realizzati da Inalpi e Coldiretti. L'azienda di Moretta porta avanti il progetto per il terzo anno consecutivo, potendo contare questa volta sul contributo di Coldiretti.

Sono ben 13.500 le copie riservate alle scuole della provincia, circa il 30% del totale dei diari realizzati da Inalpi e Coldiretti per le scuole piemontesi. Ma non solo: sono stati anche distribuiti in alcune scuole dell'Imperiese, di Verona, di Roma e nei plessi scolastici di Amatrice, Accumoli, Ceriano e L'Aquila.

Il diario che accompagnerà gli studenti nell'anno scolastico 2018/19 coniuga l'utilità quotidiana alla creatività, grazie al tocco dell'artista Ugo Nespolo, e soprattutto al fine educativo, che pone al centro la filiera del latte di casa nostra.

Il diario e l'agenda contengono, infatti, focus e curiosità per far conoscere ai più piccoli l'attività degli allevatori, le proprietà del buon latte piemontese e l'importanza della tracciabilità di latte e formaggi, anche alla luce dell'entrata in vigore, lo scorso anno, dell'obbligo di indicarne l'origine in etichetta.

«La nostra organizzazione collabora con piacere all'iniziativa Inalpi, che permette di aprire un canale di comunicazione privilegiato con le più giovani generazioni e di accompagnare la crescita dei consumatori di domani, educandoli ad acquisti consapevoli e responsabili» dichiarano Tino Arosio e Bruno Rivarossa di Coldiretti Cuneo.

20 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Approvata variante parziale al Pieno regolatore

Niente più Consorzio

Oggi il negozio agrario è stato superato

MORETTA – Solamente 3 i punti all'orine del giorno del Consiglio comunale di mercoledì 12 settembre, tra cui il primo l'approvazione dei verbali precedenti. Al secondo punto l'adozione della 23ª variante parziale al Piano regolatore generale comunale, che prevedeva alcune sistemazioni minori. Tra queste, il fatto di autorizzare la mancata riallocazione del consorzio agrario.

In occasione della cessione a privati dell'area del consorzio Agrario in piazza Regina Elena infatti, il Comune aveva stabilito che il negozio di agraria sarebbe dovuto essere allocato in altra sede in ambito comunale, situazione ad oggi venuta meno in virtù della creazione del servizio tramite rappresentanti e per il fatto che anche in altri Comuni il Consorzio sta razionalizzando i propri punti vendita.

Tra le altre varianti, la presa d'atto del cambio destinazione d'uso della sede di via Roma della Croce Rossa da area servizi ad area servizi alla persona, nonché la trasformazione di un'area di 316 metri quadri dell'azienda Inalpi da verde pubblico a parcheggio.

Infine la destinazione di una piccola porzione di terreno di 155 metri quadri in via Manta - via Burgo ad area produttiva priva di capacità produttiva (cortile).

L'ultima delibera era invece una mozione presentata dal Comune di Bra a sostegno del completamento dell'autostrada Asti-cuneo.

Tutte e due le delibere sono state approvate all'unanimità di consensi di maggioranza e minoranza.

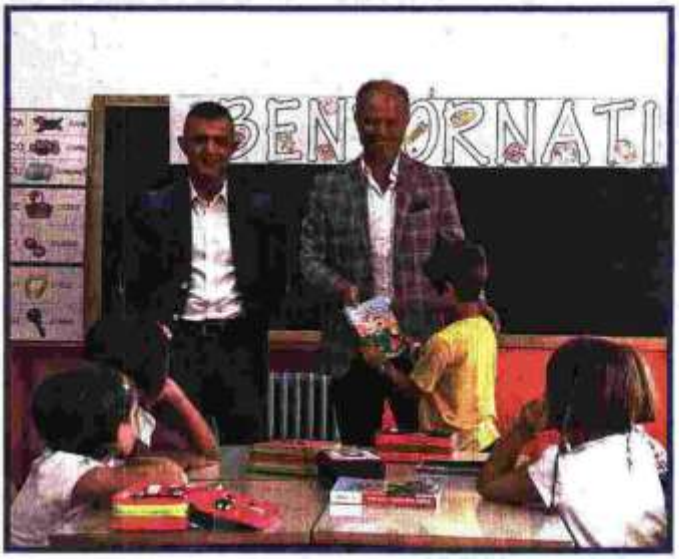
a. f.

L'ex sede del consorzio agrario

20 SETTEMBRE – IL BIELLESE

GAGLIANICO

Auguri del sindaco agli studenti



Come tutti gli anni sono stati consegnati dal sindaco Paolo Maggia e dall'assessore Andrea Amprimo i saluti e "in bocca al lupo" per il nuovo anno scolastico a tutti gli alunni e insegnati delle scuole di Gaglianico. Con l'occasione sono stati distribuiti i diari gentilmente offerti dalla Ditta Inalpi di Cuneo. «Le scuole sono un elemento fondamentale della vita di un paese come Gaglianico» commenta il sindaco «importanti nella formazione dei giovani ma altrettanto necessarie per creare quello spirito di comunità per garantire l'armonia della collettività». «Colonna portante di questo progetto educativo e sociale sono gli insegnanti che affrontano il proprio dovere con impegno e passione consci che il proprio lavoro porterà alla formazione dei cittadini del futuro e per questo personalmente li ringrazio e, come sempre, l'amministrazione comunale si mette a disposizione con tutte le risorse disponibili».

20 SETTEMBRE – ILNAZIONALE

Inalpi presente anche all'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto

Anche per l'edizione 2018, Inalpi sarà presente a Terra Madre Salone del Gusto 2018, e sarà protagonista.

La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza concreta della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce. L'eticità e la sostenibilità, principi portanti della manifestazione, sono infatti gli stessi elementi che si ritrovano in ogni prodotto Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui essi provengono.

