dal **20 GENNAIO** 2020
al **26 GENNAIO** 2020

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

20 GENNAIO - ANSA

Latte, filiera Inalpi festeggia 10 anni

Si consolida progetto con Coldiretti Compral e gruppo Ferrero

Redazione ANSA
TORINO
20 gennaio 2020
19:43
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - TORINO, 20 GEN - Il sogno è quello di creare un marchio del latte in polvere 100% Piemonte, il prossimo obiettivo creare la seconda torre di polverizzazione, dopo quella in funzione da 10 anni, che ne produce 20 mila tonnellate all'anno. Inalpi, l'azienda lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) entra nel secondo decennio del progetto di filiera inaugurato nel 2010 grazie alla sinergia con Coldiretti, la cooperativa Compral Latte e Ferrero spa. "Stiamo lavorando all'ampliamento dell'azienda con la seconda torre - ha spiegato Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, nella giornata 'Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030' - speriamo di farcela per la fine del 2020".

Nella torre di polverizzazione, viene portato il latte delle 240 aziende agricole che fanno parte di Compral, alle quali viene riconosciuto un prezzo indicizzato del latte seguendo 104 parametri di qualità ed etica produttiva, nel rispetto dell'ambiente, degli animali e dei produttori.

20 GENNAIO - LANGHEROEROMONFERRATO

POLVERE DI LATTE: CELEBRATI I 10 ANNI DEL PROGETTO DI FILIERA - TRACCIATE LE TRAIETTORIE DI FUTURO V

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la "polvere di latte" 100% Made in Piemonte, grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, inalpi, Compral Latte e Ferrero S.p.A.
Raccomanda questo articolo
up 50%
down 50%
Le 10 candeline sono state celebrate presso l'Hotel NH Torino Centro durante l'evento: "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030".
L'incontro, che ha visto la partecipazione del presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo, del presidente di inalpi, Ambrogio Invernizzi, del presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla e del delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa, è stato anche l'occasione di premiare, con un'opera ideata da Ugo Nespolo, due figure rappresentative del progetto "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030": Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A., che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese e Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.
Dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, coinvolgendo molteplici attori, ha cambiato parecchie realtà territoriali.
Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio.
inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale.
Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze iniziali da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita.
Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro di un territorio straordinario.
Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali.
Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.
"E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio, sottolinea Ambrogio Invernizzi, nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni locali. inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la cecklist di controlli, fatta oggi da 104 punti".
"Siamo infatti convinti, aggiunge il presidente inalpi, che la strada della qualità, della

sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici non solo al territorio ma all'intera regione Piemonte".
"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali, commentano Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa, basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Un nuovo modello di relazione industriale. Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte".
Nella seconda parte dell'incontro, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Franco Ramello, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti intrecciando relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.
A.D.B.

20 GENNAIO – COLDIRETTI.IT

PIEMONTE,

POLVERE DI LATTE: CELEBRATI I 10 ANNI DEL PROGETTO DI FILIERA Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100% Made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte, inalpi e Ferrero S.p.A. Le 10 candeline sono state celebrate presso l'Hotel Nh Torino Centro durante l'evento: "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il presidente di inalpi, Ambrogio Invernizzi, il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa. E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A. che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte. Dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti, e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio. inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio. Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli. "E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio " – ricorda Ambrogio Invernizzi – Presidente inalpi – "nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la ceck-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della

qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione". "Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali – commentano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale –, e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte". Nella seconda parte dell'incontro, Franco Ramello, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

20 GENNAIO – MSN NEWS

LATTE, FILIERA INALPI FESTEGGIA 10 ANNI

(ANSA) - TORINO, 20 GEN - Il sogno è quello di creare un marchio del latte in polvere 100% Piemonte, il prossimo obiettivo creare la seconda torre di polverizzazione, dopo quella in funzione da 10 anni, che ne produce 20 mila tonnellate all'anno. Inalpi l'azienda lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) entra nel secondo decennio del progetto di filiera inaugurato nel 2010 grazie alla sinergia con Coldiretti, la cooperativa Compral Latte e Ferrero spa. "Stiamo lavorando all'ampliamento dell'azienda con la seconda torre - ha spiegato Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi nella giornata 'Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030' - speriamo di farcela per la fine del 2020". Nella torre di polverizzazione, viene portato il latte delle 240 aziende agricole che fanno parte di Compral, alle quali viene riconosciuto un prezzo indicizzato del latte seguendo 104 parametri di qualità ed etica produttiva, nel rispetto dell'ambiente, degli animali e dei produttori. Continua

20 GENNAIO – VIRGILIO.IT

Latte, filiera Inalpi festeggia 10 anni

Condividi Invia

Il sogno è quello di creare un marchio del latte in polvere 100% Piemonte, il prossimo obiettivo creare la seconda torre di polverizzazione, dopo quella in funzione da 10 anni, che ne produce 20 mila tonnellate all'anno. Inalpi, l'azienda lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) entra nel secondo decennio del progetto di filiera inaugurato nel 2010 grazie alla sinergia con Coldiretti, la cooperativa Compral Latte e Ferrero spa. "Stiamo lavorando all'ampliamento dell'azienda con la seconda torre - ha spiegato Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, nella giornata 'Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030' - speriamo di farcela per la fine del 2020". Nella torre di polverizzazione, viene portato il latte delle 240 aziende agricole che fanno parte di Compral, alle quali viene riconosciuto un prezzo indicizzato del latte seguendo 104 parametri di qualità ed etica produttiva, nel rispetto dell'ambiente, degli animali e dei produttori.

ANSA | 20-01-2020 19:43

20 GENNAIO – FOODWEB

EVENTI

Mdd: l'industria alimentare parla di innovazione

A Marca 2020 Food ha indagato le ultime novità della Marca del distributore anche dal punto di vista dei player italiani dell'industria del F&B

20 Gennaio 2020 · 1 min

A **Marca 2020**, vetrina italiana dell'innovazione nella Mdd, l'industria italiana del **Food & Beverage** ha presentato le ultime novità in ambito private label.

Cosa significa fare innovazione per la **Marca del distributore**? Lo abbiamo chiesto a **Pier Paolo Rossetti** (dg di **Conserve Italia**), **Ambrogio Invernizzi** (Presidente **Inalpi**), **Chiara Rossetto** (ad di **Molino Rossetto**), **Manuel Sirgiovanni** (Direttore divisione consumer di **Oleificio Zucchi**), **Enrico Cecchi** (Direttore commerciale di **Nt Food**), **Adriano Bianco** (Ceo di **Master**), **Leopoldo Cagnasso** (Direttore commerciale e marketing div. Fresco di **Rizzoli Emanuelli**) e **Stefano Sacco** (ad **RO.MAR. Semenzato**).

© Riproduzione Riservata

20 GENNAIO – IL CARMAGNOLESE

OLTRE 400 PARTECIPANTI: I RINGRAZIAMENTI DEGLI ORGANIZZATORI

Grande successo per la "POLENTA PER L'AFRICA"

Crescere Insieme Carmagnola Onlus

Riceviamo e pubblichiamo:
L'Associazione ringrazia gli oltre 400 partecipanti alla cena benefica organizzata nella serata del 30 novembre 2019, presso l'ala degli Antichi Bastioni. Con la vostra grande generosità abbiamo realizzato un'ottima raccolta fondi, che permetterà di proseguire nella nostra attività e realizzare i progetti in Kenya.
La solidarietà verso l'Africa unisce proprio tutti ed è ormai assodato come rappresenti un forte anello di congiunzione con la nostra Comunità carmagnolese.
Vogliamo esprimere un grande sentimento di riconoscenza e di gratitudine innanzitutto alle persone che non sono potute essere presenti, ma che comunque ogni anno ci sostengono.
Un ringraziamento vogliamo altresì rivolgerlo a tutti coloro che hanno contribuito in modo decisivo alla riuscita dell'evento: il Gruppo degli Apini e Protezione Civile di Carmagnola, che oltre alla loro instancabile volontà, hanno dimostrato forza e resistenza nel sostenere tutto il team, nonché i tanti volontari sempre presenti in cucina e in sala, che hanno coordinato lo svolgimento della serata.
Un esplosivo "grazie", accompagnato da fuochi artificiali, lo dobbiamo ai numerosi sponsor che hanno offerto i loro prodotti: Inalpi, Lavazza, Fattorie Osella, Maina, Di Vita, Teo Costa, Pasta Berruto, Caseificio Quaglia, Ondalba, Alba Fruit, Fresh Fish, Centro Cereali, Biraghi, Livio della Magic Moment, pasticceria Molineris, macelleria Racca di San Grato e panetteria "Il fornaio" dei fratelli Caratelli.
Un ringraziamento al Comune di Carmagnola, in particolare al sindaco Ivana Gaveglio che ha dedicato tutto il suo prezioso tempo alla nostra manifestazione.
"Grazie per questa serata: abbiamo trascorso delle ore davvero piacevoli -sono stati i commenti dei presenti- *Una cucina davvero di alto livello, accompagnata da ottimi vini, squisiti dolci e creme. Ma, soprattutto, ci sembrava di essere a casa, in famiglia; davvero grazie a tutti i volontari!".*
Queste parole e la partecipazione ogni anno sempre più numerosa ed entusiasta, ci danno il coraggio per migliorare sempre di più e continuare a sostenere i più deboli. In Kenya, nella loro lingua, direbbero a tutti "Asante Sana" (grazie tante).
Per chi volesse farselo dire di persona, Crescere Insieme Carmagnola organizza a febbraio un viaggio speciale in Kenya, nel territorio di Meru, per scoprire, con alcuni dei collaboratori dell'Associazione, tutti i luoghi in cui opera e i progetti portati avanti in 20 anni. Chi fosse interessato ad avere maggiori informazioni o a partecipare, si rivolga al 347-8445792 o scriva via email a crescereinsiemecarmagnola@gmail.com.