Inalpi protagonista quindi come "**Official Partner della Piazza del gelato**" allestita presso i padiglioni del Lingotto Fiere. L'iniziativa, condotta dal Maestro Gelatiere Alberto Marchetti, sarà quindi caratterizzata da un'area "gelateria" nella quale si potranno degustare gelati prodotti con **Latte in Polvere, Panna e Latte fresco Inalpi** ed una area conferenza e laboratorio. Molti dei momenti esperienziali e di laboratorio previsti durante la manifestazione saranno realizzati a 4 mani con Inalpi.

Il **Latte in Polvere Inalpi**, l'unico prodotto in Italia, ingrediente riconosciuto e conosciuto per qualità e genuinità, è recentemente **sbarcato in Cina**. Grazie ad un accordo con la catena di distribuzione alimentare Prize Market, infatti, il Latte in Polvere Inalpi è presente, dagli inizi di settembre nei supermercati di Hong Kong. Un traguardo considerevole, per un'eccellenza tutta piemontese, e un primo passo per un progetto che potrebbe vedere, in un futuro prossimo, un ampliamento della fornitura, ad una nazione, la Cina, che è il secondo importatore mondiale di latte in polvere. Un vero e proprio riconoscimento per un prodotto realizzato attraverso una filiera corta e controllata, garanzia di alta qualità.

Il **Burro Piemontese Inalpi**, prodotto da filiera corta e certificata, sarà "**Il burro scelto da Terra Madre Salone del Gusto**". Il burro Inalpi sarà quindi presente nelle cucine di Terra Madre e nelle cucine delle aree tematiche Slow Fish, Slow Meat, Semi, Cibo e Salute e presso lo stand dell'Università degli Studi di scienze gastronomiche. Saranno forniti di Burro Inalpi per tutti i laboratori che lo prevedono.

Il **Burro Piemontese Inalpi**, prodotto solo da panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese, costituisce un fiore all'occhiello dell'azienda di Moretta. Il burro Inalpi riceve oggi non solo importanti consensi su tutto il territorio nazionale, ma oltrepassa i confini e diventa referenza di eccellenza in Europa e nel mondo. Ambasciatore di qualità italiana, il burro Inalpi rappresenta quasi il 50% del burro italiano esportato all'estero. Un prodotto ottenuto grazie anche ad una politica aziendale che si basa su rapporti equi e trasparenti, che hanno contribuito a raggiungere un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata.

La **Mensa di Terra Madre by Autogrill**, accoglierà i delegati di tutto il mondo, producendo 4000 pasti al giorno per tutta la durata della manifestazione. Inalpi sarà presente con i suoi prodotti per una degustazione di prodotti buoni, giusti e sicuri, attraverso la realizzazione di alcuni "panini speciali". Saranno infatti forniti **Burro Piemontese Inalpi**, **Toma a latte Crudo** e **Toma Piemontese Inalpi**.

Inalpi aderirà inoltre, con i Formaggini, al progetto di Specchio dei Tempi e Slow Food, pensato a favore dei senzatetto. Un progetto che prevede, per tutta la durata della manifestazione, la realizzazione di una mensa per offrire pasti e colazioni.

20 SETTEMBRE - ITALIAATAVOLA

Inalpi e Coldiretti
Il latte piemontese in un diario scolastico

Pubblicato il 20 Settembre 2018 | 10:24

Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, Inalpi ha realizzato il Diario Scolastico 2018/19 che ha come filo conduttore la filiera del latte piemontese. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e gradevole dalla creatività artistica di **Ugo Nespolo**. Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45mila copie, di cui quasi 10mila distribuite gratuitamente in Piemonte nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma.

Inalpi e Coldiretti Piemonte hanno allargato il progetto dedicato alle scuole, fornendo anche 15mila agende dell'insegnante, strumento di lavoro che accompagnerà i docenti dei plessi scolastici dove il diario è stato distribuito. Questo diario, per Inalpi, è un elemento di un progetto più ampio dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero-caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un

aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese.

Anche le visite in stabilimento organizzate dalle scuole sono gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori una possibilità per comunicare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto tra industria e territorio.

Fabrizio Galliati, Ugo Nespolo, Bruno Rivarossa (delegato confederale Coldiretti) e Ambrogio Invernizzi

Per **Fabrizio Galliati**, presidente di Coldiretti Torino, il diario «È un progetto dove collaboriamo con piacere, nell'ottica di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte piemontese, le sue proprietà e come valorizzare il prodotto degli allevamenti attraverso le preparazioni in cui viene impiegato. Attraverso focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta su una produzione lorda vendibile di 390 milioni di euro, realizzata da 2mila allevamenti e distribuita in 51 specialità di formaggi».

Il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi** aggiunge: «Considero questo diario un'opera d'arte e un oggetto bello. Uno strumento per formare una corretta informazione. In un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con rigorose basi scientifiche. È importante raccontare le varie componenti della filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare, grazie anche alla collaborazione con gli allevatori di Coldiretti Piemonte, con cui - da quasi un decennio -

condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino, che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, è importante, anche attraverso il diario, portare a conoscenza delle famiglie, gli investimenti realizzati in questi ultimi anni dagli allevatori, impegnati a innovare per fornire latte di qualità superiore».

Per informazioni: **www.inalpi.it**

20 SETTEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Inalpi presente anche all'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto

Home › Notizie Torino › Torino Oggi

Anche per l'edizione 2018, Inalpi sarà presente a Terra Madre Salone del Gusto 2018, e sarà protagonista.

La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza concreta della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce. L'eticità e la sostenibilità, principi portanti della manifestazione, sono infatti gli stessi elementi che si ritrovano in ogni prodotto Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui

20 SETTEMBRE – RIVISTA IDEA

Elena Bottini

Il diario 2018-2019 di "Inalpi" e Nespolo

Alla terza edizione (45.000 copie, più 15.000 agende per gli insegnanti) ha collaborato Coldiretti Piemonte

Continua l'impegno di "Inalpi" nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per la terza volta, e da quest'anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il diario scolastico, oggetto utile, quotidiano, reso originale e gradevole dall'indiscutibile estro artistico di Ugo Nespolo.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il diario ha preso piede tanto che per il 2018-2019 ne sono state stampate oltre 45.000 copie distribuite nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara. Un discreto numero di copie sarà presente nelle cartelle degli studenti delle province di Imperia e di Verona, con un'incursione a Roma.

Un significato particolare assumono le copie distribuite nei plessi scolastici di Amatrice, Accumoli, Ceriano e L'Aquila.

Il diario, per "Inalpi", è un elemento di un ampio progetto dedicato ai più piccoli che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero-caseari alle materne delle province di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese.

Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da "Inalpi" che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori la possibilità di spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare il rapporto industria/territorio.

A Torino, nella conferenza stampa congiunta "Inalpi"-Coldiretti Piemonte, indetta a palazzo "Ceriana", i protagonisti di questo progetto hanno evidenziano alcuni dati e considerazioni, motivando scelte e impegno.

«Collaboriamo con grande piacere, nell'ottica di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato», hanno spiegato Fabrizio Galliati, vicepresidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale. «Attraverso "focus" su curiosità e notizie, studenti e insegnanti potranno ragionare su vari temi: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Il comparto in Piemonte conta numeri importanti: circa duemila aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. La "partnership" con "Inalpi" ha l'obiettivo di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo».

Il presidente di "Inalpi", Ambrogio Invernizzi, ha elogiato la piacevolezza del diario: «Lo considero un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione. È giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con

Codice abbonamento: 095047

Ugo Nespolo (nella foto a fianco in posa con il diario; il primo a destra è Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi") durante l'incontro ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo diario «sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre. Credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile a tutti, perché soltanto attraverso l'uso quotidiano può svolgere il proprio vero compito!»

basi scientifiche. Raccontiamo le componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui da quasi un decennio condividiamo un percorso basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il diario, portare a conoscenza di quante più persone possibile gli sforzi fatti dagli allevatori che sono sempre più impegnati a innovare per fornire latte di qualità superiore. Evidenzio quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto dedicassero parte del "budget" pubblicitario alla formazione e alla corretta informazione».

Matteo Torchio, responsabile "marketing" di "Inalpi", ha ricordato come l'azienda e Coldiretti Piemonte abbiano allargato il progetto dedicato alle scuole, fornendo anche 15.000 agende dell'insegnante, utile strumento di lavoro che accompagnerà nell'anno scolastico i docenti dei plessi dove è stato distribuito il diario 2018-2019.

20 SETTEMBRE - TARGATOCN

Inalpi conquista anche "Il Salone del Gusto" di Torino

Anche per l'edizione 2018, Inalpi sarà presente a Terra Madre Salone del Gusto 2018, e sarà protagonista

La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza concreta della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce. L'eticità e la sostenibilità, principi portanti della manifestazione, sono infatti gli stessi elementi che si ritrovano in ogni prodotto Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui essi provengono.

Inalpi protagonista quindi come "**Official Partner della Piazza del gelato**" allestita presso i padiglioni del Lingotto Fiere. L'iniziativa, condotta dal Maestro Gelatiere Alberto Marchetti, sarà quindi caratterizzata da un'area "gelateria" nella quale si potranno degustare gelati prodotti con **Latte in Polvere, Panna e Latte fresco Inalpi** ed una area conferenza e laboratorio. Molti dei momenti esperienziali e di laboratorio previsti durante la manifestazione saranno realizzati a 4 mani con Inalpi.

Il **Latte in Polvere Inalpi**, l'unico prodotto in Italia, ingrediente riconosciuto e conosciuto per qualità e genuinità, è recentemente **sbarcato in Cina**. Grazie ad un accordo con la catena di distribuzione alimentare Prize Market, infatti, il Latte in Polvere Inalpi è presente, dagli inizi di settembre nei supermercati di Hong Kong. Un traguardo considerevole, per un'eccellenza tutta piemontese, e un primo passo per un progetto che potrebbe vedere, in un futuro prossimo, un ampliamento della fornitura, ad una nazione, la Cina, che è il secondo importatore mondiale di latte in polvere.

Un vero e proprio riconoscimento per un prodotto realizzato attraverso una filiera corta e controllata, garanzia di alta qualità.

Il **Burro Piemontese Inalpi**, prodotto da filiera corta e certificata, sarà "**Il burro scelto da Terra Madre Salone del Gusto**". Il burro Inalpi sarà quindi presente nelle cucine di Terra Madre e nelle cucine delle aree tematiche Slow Fish, Slow Meat, Semi, Cibo e Salute e presso lo stand dell'Università degli Studi di scienze gastronomiche. Saranno forniti di Burro Inalpi per tutti i laboratori che lo prevedono.

Il **Burro Piemontese Inalpi**, prodotto solo da panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese, costituisce un fiore all'occhiello dell'azienda di Moretta. Il burro Inalpi riceve oggi non solo importanti consensi su tutto il territorio nazionale, ma oltrepassa i confini e diventa referenza di eccellenza in Europa e nel mondo. Ambasciatore di qualità italiana, il burro Inalpi rappresenta quasi il 50% del burro italiano esportato all'estero. Un prodotto ottenuto grazie anche ad una politica aziendale che si basa su rapporti equi e trasparenti, che hanno contribuito a raggiungere un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata.

La **Mensa di Terra Madre by Autogrill**, accoglierà i delegati di tutto il mondo, producendo 4000 pasti al giorno per tutta la durata della manifestazione. Inalpi sarà presente con i suoi prodotti per una degustazione di prodotti buoni, giusti e sicuri, attraverso la realizzazione di alcuni "panini speciali". Saranno infatti forniti **Burro Piemontese Inalpi**, **Toma a latte Crudo** e **Toma Piemontese Inalpi**.

Inalpi aderirà inoltre, con i Formaggini, al progetto di Specchio dei Tempi e Slow Food, pensato a favore dei senzatetto. Un progetto che prevede, per tutta la durata della manifestazione, la realizzazione di una mensa per offrire pasti e colazioni.

20 SETTEMBRE - TORINOGGI

Inalpi presente anche all'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto

Anche per l'edizione 2018, Inalpi sarà presente a Terra Madre Salone del Gusto 2018, e sarà protagonista.