21 GENNAIO – SOLE 24 ORE

10 ANNI DI FILIERA

MODELLI VIRTUOSI

La filiera sostenibile di Inalpi ha 10 anni

La filiera corta e certifica del latte piemontese creata da Inalpi, azienda lattiero casearia che produce latte in polvere e annovera tra i suoi clienti Ferrero, festeggia i 10 anni. La particolarità del modello promosso da Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi, è di riconoscere ai produttori di latte un prezzo al litro superiore alla media del mercato. Una via virtuosa che premia la qualità della materia prima. «È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio nel quale abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni locali – ricorda Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi –. Proseguiremo nella crescita della filiera corta e certificata del latte. Abbiamo ampliato a otto il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera e su cui viene fissato il prezzo del latte e incrementato a 104 punti la check list dei controlli. Siamo convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per la crescita». Tra i partner della filiera anche il colosso di Alba che per primo ha chiesto a Inalpi la fornitura di latte in polvere. La Pmi ha accettato la sfida e fatto il suo più importante investimento nella torre di sprayatura per la produzione del latte in polvere e stretto accordi con le aziende agricole del territorio per la fornitura di latte. Dei 400 conferitori di Inalpi oltre 250 fanno capo alla cooperativa Compral Latte che ogni giorno raccoglie 5mila quintali di latte. Coldiretti, da parte sua, coordina il progetto innovativo e ha intravisto la possibilità di lavoro continuativo per aziende che rappresentano il futuro del territorio.

Inalpi ha creato intorno a se una rete di fornitori tra cui Compral Latte, con 250 conferitori che ogni giorno raccolgono 5mila quintali di latte piemontese

—E.N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

21 GENNAIO – LA STAMPA

EDIZIONE TORINO

LA FILIERA

Latte in polvere Inalpi punta al raddoppio entro il 2020

MAURIZIO TROPEANO

Il progetto di filiera che ha permesso la produzione del latte in polvere 100% made in Piemonte potrebbe raddoppiare con la realizzazione di una seconda torre nello stabilimento Inalpi di Moretta. Ieri a Torino sono stati festeggiati i primi dieci anni della collaborazione tra Coldiretti, Compral Latte, la cooperativa di allevatori che opera tra le provincie di Cuneo e Torino, la stessa Inalpi e Ferrero. In attesa di capire quali saranno le scelte strategiche e industriali dell'azienda dolciaria di Alba, Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi, e i suoi fratelli, stanno lavorando per allargare non solo le forniture di polvere di latte ma anche per arrivare a diversificare e ampliare il processo di liofilizzazione creando la polvere di siero e quella di latticello. «Abbiamo già sperimentato questa possibilità e abbiamo già trovato i primi acquirenti. Per rendere sostenibile la costruzione di una seconda torre servono ordini per 20 mila tonnellate l'anno. Siamo fiduciosi di raggiungere questo obiettivo entro il 2020». I 250 allevatori della Compral sono pronti alla sfida: «Siamo interessati al progetto di raddoppio», ha spiegato Raffaele Tortalla, il presidente della cooperativa. Anche Coldiretti vuole essere della partita per valorizzare il latte subalpino la cui produzione sfiora gli 11 milioni di quintali. Il delegato regionale Bruno Rivarossa e il presidente Roberto Moncalvo si augurano che «questo progetto non solo si rafforzi e si implementi», ma possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio «che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte». —

21 GENNAIO – TORINO CRONACAQUI

IL FATTO Nel giorno della festa dei 10 anni presentato il progetto di Inalpi per una seconda torre a Moretta

Una centrale bis per produrre latte in polvere

→La filiera della polvere di latte piemontese Inalpi - Ferrero - Compral Latte festeggia i suoi primi 10 anni di attività e punta al raddoppio con una seconda torre di spray-atura a Moretta. «I progetti ci sono già - ha spiegato ieri in conferenza stampa il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - e nei prossimi mesi dovremmo procedere con la realizzazione della struttura a fronte di un aumento costante della domanda».
Oltre a Ferrero nella filiera infatti si sono affacciati altri partner torinesi, «come il cioccolatiere Gobino e il gelataio Peppino, e altre aziende dolciarie, come Sperlari, Novi e Sammontana» ha aggiunto Invernizzi. Per festeggiare l'importante compleanno sono stati consegnati due premi firmati Ugo Nespolo, al manager Ferrero, Enrico Scimone, e al presidente della cooperativa Compral Latte, Raffaele Tortalla. «Siamo partiti comprando il latte a 100 allevatori che producevano 1.500 quintali di latte al giorno e dopo 10 anni siamo in 250 e si producono ben 4.500 quintali sul territorio di Torino e Cuneo» spiega Tortalla che ha sottolineato «la stabilità offerta dal latte venduto a tutti allo stesso prezzo». Presentato anche l'aggiornamento del protocollo, con più spazio alla sostenibilità ambientale e ai diritti dei lavoratori.
«Stiamo estendendo questo progetto virtuoso di filiera anche in altri comparti dell'industria agroalimentari piemontese» ha aggiunto il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo.
[r.le.]

Inalpi punta ad aumentare le sue produzioni

21 GENNAIO – TARGATOCN

AGRICOLTURA | 21 gennaio 2020, 09:11

Coldiretti, polvere di latte: 10 anni di filiera fra innovazione e lungimiranza

Un traguardo importante, celebrato oggi a Torino, che getta le basi per nuove prospettive di crescita

Ha compiuto dieci anni il progetto di filiera che ha portato ad avere polvere di latte 100% Made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A.