La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza concreta della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce. L'eticità e la sostenibilità, principi portanti della manifestazione, sono infatti gli stessi elementi che si ritrovano in ogni prodotto Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui essi provengono.

Inalpi protagonista quindi come "**Official Partner della Piazza del gelato**" allestita presso i padiglioni del Lingotto Fiere. L'iniziativa, condotta dal Maestro Gelatiere Alberto Marchetti, sarà quindi caratterizzata da un'area "gelateria" nella quale si potranno degustare gelati prodotti con **Latte in Polvere, Panna e Latte fresco Inalpi** ed una area conferenza e laboratorio. Molti dei momenti esperienziali e di laboratorio previsti durante la manifestazione saranno realizzati a 4 mani con Inalpi.

Il **Latte in Polvere Inalpi**, l'unico prodotto in Italia, ingrediente riconosciuto e conosciuto per qualità e genuinità, è recentemente **sbarcato in Cina**. Grazie ad un accordo con la catena di

distribuzione alimentare Prize Market, infatti, il Latte in Polvere Inalpi è presente, dagli inizi di settembre nei supermercati di Hong Kong. Un traguardo considerevole, per un'eccellenza tutta piemontese, e un primo passo per un progetto che potrebbe vedere, in un futuro prossimo, un ampliamento della fornitura, ad una nazione, la Cina, che è il secondo importatore mondiale di latte in polvere. Un vero e proprio riconoscimento per un prodotto realizzato attraverso una filiera corta e controllata, garanzia di alta qualità.

Il **Burro Piemontese Inalpi**, prodotto da filiera corta e certificata, sarà "**Il burro scelto da Terra Madre Salone del Gusto**". Il burro Inalpi sarà quindi presente nelle cucine di Terra Madre e nelle cucine delle aree tematiche Slow Fish, Slow Meat, Semi, Cibo e Salute e presso lo stand dell'Università degli Studi di scienze gastronomiche. Saranno forniti di Burro Inalpi per tutti i laboratori che lo prevedono.

Il **Burro Piemontese Inalpi**, prodotto solo da panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese, costituisce un fiore all'occhiello dell'azienda di Moretta. Il burro Inalpi riceve oggi non solo importanti consensi su tutto il territorio nazionale, ma oltrepassa i confini e diventa referenza di eccellenza in Europa e nel mondo. Ambasciatore di qualità italiana, il burro Inalpi rappresenta quasi il 50% del burro italiano esportato all'estero. Un prodotto ottenuto grazie anche ad una politica aziendale che si basa su rapporti equi e trasparenti, che hanno contribuito a raggiungere un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata.

La **Mensa di Terra Madre by Autogrill**, accoglierà i delegati di tutto il mondo, producendo 4000 pasti al giorno per tutta la durata della manifestazione. Inalpi sarà presente con i suoi prodotti per una degustazione di prodotti buoni, giusti e sicuri, attraverso la realizzazione di alcuni "panini speciali". Saranno infatti forniti **Burro Piemontese Inalpi**, **Toma a latte Crudo** e **Toma Piemontese Inalpi**.

Inalpi aderirà inoltre, con i Formaggini, al progetto di Specchio dei Tempi e Slow Food, pensato a favore dei senzatetto. Un progetto che prevede, per tutta la durata della manifestazione, la realizzazione di una mensa per offrire pasti e colazioni.

20 SETTEMBRE - VIRGILIO

Inalpi conquista anche "Il Salone del Gusto" di Torino

Condividi Invia

La rinnovata partecipazione dell'azienda di Moretta è testimonianza concreta della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce. L'eticità e la...

21 SETTEMBRE – ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 746mo MeetingVG @Ristorante Sadler – Milano – Chef/Patron Claudio Sadler

Posted By: ViaggiatoreGourmet on settembre 21, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Una **piacevole** serata nella casa dello chef milanese per eccellenza, **Claudio Sadler**, riferimento importante della scena gastronomica **meneghina** che ha scelto le sponde del **Naviglio Pavese** per stabilirvi il suo ristorante. Al solito, per il nostro incontro con gli **Amici Gourmet** è stato allestito il tavolo nel **privé** adiacente alla **cucina**, dalla quale spesso e **volentieri** lo chef ci ha raggiunti per servirci **personalmente** alcuni piatti, ultimando al tavolo i **dettagli** dell'impiattamento.

Tipologie di stuzzichini: riso da passeggio con Raschera Dop **inalpi** bignè con formaggini bio **inalpi** ciaida integrale con mortadella, pistacchio e arancia; marshmallow al limone con bottarga e robiola; ciotoline di burro montato **inalpi** con capperi, acciughe e limone.

Snack **Legù** con bresaola e Raschera Dop **inalpi** grattugiato

Pane

Tipologie di pane: focaccia al pomodoro e rosmarino; pagnotta integrale; focaccia al grano arso con sottilette Inalpi; grissini al burro Inalpi.

Piattooo!

Entrée: pannacotta di formaggini bio Inalpi pomodoro e basilico fritto

Franciacorta Brût Docg – **Contadi Castaldi**

Coroncina di ficoide con scampi marinati, fiori di sambuco in tempura e vinaigrette al gorgonzola dolce

Il piatto è finito al tavolo

©www.altissimoceto.it

Langhe Bianche Doc 2016 – **Ca' d'Gal**

Asparagi bianchi con Grana Padano 27 mesi Riserva cremoso, tuorlo d'uovo cotto nel ghiaccio e perle di tartufo

Isola di Nuraghi Bianco Bianco igt 2017 – **Tenute Santa Maria**

La chef con il sous chef Andrea Gianella impiatta al tavolo il risotto preparato in Pentola d'Oro Agnelli

Qui con VG

Risotto all'aglio orsino con alghe e katsuboshi

Risotto preparato con burro alpino piemontese **inalpi**.