Le dieci candeline sono state celebrate oggi a Torino con l'evento "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il Presidente di Inalpi, **Ambrogio Invernizzi**, il Presidente di Compral Latte, **Raffaele Tortalla**, il Presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo, **Roberto Moncalvo**, e il Delegato Confederale di Coldiretti Piemonte, **Bruno Rivarossa.**

Nel corso dell'evento sono stati premiati, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, Responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A., che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, Presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori distribuiti fra le Province di Cuneo e Torino, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5.000 quintali di latte.

I dieci anni celebrati oggi hanno dato il via ad un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio.

Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quello che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale.

Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare le resistenze più dure da parte dei produttori di latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del latte controllata e garantita.

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali.

Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

"È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio - ricorda **Ambrogio Invernizzi** - nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le Istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la check-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra Regione".

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tuttora attuali - commentano **Roberto Moncalvo** e **Bruno Rivarossa** - e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte".

Nella seconda parte dell'incontro Franco Ramello, Responsabile economico di Coldiretti Piemonte e Cuneo, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

21 GENNAIO – ALIMENTANDO

Cuneo – La filiera corta di Inalpi celebra 10 anni. Particolarità del modello promosso dall'azienda di Ambrogio Invernizzi, che produce latte in polvere, è di riconoscere ai produttori di latte un prezzo al litro superiore alla media del mercato, premiando la materia prima. Il progetto, coordinato da Coldirretti, include una rete di fornitori, tra cui Compral Latte, con 250 conferitori che ogni giorno raccolgono 5mila quintali di latte piemontese. "E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio nel quale abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni locali", spiega Invernizzi in un'intervista al Sole 24 Ore. "proseguiremo nella crescita della filiera corta e certificata del latte. Abbiamo ampliato a otto il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera e su cui viene fissato il prezzo del latte e incrementato a 104 punti la check list dei controlli. Siamo convinta che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per la crescita".

21 GENNAIO – ATNEWS

COLDIRETTI, POLVERE DI LATTE MADE IN PIEMONTE: CELEBRATI I DIECI ANNI

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100 per cento made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte, inalpi e Ferrero spa.
Le dieci candeline sono state celebrate all'Hotel Nh Torino Centro durante l'evento: "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare: il presidente di inalpi, Ambrogio Invernizzi; il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla; il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa. E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.
Dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti, e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio. inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.
Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.
"E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio, nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio ha affermato Ambrogio Invernizzi, presidente cda inalpi inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la ceck-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione".
Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Torino, ha aggiunto: "Un accordo sancito dieci anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai

nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il made in Piemonte".

Nella seconda parte dell'incontro, Franco Ramello, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il made in Piemonte oltre i confini nazionali.

[Fonte foto: Ansa Piemonte]

21 GENNAIO – CUNEOCRONACA

Latte, filiera festeggia 10 anni: si consolida il progetto con Coldiretti, Compral, Inalpi e Ferrero

CUNEO

Condividi su Facebook

Ha compiuto dieci anni il progetto di filiera che ha portato ad avere polvere di latte 100% made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A. Le dieci candeline sono state celebrate a Torino con l'evento "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, il presidente di Coldiretti Piemonte nonché delegato confederale di Coldiretti Cuneo, Roberto Moncalvo, e il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa.

Nel corso dell'evento sono stati premiati, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A., che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori distribuiti fra le province di Cuneo e Torino, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5.000 quintali di latte.

I dieci anni celebrati hanno dato il via ad un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto

importante per il territorio.

Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quello che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare le resistenze più dure da parte dei produttori di latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della filiera del latte controllata e garantita.

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio. Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali.

Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

"È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio - ricorda Ambrogio Invernizzi - *nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la check-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra Regione".*

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tuttora attuali - commentano Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa - ***e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno***

tampa ad uso esclusivo del destinatario, non ripr

stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il made in Piemonte".

Nella seconda parte dell'incontro Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti Piemonte e Cuneo, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

21 GENNAIO – LAVOCEDIALBA

Coldiretti, polvere di latte: 10 anni di filiera fra innovazione e lungimiranza

0 Consiglia

Un traguardo importante, celebrato oggi a Torino, che getta le basi per nuove prospettive di crescita

Ha compiuto dieci anni il progetto di filiera che ha portato ad avere polvere di latte 100% Made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A.

Le dieci candeline sono state celebrate oggi a Torino con l'evento "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il Presidente di Inalpi, **Ambrogio Invernizzi**, il Presidente di Compral Latte, **Raffaele Tortalla**, il Presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo, **Roberto Moncalvo**, e il Delegato Confederale di Coldiretti Piemonte, **Bruno Rivarossa.**

Nel corso dell'evento sono stati premiati, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, Responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A., che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla,

Presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori distribuiti fra le Province di Cuneo e Torino, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5.000 quintali di latte.

I dieci anni celebrati oggi hanno dato il via ad un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio.

Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quello che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale.

Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare le resistenze più dure da parte dei produttori di latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del latte controllata e garantita.

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali.

Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

"È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio - ricorda **Ambrogio Invernizzi** - nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la check-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra Regione".

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tuttora attuali - commentano **Roberto Moncalvo** e **Bruno Rivarossa** - e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per

l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte".

Nella seconda parte dell'incontro Franco Ramello, Responsabile economico di Coldiretti Piemonte e Cuneo, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

21 GENNAIO – LAMESCOLANZA

Coldiretti Torino, celebrati i 10 anni del progetto sulla polvere di latte

21/01/2020

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100 per cento made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte, Inalpi e Ferrero spa. Le dieci candeline sono state celebrate all'Hotel Nh Torino Centro durante l'evento: "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare: il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi; il presidente di Compral Latte, **Raffaele Tortalla**; il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa. E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte. Dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti, e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio. Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio. Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è

stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

Ambrogio Invernizzi, presidente cda Inalpi, afferma: «E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio, nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la ceck-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione». **Fabrizio Galliati,** presidente di Coldiretti Torino, aggiunge: «Un accordo sancito dieci anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il made in Piemonte».

Nella seconda parte dell'incontro, Franco Ramello, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il made in Piemonte oltre i confini nazionali.

21 GENNAIO – MARK UP

Latte in polvere: la filiera Inalpi compie dieci anni

Laura Seguso 21 Gennaio 2020

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la **polvere di latte 100% made in Piemonte** grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte, Inalpi e Ferrero.

L'esperienza ha coinvolto molteplici attori e cambiato parecchie realtà del territorio. Ciascuno ha contribuito al progetto cercando di superare il mero interesse personale, in nome della qualità e della valorizzazione del latte. Inalpi ha accolto la richiesta della **Ferrero**, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia. **Compral Latte** ha riunito il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. **Coldiretti** ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

"Inalpi continuerà su questa strada – ha commentato **Ambrogio Invernizzi,** presidente Inalpi- per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la ceck-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione".

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali – commentano **Roberto Moncalvo,** presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa, delegato Confederale –, e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni Dop). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte".

Le celebrazioni per questo anniversario si sono svolte a Torino nel corso di un evento dal titolo "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030". In questa occasione **Franco Ramello**, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

21 GENNAIO – LIBERO247

Latte, filiera festeggia 10 anni: si consolida il progetto con Coldiretti, Compral, Inalpi e Ferrero

Cuneo Cronaca | 1 | 1 ora fa

Le dieci candeline sono state celebrate a Torino con l'evento "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, il ...

Leggi la notizia

Persone: inalpi compral
Organizzazioni: coldiretti ferrero
Prodotti: latte polvere
Luoghi: piemonte torino
Tags: progetto territorio

21 GENNAIO – VIRGILIO

Latte, filiera festeggia 10 anni: si consolida il progetto con Coldiretti, Compral, Inalpi e Ferrero

Condividi Invia

Ha compiuto dieci anni il progetto di filiera che ha portato ad avere polvere di latte 100% made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A. Le dieci...

Leggi tutta la notizia

Categoria: ECONOMIA

22 GENNAIO – LA STAMPA EDIZIONE CUNEO

FUNZIONA LA SINERGIA TRA IL COMPARTO E LA FERRERO DI ALBA

La filiera del latte oltre la crisi

Nuovi investimenti a Moretta a dieci anni dall'inaugurazione del maxi impianto della Inalpi

L'impianto del «polverizzatore» del latte di Moretta compie dieci anni e fa scuola. La filiera che ha portato ad avere la polvere di latte «100% piemontese» grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero Spa è oggi una delle più studiate e viene presa ad esempio virtuoso di «sistema industriale sostenibile e dall'alto valore sociale». Un esempio che ha sconfitto la crisi del settore. DEVIS ROSSO – P. 40

Nuovi investimenti e progetti a Moretta La filiera del latte ha superato la crisi

Compie dieci anni la "torre" della Inalpi: fu la prima in regione, ora punta al raddoppio e alla sostenibilità

DEVIS ROSSO
MORETTA

L'impianto del «polverizzatore» del latte di Moretta compie dieci anni e fa scuola. La filiera che ha portato ad avere la polvere di latte «100% piemontese» grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero Spa è oggi una delle più studiate e viene presa ad esempio virtuoso di «sistema industriale sostenibile e dall'alto valore sociale».

Oggi una sfida vinta che ha avuto inizio con una richiesta del gruppo Ferrero

La sfida, oggi vinta, ebbe inizio nei primi anni del nuovo millennio, quando Inalpi accolse la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia: costruire il primo polverizzatore del latte italiano. Grazie alla collaborazione con Coldiretti e Compral Latte, che ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori di latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, il progetto divenne realtà nel 2010. Così, Moretta, storicamente uno dei paesi simbolo dell'industria lattiero casearia, dopo anni di crisi industriale, è tornata a essere un punto di riferimento del settore.

Ambrogio Invernizzi, presidente dell'Inalpi, osservando la strada percorsa oggi può dire con orgoglio: «È stato un progetto realizzato "dal territorio per il territorio". La visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto "pilastri" (e da un algoritmo elaborato dal Politecnico di Milano) che comprendono, fra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli».

Alla torre del latte di Moretta vengono conferiti giornalmente 5 mila quintali di latte, in arrivo da oltre 250 allevatori piemontesi. Ogni anno il 20% degli 11 milioni di quintali di latte prodotto in Piemonte viene trasformato in polvere di latte a Moretta. Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti Piemonte, nel corso della conferenza «Polvere di latte» convocata l'altro giorno a Torino per raccontare il primo decennio del sito di Moretta, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni Coldiretti Piemonte ha saputo creare prendendo spunto dall'esempio virtuoso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

del latte in polvere.

L'avventura casearia di Inalpi non si ferma qui. L'obiettivo è di raddoppiare e costruire una seconda torre di polverizzazione, sempre a Moretta. «Abbiamo intenzione di ingrandirci – rivela Invernizzi -, ma lo faremo un passo alla volta, com'è nella nostra tradizione. Inoltre, vogliamo mettere sempre più in primo piano il progetto di sostenibilità della filiera. Stiamo lavorando per ridurre il consumo di acque del suolo all'interno dell'impianto e azzerare il consumo di energia fossile. Un altro passo importante sarà l'impianto di "ultrafiltrazione", che ci consentirà di separare proteine, lattosio e grasso del latte per arrivare così a produrre un formaggio utilizzando le proteine del nostro latte, offrendo un prodotto al cento per cento derivato dal latte dei nostri allevatori». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

5
mila quintali
Conferiti giornalmente alla torre del latte di Moretta

250
allevatori
Di tutto il Piemonte: costituiscono la filiera dell'impianto

20%
la percentuale
Un quinto del latte prodotto in regione è trasformato a Moretta

22 GENNAIO – RAI TGR PIEMONTE

RAI TGR PIEMONTE DELLE ORE 14.00

https://www.rainews.it/tgr/piemonte/notiziari/index.html?/tgr/rainews.html

22 GENNAIO – HORECANEWS

Inalpi festeggia i dieci anni del progetto Polvere di Latte

Da **Redazione** - 22 Gennaio 2020 0

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100% Made in Piemonte grazie alla sinergia tra **Coldiretti Piemonte, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A**. Le 10 candeline sono state celebrate presso l'**Hotel Nh Torino Centro** durante l'evento: ***"Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030***", che ha visto partecipare il **presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi**, il **presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla**, il presidente di **Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo** ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, **Bruno Rivarossa.**

È stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, **Enrico Scimone,** responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A. che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e **Raffaele Tortalla,** presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

Dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti, e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio. **Inalpi** ha accolto la richiesta della **Ferrero**, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. **Compral Latte** ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le

resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. **Coldiretti** ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

"È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio" – ricorda **Ambrogio Invernizzi** – Presidente Inalpi – *"nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la ceck-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione".*

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali – commentano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale –, e *basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte".

Nella seconda parte dell'incontro, **Franco Ramello**, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

22 GENNAIO – COLDIRETTI

TORINO, POLVERE DI LATTE: CELEBRATI I DIECI ANNI

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100 per cento made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte [redacted] e Ferrero spa. Le dieci candeline sono state celebrate all'Hotel Nh Torino Centro durante l'evento: "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare: il presidente di [redacted] Ambrogio Invernizzi; il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla; il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa. E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori [redacted] grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

Dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti, e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio [redacted] ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di [redacted] e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

Ambrogio Invernizzi, presidente cda [redacted] afferma: «E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio, nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. [redacted] continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la ceck-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione».

Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Torino, aggiunge: «Un accordo sancito dieci anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il made in Piemonte».

Nella seconda parte dell'incontro, Franco Ramello, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti Piemonte ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il made in Piemonte oltre i confini nazionali.

22 GENNAIO – LA FEDELTA'

Cerimonia al convegno di Coldiretti Piemonte

Compral latte premia Raffaele Tortalla

FOSSANO. Dieci anni fa nasceva il progetto di filiera del latte che vede protagonisti, tra gli altri, Compral latte, Inalpi e l'industria dolciaria Ferrero. Lunedì Coldiretti Piemonte ha voluto celebrare il decennale con un evento dal titolo suggestivo ("Polvere di latte esperienze di futuro verso il 2030") nel corso del quale è stato premiato, con un'opera dell'artista Ugo Nespolo, Raffaele Tortalla di Sant'Antonio Baligio, presidente di Compral latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte. Lo stesso riconoscimento è stato consegnato a Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per l'industria dolciaria Ferrero, che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese.

All'evento promosso da Coldiretti (cui ha partecipato il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa) ha preso parte un'ampia rappresentanza di fornitori di latte, molti provenienti dal Fossanese, insieme all'intero Consiglio d'amministrazione di Compral latte.