Laccento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2015 – **Montalbera**

Serigrafia di baccalà Gadus Morhua con caviale nero di cous cous

La Serra Moscato d'Asti Docg 2017 - **Marchesi di Grésy**

Granita di anguria con spuma di cioccolato bianco

Lo chef ci raggiunge per il caffè

Sacher scomposta con sorbetto all'albicocca

Caffè e coccole finali

Illy Caffè. Personal Blend by Claudio Sadler

Tipologie di piccola pasticceria: babà con crema di mandorle; mattarello di cassata; ciliegie cotte al Merlot con ganache di cioccolato fondente; morbidone agli agrumi; biscotto alla fava di cacao.

I cadeau **inalpi** per i nostri **Associati**

21 SETTEMBRE – CUNEO7 e BRA OGGI

Arrivano nelle scuole cuneesi i diari Coldiretti e Inalpi

Con l'inizio dell'anno scolastico ha preso il via la diffusione nelle scuole primarie cuneesi dei diari e delle agende dell'insegnante realizzati da Inalpi e Coldiretti. L'azienda di Moretta porta avanti il progetto per il terzo anno consecutivo, potendo contare questa volta sul prezioso contributo di Coldiretti. Sono ben 13.500 le copie riservate alle scuole della nostra provincia, circa il 30% del totale dei diari realizzati da Inalpi e Coldiretti per le scuole piemontesi. Ma non solo: sono stati anche distribuiti in alcune scuole dell'Imperiese, di Verona, di Roma e nei plessi scolastici di Amatrice, Accumoli, Ceriano e L'Aquila. Il diario che accompagnerà gli studenti nell'anno scolastico 2018/19 coniuga l'utilità quotidiana alla creatività, grazie al tocco del celebre artista Ugo Nespolo, e soprattutto al fine educativo, che pone al centro la filiera del latte di casa nostra. Il diario e l'agenda contengono, infatti, focus e curiosità per far conoscere ai più piccoli l'attività dei nostri allevatori, le proprietà del buon latte piemontese e l'importanza della tracciabilità di latte e formaggi, anche alla luce dell'entrata in vigore, lo scorso anno, dell'obbligo di indicarne l'origine in etichetta.

21 SETTEMBRE - GEONEWS

A Terra Madre Inalpi presenta il Bilancio Sociale 2017

Targato CN 1 ora fa Notizie da: Provincia di Cuneo

CONGRATULAZIONI! ONLINE: 21/09/2018 14:03:41
Sei il visitatore numero 1.000.000! Non è uno scherzo! SEI STATO SELEZIONATO ADESSO CLICCA QUI
Il nostro sistema random ti ha scelto come possibile VINCITORE ESCLUSIVO di una 500!

Appuntamento oggi (21 settembre) dalle 19 alle 21.30 presso la "Piazza del Gelato"Inalpi presenta il Bilancio Sociale 2017, venerdì 21 settembre, dalle 19 alle 21.30, presso "La Piazza del Gelato" – Padiglione 2 – Lingotto Fiere, all'interno della manifestazione Terra Madre – Salone del Gusto. Inalpi redige e certifica il proprio bilancio sociale da quattro anni. Uno strumento questo per...

21 SETTEMBRE – LINFORMATOREAGRARIO

Diario scolastico Inalpi-Coldiretti

Inalpi, industria lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) leader nella produzione di latte in polvere e Coldiretti Piemonte hanno realizzato un diario per le scuole elementari e medie per contribuire a far conoscere l'agricoltura, la zootecnia e i benefici dell'alimentazione corretta.

Una versione speciale del diario è dedicata anche agli insegnanti, con contenuti legati alla nutrizione, al cibo e allo svago dei ragazzi, con giochi e intrattenimenti. Del diario sono state realizzate 45.000 copie distribuite in tutto il Piemonte, in Liguria in provincia di Imperia, a Verona e nelle zone terremotate (Rieti, Accumuli, l'Aquila) e anche Roma.

Inalpi, che sviluppa un fatturato di circa 130 milioni, ha avviato da 7 anni una stretta collaborazione con Compral latte, cooperativa promossa dalla Coldiretti che conferisce all'industria di Moretta tutta la sua produzione, di circa 4.000 quintale di latte al giorno. **E.Z.**

21 SETTEMBRE - TARGATOCN

A Terra Madre Inalpi presenta il Bilancio Sociale 2017

Appuntamento oggi (21 settembre) dalle 19 alle 21.30 presso la "Piazza del Gelato"

Inalpi presenta il Bilancio Sociale 2017, venerdì 21 settembre, dalle 19 alle 21.30, presso "La Piazza del Gelato" - Padiglione 2 - Lingotto Fiere, all'interno della manifestazione Terra Madre - Salone del Gusto.

Inalpi redige e certifica il proprio bilancio sociale da quattro anni. Uno strumento questo per rendicontare l'impatto ambientale e sociale che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. L'azienda, che lavora il 20% del latte munto in Piemonte, rappresenta una realtà importante e influente verso tutti i propri stakeholders (1500 circa le persone che lavorano con l'azienda).

Il Bilancio Sociale 2017 ha come focus il rapporto con dipendenti e conferenti, una filosofia ben illustrata dalle parole del Presidente - Ambrogio Invernizzi - "Ho cercato insieme alla mia famiglia, i miei zii e cugini ed i miei fratelli di plasmare "Latterie Inalpi" come una nuova forma di azienda, un porto sicuro dove le persone che vi lavorano (dipendenti e conferenti) potessero far crescere e coltivare i propri sogni professionali e personali".

Il tema forte del bilancio sociale di Latterie Inalpi è dedicato proprio a loro con i quali Inalpi ha formalizzato ed implementato un accordo di Welfare per poter permettere un lavorare sereno e sorridente, forse la vera chiave per un innovazione costante. La presentazione del Bilancio Sociale 2017 sarà momento introduttivo di un interessante laboratorio dal titolo "Quando un gelatiere incontra uno chef" al quale prenderanno parte il gelatiere Stefano Guizzetti - titolare di Ciacco a Milano e Parma e lo chef stellato Gianpero Vivalda dell'Antica Corona Reale.