Il progetto di filiera Inalpi-Ferrero è un'esperienza unica nel settore lattiero caseario e sta facendo scuola: ognuno ha fatto la sua parte con senso di responsabilità. Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero di latte in polvere impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quello che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare resistenze anche difficili, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di "far immaginare" l'importanza della nascita della Filiera del latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche (il prezzo "indicizzato", che premia l'allevatore a prescindere dall'andamento altalenante del mercato) è stata la vera novità di questo progetto, l'elemento che ha confermato la volontà di Inalpi e Ferrero di "fare sul serio".

l.a.

22 GENNAIO – MONDODELGUSTO

"Polvere di latte": 10 anni di progetto di filiera 100% Made in Piemonte, nuovo modello di relazione industriale

Inalpi SpA
Email: info@inalpi.it

Date ed orari:
il 20 gennaio 2020

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere il latte in polvere "100% Made in Piemonte", grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Inalpi, Compral Latte e Ferrero S.p.A.

A cura di **Andrea Di Bella**

Questo bellissimo e strategico progetto, ma possiamo anche definirlo uno straordinario racconto che continua a essere letto con successo, **nasce nel 2010**, dalla collaborazione tra **Inalpi**, azienda di **Moretta** e **Ferrero**, azienda di **Alba**. Appena 50 chilometri separano i due stabilimenti, in provincia di Cuneo.

I vertici della Ferrero avanzano la richiesta di latte in polvere a Inalpi, per la loro produzione dolciaria; un'idea innovativa, a chilometro zero, cioè **sviluppare una filiera che potesse coprire il fabbisogno aziendale**, in grado di valorizzare il territorio piemontese; **etica**, in quanto si mette sù una filiera, tutta regionale, controllata minuziosamente, a partire da dove e come vendono allevati gli animali, qual è l'origine del latte, come viene lavorato, nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale, dove il benessere animale, la qualità del latte e l'integrità del territorio devono essere non solo rispettati ma valorizzati.

La proposta di Ferrero viene accolta con soddisfazione da Inalpi, che si impegna nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale.

"E' stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio, **sottolinea Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi**, *nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni locali. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la cecklist di controlli, fatta oggi da 104 punti".*

"Siamo infatti convinti, **aggiunge,** *che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici non solo al territorio ma all'intera regione Piemonte".*

Oggi, 20 gennaio 2020, si celebra il decennale con il convegno: ***"Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030"***, presso l'Hotel NH Torino Centro, partecipato al massimo. L'evento ha visto la partecipazione del presidente di Coldiretti Piemonte, **Roberto Moncalvo**, del presidente di Inalpi, **Ambrogio Invernizzi**, del presidente di Compral Latte, **Raffaele Tortalla** e del delegato confederale di Coldiretti Piemonte,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Bruno Rivarossa.

Durante il convegno sono stati consegnati **due premi**, opere artistiche di **Ugo Nespolo**, a due figure rappresentative del progetto: **Enrico Scimone**, **responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A.**, che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese e **Raffaele Tortalla**, **presidente di Compral Latte**, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi.

Il nuovo progetto di filiera Made in Piemonte, che ha coinvolto Inalpi, **Compral Latte, Ferrero**, con il coordinamento di **Coldiretti Piemonte**, ha dato vita ad un'esperienza unica che ha cambiato parecchie realtà territoriali, **ha creato un nuovo modello di relazione industriale**.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% proviene dall'estero soprattutto Francia, Germania e Nuova Zelanda. Se a questo si aggiunge che le frodi alimentari sono dietro l'angolo, la sicurezza alimentare non sempre viene rispettata, **ecco un esempio virtuoso, una risposta corretta al mercato dei consumatori che, sempre di più, chiede la tracciabilità dei prodotti**, a garanzia di una sana e corretta alimentazione.

Un merito particolare va a Compral Latte, Società Cooperativa agricola che riunisce più di 200 allevatori, piccoli e medi prevalentemente della provincia di Cuneo, regolati da uno Statuto secondo i principi di mutualità, solidarietà e condivisione. **La Cooperativa , in dieci anni è passata da 100 allevatori a 225, e da 1000 quintali di prodotto giornalieri ad una raccolta media di quasi 5000 quintali destinati alla filiera Inalpi-Ferrero.**

Il prezzo del latte calcolato su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. **Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri** che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro di un territorio straordinario.

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali, **commentano Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa**, *basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Un nuovo modello di relazione industriale. Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte".*

Nella seconda parte del convegno, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, **Franco Ramello, responsabile economico della federazione regionale Coldiretti, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, Coldiretti Piemonte ha saputo creare**, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti intrecciando relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

Aspettando la seconda torre di sprayatura nell'azienda di Moretta, si guarda con fiducia e ottimismo al 2030: prove di futuro!

22 GENNAIO – NEWSFOOD

INALPI A MARCA 2020 – MATTEO TORCHIO, DIRETTORE MARKETING (VIDEO)

22 GENNAIO 2020 | 0 COMMENTI

IN : AZIENDE & PRODOTTI , FIERE & EVENTI , IN EVIDENZA , MARKENTING & COMUNICAZIONE , PIEMONTE , PRIMA PAGINA , PROTAGONISTI , VIDEO & INTERVISTE

0

MARCA Bologna, 16 gennaio 2020, stand INALPI
Matteo Torchio,
Direttore Marketing Inalpi.