22 SETTEMBRE – GEONEWS

Il ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio in visita allo Spazio Inalpi al Salone del Gusto

In occasione della giornata di apertura della kermesse, in programma a Torino fino al 24 settembreIl ministro, che ha ufficialmente aperto la kermesse che si svolgerà a Torino fino al 24 settembre al Lingotto e in altre location, ha visitato lo spazio Inalpi collocato nel Padiglione 2 all'interno della Piazza del Gelato. Un incontro, importante per far conoscere e approfondire l'attività di una...

22 SETTEMBRE – LA STAMPA CUNEO

SALONE DEL GUSTO

ASSELLE E MORRA

Il "made in Granda" fra gli stand del Lingotto

P. 44

Il "made in Cuneo" fra gli stand del Lingotto

Tanti prodotti, compresi quelli dei Presìdi, dal cappone al Castelmagno. Iniziative dell'Università di Pollenzo

ERICA ASSELLE
TORINO

La nuova edizione di «Salone del Gusto-Terra Madre» in corso a Torino, «la più grande di sempre», ha un «cuore» che pulsa nella Granda. Se la macchina organizzativa dell'evento di Slow Food ha il «motore» in via Mendicità Istruita a Bra, tanti sono i contributi cuneesi alla riuscita dell'evento che prosegue fino a lunedì. A partire da main sponsor e partner ufficiali come le acque Lurisia, l'official sparkling wine Alta Langa, il latte Inalpi.

Tantissime le presenze cuneesi nel mercato e tra gli stand. In primis ci sono i «Presìdi» (all'Oval): l'agnello Sambucano, il cappone di Morozzo, il Castelmagno d'alpeggio, il Dolcetto della Valle Bormida, i ramasin della Valle Bronda, la tuma di pecora delle Langhe e la tinca di Ceresole d'Alba «salutata» di persona da Luciana Littizzetto che anni fa citò il pesce in una battuta. Nel padiglione 2 del Lingotto, nell'area dedicata al Piemonte, ci sono gli stand dell'Atl Cuneese, del prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei consorzi di tutela del porro di Cervere e della robiola di Roccaverano, la carne de La Granda e tanti altri. Lo stand della Life di Sommariva Perno racconta le peculiarità della frutta secca e ospita oggi, dalle 10 alle 18, una biologa della Fondazione Umberto Veronesi a disposizione per quesiti e consigli salutistici. Non mancano prelibatezze cuneesi tra i Food Truck e l'Enoteca di piazza Castello, nelle cucine di strada e nella piazza della Birra del Lingotto.

Ben rappresentato il Saluzzese con le sue valli: i prodotti inseriti nell'Atlante dei sapori del territorio «Move» hanno a disposizione due stand che ospitano a rotazione l'azienda agricola Bargiolina di Barge, l'Apicoltura biologica di Elva, il Consorzio Sofran di Valgrana, la Morre Massimo di Caraglio, lo Zafferano del Monviso di Martiniana Po, l'Ape d'Oc di Demonte. Presente il Consorzio valle Stura Experience di Demonte. Alba, Bra, Langhe e Roero sono in forze nei due spazi marchiati «Wonderful»: tra i vini delle enoteche regionali, c'è posto per una «grattata» di tartufo bianco e un panino «Mac d'Bra» con salsiccia e formaggio. All'Oval c'è l'Università di Scienze gastronomiche che propone un intenso programma di attività mentre alcuni studenti saranno a disposizione come «personal shopper» per guidare i visitatori negli acquisti. L'ateneo di Pollenzo è aperto alle visite in questi giorni, su prenotazione. Moltissimi i prodotti, i produttori, gli chef del territorio ospiti nei Laboratori del Gusto, alle conferenze e nei numerosi appuntamenti del programma giornaliero.

I delegati dal mondo

C'è un po' Terra Madre, poi, in provincia di Cuneo dove fino a lunedì sono ospitati oltre 300 delegati da tutto il mondo. Per loro sono in programma alcuni momenti di incontro. Ieri gli ospiti dell'Albese hanno fatto festa tutti insieme al Cinema Vekkio di Corneliano, mentre oggi tocca ai delegati ospiti nel Fossanese che alle 20 parteciperanno all'inaugurazione della mostra di antichi mestieri e mezzi agricoli in piazza Foro Boario a cui seguirà una cena e l'esibizione del coro «Amis d'la Madona». Con gli ospiti accolti dalle famiglie doglianesi, stasera nella sala polifunzionale verrà servita una cena internazionale. Domani si incontreranno a Casa Ravera i delegati i di Bene Vagienna. A Bra alcuni produttori si fermeranno anche la prossima settimana per un corso di formazione. —

Uno degli stand cuneesi al Salone del Gusto di Torino

22 SETTEMBRE - TARGATOCN

Il ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio in visita allo Spazio Inalpi al Salone del Gusto

In occasione della giornata di apertura della kermesse, in programma a Torino fino al 24 settembre

Il ministro, che ha ufficialmente aperto la kermesse che si svolgerà a Torino fino al 24 settembre al Lingotto e in altre location, ha visitato lo spazio Inalpi collocato nel Padiglione 2 all'interno della Piazza del Gelato.

Un incontro, importante per far conoscere e approfondire l'attività di una

realtà che è impegnata nella valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti. Partendo dal discorso di apertura del Ministro Centinaio - *"Ciascuno di noi deve sapere quello che ha nel piatto: gli italiani devono essere consumatori sempre più consapevoli ed è quindi necessario lavorare su tutta la filiera"* - il presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi** - ha illustrato al ministro, la filiera Inalpi, una filiera corta e controllata, fatta di lavoro e impegno sul territorio.

Quell'impegno che Inalpi porta avanti da sempre, a tutela dei consumatori, con prodotti buoni giusti e sicuri e nei confronti di tutti gli attori della filiera, che condividono un protocollo garante di elevati standard qualitativi. Un protocollo, studiato e realizzato, per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema di trasparenza che garantisce le parti. Un impegno continuo che l'azienda di Moretta declina anche in attività di formazione, strumento di confronto e dialogo, in attività volte all'attenzione al benessere animale e alla sostenibilità della Filiera stessa.

Un percorso questo che ha raccolto il consenso del ministro Centinaio, che dopo aver visitato e apprezzato lo spazio Inalpi, ha manifestato il proprio pieno apprezzamento per il lavoro svolto e per l'impegno dell'azienda di Moretta.

22 SETTEMBRE – TORINOGGI E TORINOSPORTIVA

INALPI sceglie il Welfare aziendale: presentato al Salone del Gusto il bilancio sociale 2017 [VIDEO]

Il presidente Ambrogio Invernizzi ha illustrato le politiche aziendali attuate per il benessere di dipendenti e conferenti. Grande orgoglio anche per il titolo di "burro di Terra Madre" conferito dal prodotto di punta

Inalpi, azienda che lavora il 20% del latte munto in Piemonte, da quattro anni redige e certifica il proprio bilancio sociale: uno strumento per rendicontare il suo impatto sul territorio che la ospita.

Per il 2017 il focus è sul rapporto con dipendenti e conferenti, come spiega il **presidente Ambrogio Invernizzi**: *"Ho cercato insieme alla mia famiglia, i miei zii e cugini e i miei fratelli di plasmare inalpi come una nuova forma di azienda, un porto sicuro dove le persone che vi lavorano potessero far crescere e coltivare i propri sogni professionali e personali"*.

Il tema forte del bilancio sociale di Latterie Inalpi è dedicato proprio alla squadra con cui l'azienda ha formalizzato e implementato un accordo di Welfare per poter permettere un lavoro sereno e benefico a tutti.

La presentazione del Bilancio Sociale 2017, al Salone del Gusto venerdì 21 settembre, ha anche introdotto il laboratorio "*Quando un gelatiere incontra uno chef…*", con il gelatiere Stefano Guizzetti - titolare di Ciacco a Milano e Parma - e lo chef stellato Gianpero Vivalda dell'Antica Corona Reale.

22 SETTEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

INALPI sceglie il Welfare aziendale: presentato al Salone del Gusto il bilancio sociale 2017 [VIDEO]

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

Il presidente Ambrogio Invernizzi ha illustrato le politiche aziendali attuate per il benessere di dipendenti e conferenti. Grande orgoglio anche per il titolo di "burro di Terra Madre" conferito dal prodotto di punta

Nuovi Agrofarmaci Gowan
Sfoglia il Catalogo Prodotti e Scarica le Schede Tecniche di Gowan Italia
agronotizie.imagelinenetwork.com
APRI

Inalpi, azienda che lavora il 20% del latte munto in Piemonte, da quattro anni redige e certifica il proprio bilancio sociale: uno strumento per rendicontare il suo impatto sul territorio che la ospita. Per il 2017 il focus è sul rapporto con dipendenti e conferenti, come spiega il presidente Ambrogio Invernizzi: "Ho cercato insieme alla mia famiglia, i miei zii e cugini e i miei fratelli di plasmare Inalpi come una nuova forma di azienda, un...
la provenienza: Torino Oggi

22 SETTEMBRE - VIRGILIO

Il ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio in visita allo Spazio Inalpi al Salone del Gusto

Condividi Invia G+

Il ministro, che ha ufficialmente aperto la kermesse che si svolgerà a Torino fino al 24 settembre al Lingotto e in altre location, ha visitato lo spazio Inalpi collocato nel Padiglione 2...

23 SETTEMBRE – LA REPUBBLICA

Gli appuntamenti *Al Lingotto e in città*

Un viaggio tra i piaceri della gola

La biografia della chef che ha convinto Michelle Obama a coltivare un orto alla Casa Bianca, bollicine e tuber magnatum pico, abbinamento perfetto. Poi nuove sfide per la cucina vegana e, per i carnivori, un allevamento che rispetti "le bestie"

a cura di
di Erica di Blasi e Cristina Palazzo

Hotel Carlina

Cibo di qualità ma deve avere il giusto prezzo

Ambrogio Invernizzi, presidente inalpi
Incontro al NH Hotel Carlina, in piazza Carlo Emanuele II, 15 dalle 18,30

Cibo di qualità al giusto prezzo. Una sfida per il mercato ma soprattutto per le aziende alimentari che devono rendere il modello produttivo sostenibile senza tralasciare l'importanza del sapore della tradizione. Dai salumi ai formaggi, ma anche pasta, frutta e caffè: l'innovazione oramai riguarda tutto. Se ne discuterà nell'incontro "I mestieri del cibo" sotto il segno di Terra Madre all'Nh Hotel Carlina. Moderati dalla giornalista di La7 Margherita Costa, ne parleranno Paolo Vanni, responsabile Career center dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo; Marcello Arcangeli, responsabile training center Lavazza; l'amministratore delegato del Pastificio Di Martino, Giuseppe Di Martino; il direttore Op Join Fruit, Bruno Sacchi e Ambrogio Invernizzi (nella foto), presidente In.ALPi.

Piazza Castello

Il Salone del gusto questa sera va al cinema

Domenica con Gusto Off... on stage Piazza Castello Proiezione di docu-film ore 18,30 e 21,15 Ingresso gratuito

Il sipario su "Gusto Off... on stage" cala al cinema. Dopo musica e teatro, la doppia proiezione di docufilm chiude il cartellone andato in scena in piazza Castello in occasione di Terra Madre - Salone del Gusto. L'appuntamento è oggi alle 18,30 con il documentario "El lugar de las fresas" con la regia della spagnola Maite Vitoria Daneris, che racconta la storia di una contadina di 70 anni che ogni mattina da San Mauro, "il paese delle fragole", raggiunge Porta Palazzo, il mercato più grande di Europa. La domenica all'insegna del cinema continua alle 21,15 con "La terra buona" presentato dal regista Emanuele Caruso (nella foto): tre storie vere ambientate in Val Grande, l'area ai confini con la Svizzera definita la più vasta "zona selvaggia" d'Europa, senza strade, luci o linea per cellulari.

Lingotto

Cacao e cioccolato sorprese golose anche per i vegani

La cucina vegana al Cacao Camp Padiglione 2 Piemonte / 2B-052 2C-051 Oggi alle 15:30 Ingresso libero

Nello spazio Cacao Camp all'interno di Terra Madre, dedicato appunto al cacao e al cioccolato, le sorprese golose non finiscono mai. Ogni giorno, infatti, sono in programma degustazioni con esperti e scuola di abbinamenti tra cacao e distillati. Oltre alla gola, però, l'area del Padiglione 2 è anche aperta a essere luogo di riflessioni e spunti. Come l'incontro "Cucina vegana: quale ruolo per il cioccolato e il cacao?" che mira ad approfondire il ruolo del cacao quale "ingrediente trasversale" che può essere inserito anche in una dieta veg. Cosa cucinare e come usarlo? A spiegarlo saranno Antonio Chiodi Latini, (nella foto) chef del ristorante Vegetale Integrale di Torino, insieme con Gianluca Franzoni e Eugenio Signoroni.

Lingotto

Tartufi e Alta Langa il matrimonio più affascinante

Degustazione di spumanti Alta Langa e tartufi alle 11 allo stand I Consorzio Alta Langa, Lingotto Fiere 20 posti

È un matrimonio perfetto quello tra le bollicine e il tartufo bianco. Ma a noi piemontesi quel connubio ha sempre provocato diffidenza («Con il tartufo si devono bere Barolo o Barbaresco») e un po' di invidia perché, noblesse oblige, la bollicina per accompagnare il Tuber magnatum Pico era ovviamente lo champagne. Adesso anche il Piemonte inizia ad avere buone armi nel mondo degli spumanti con l'Alta Langa. E oggi al Salone del Gusto ce ne sarà la prova alle 11 nello stand del Consorzio Alta Langa, appunto, dove in apertura della stagione della raccolta del tartufo è stata organizzata una degustazione particolare (ed elitaria, i posti disponibili sono solo 20): prima si procederà a un'analisi sensoriale del tartufo bianco, poi lo si abbinerà a qualche bottiglia di Alta Langa.

Galleria S. Federico

Cucinare l'acciuga sfida all'ultima lisca tra Italia e Albania

Laboratori del Gusto Scuola di cucina Fiorfood Coop in Galleria San Federico, 26 Oggi dalle 16/17:30

Se nella dieta mediterranea l'acciuga è importante, nella ristorazione piemontese è addirittura fondamentale e non solo per la bagna cauda, tra i piatti simbolo del territorio. Il pesce, considerato un prodotto povero per anni, oggi ha un ruolo fondamentale nell'ispirazione delle ricette oltre a essere fonte di materia prima di qualità per l'Italia e per un paese "dirimpettaio" come l'Albania. Su questo tema, nell'incontro "Variazioni di acciuga: Italia e Albania a confronto" si terrà il laboratorio del gusto, nonchè scuola di cucina con Gianni Spegis (nella foto) del ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese, e da due anni chef del ristorante Fiorfood della Coop, che incontra lo chef albanese Vladimir Pemaj dell'Alleanza dei cuochi. Per i più golosi ci sarà la degustazione di due ricette innovative, ma che guardano alla tradizione.

Via Boccaccio

Mangiare, un gioco con il metodo Montessori

Tugò, sensi e alimentazione in gioco alla Scuola materna Nina Kids Bilingue Via Boccaccio 59. Alle ore 10 15,30 e 18

Capire sin da piccoli l'importanza dei sensi, giocando. Così nasce Tugò, il percorso sensoriale che trae ispirazione dal pensiero della pedagogista Maria Montessori, progettato da Veronica Lumazza e ora nell'ambito delle iniziative collaterali al Salone del Gusto. Il percorso prende vita in tre momenti al giorno - alle ore 10, alle 15,30 e alle 18 - ed è totalmente dedicato ai bambini e all'educazione dei loro sensi: un'ora e mezza in cui si gioca tutti insieme e si ascoltano le storie prese dal libro "Le avventure di Kiwito e Galita" .
Tra tatto, udito, vista, olfatto e naturalmente gusto, Tugò sarà aperto a gruppi di 20 bambini al massimo, dai 3 ai 9 anni, e si svolgerà all'interno della scuola materna Nina Kids Bilingue in via Giovanni Boccaccio 59.

Nuvola Lavazza

Alice Waters la cuoca di Obama dialoga con Petrini

La chef rivoluzionaria Alice Waters alla Nuvola Lavazza presenta la sua biografia Alle ore 18

Da Chez Panisse, il "ristorantino francese" di Berkeley, 47 anni fa ha preso il via la rivoluzione culinaria in America e lei, Alice Waters, ne è stata una bandiera. Non solo ha portato oltreoceano il concetto di sostenibilità ma ha anche aperto gli occhi al mondo sull'importanza della qualità degli ingredienti e ha personalmente influenzato Michelle Obama nella decisone di aprire un orto alla Casa Bianca. Waters, giovane donna dei sobborghi del New Jersey che riuscì a trovarsi al centro della rivoluzione e ne tenne le fila, oggi si racconta nella biografia dal titolo "Con tutti i miei sensi. Storia di una cuoca rivoluzionaria" a cura di Slow Food editore. Alice Waters presenterà l'opera con Carlo Petrini alla Nuvola Lavazza. Modera Cesare Martinetti.

Oval

Una vita più felice per gli animali "fuori dalle gabbie"

"La fine delle gabbie" Il forum tematico allo Stand Food for change - Slow Meat - Oval Alle ore 11

La qualità della vita degli animali non è trascurabile, soprattutto quando ci sono sistemi alternativi, sicuri e sostenibili che garantiscono un alto livello di benessere rispetto alle gabbie da allevamento. A tal proposito Compassion in World Farming ha lanciato l'European citizens iniziative, a cui ha aderito anche Slow Food, per chiedere alla Commissione europea di proporre una legislazione che vieti l'uso delle gabbie negli allevamenti. A parlarne, nel forum tematico "La fine delle gabbie" organizzato nell'ambito del Salone del Gusto, Mandy Carter di Compassion in World Farming; Christian Aguerre, produttore del Presidio del maiale basco del Kintoa e Davide Lovera di Parva Domus. Modera l'incontro Rupert Ebner, Slow Food Germania.