Intervista di Giuseppe Danielli,
Direttore e Fondatore Newsfood.com

Vedi altri articoli e video INALPI
(Clicca qui)
Il CREDO di INALPI

Inalpi

Semplice differenza

Moretta è la casa speciale dove inalpi ha sede, ai piedi delle Alpi Cozie in provincia di Cuneo.

*Un luogo perfetto dove raccogliere latte di alta qualità, conferito da circa **500 produttori** residenti nelle sole provincie di Cuneo, Torino e Asti. Inalpi conosce i suoi produttori perché dal 2006 ha sottoscritto con loro un **Protocollo** di **Filiera** all'interno dello spazio Alpino Piemontese, che stabilisce gli standard di produzione.*

SE è Giusto, buono e sicuro… è INALPI

INALPI: Giusto

(dal sito ufficiale INALPI)
La base della politica aziendale Inalpi si fonda su rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori. Questo ha contribuito, nel corso degli anni, a formare un gruppo di persone che si muovono in un'unica direzione al fine di fornire il miglior prodotto.
Gli allevatori che riforniscono il latte a Inalpi hanno firmato un protocollo che ne garantisce elevati standard qualitativi.

La qualità del latte conferito in Inalpi ha valori organolettici superiori alla media del latte piemontese, e lo confermano i dati dei laboratori regionali.

Il protocollo, che regola il prezzo del latte alla stalla, è stato studiato e redatto con la collaborazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza e ha ribaltato il concetto di acquisto del prodotto: dal 2010, per la prima volta in Italia, il latte viene acquistato in base alla qualità e non alla quantità del conferito. Molti sono i fattori che determinano il prezzo del latte e ogni singola voce ha un'importanza primaria sulla qualità del prodotto finito. Questa formula, prima e unica nel suo genere, ha avuto l'approvazione delle organizzazioni sindacali, del mondo cooperativo e agricolo, di alcune associazioni animaliste e soprattutto dei consumatori.

Un grande esempio di sinergia tra produttore, trasformatore e utilizzatore.

Molti sono i requisiti richiesti ai fornitori di latte Inalpi, ma tutti finalizzati alla genuinità del prodotto:

- Igiene e salute animale
- Qualità dell'alimentazione
- Pulizia della stalla
- Benessere degli animali
- Impatto ambientale e sostenibilità allevamento

Il Team della qualità è in contatto continuo con gli allevatori, eseguono controlli e rilievi costanti, valutano le stalle e forniscono punteggi. Il protocollo non può essere quindi statico, se le condizioni della stalla e degli animali cambiano, cambierà anche il punteggio attribuito.

I fornitori di latte Inalpi lavorano solo per Inalpi, questa è un'ulteriore garanzia.

INALPI: Buono

La bontà del prodotto finale e il punto di forza fondamentale per ottenere l'apprezzamento e la fidelizzazione del consumatore. L'accurata selezione dei fornitori e una filiera corta, che consente il controllo totale e sicuro della materia prima, sono le carte vincenti di Inalpi
Il latte che arriva in azienda è al 100% italiano, 100% piemontese e 100% alpino.

Questo latte, dalle caratteristiche straordinarie, occupa una posizione primaria. Viene utilizzato per dare nuova vita al formaggio fuso, un valore aggiunto di grande importanza e tutt'altro che scontato. Ma serve anche per produrre il burro, rigorosamente di panna di centrifuga e, nella torre di sprayatura, diventa latte in polvere di qualità superiore.

INALPI: Sicuro

Per Inalpi la parola sicurezza è unita con innovazione. La crisi che nel 2004 ha colpito l'economia mondiale ha spinto il management aziendale a puntare proprio sul rinnovamento degli impianti.
Il primo passo è stato l'impegno per migliorare il laboratorio analisi. Grazie alla collaborazione con l'Università di Milano, sezione DI.PRO.VE e poi a quella con la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, si è focalizzata l'attenzione sulle preferenze del consumatore, sulla tutela dell'ambiente e sulla sicurezza alimentare.

Il rigoroso e certificato laboratorio interno è diventato quindi di importanza fondamentale e, con la collaborazione di altre strutture esterne, compie controlli continui e costanti durante tutta la lavorazione, dall'arrivo del latte fino al prodotto finito.

I prodotti Inalpi sono inoltre rispettosi e conformi a diverse confessioni religiose, vengono infatti certificati Halal e Kosher

Ogni giorno arrivano in azienda arrivano 500 tonnellate di latte fresco, raccolto in un raggio di produzione molto ravvicinato e vengono eseguiti circa 17.000 controlli dall'arrivo al prodotto finito.

Inalpi investe 1.000.000 di euro all'anno per la gestione e il rinnovamento del proprio laboratorio analisi.

L'azienda ha inoltre impegnato enormi risorse per un progetto che consente di seguire la tracciabilità del prodotto: INALPITRACCIA.

Il consumatore può accedere a una mappa multimediale, disponibile sul sito aziendale, che gli consente di tracciare l'intera filiera casearia, dal latte appena munto a quello portato in azienda ai prodotti finiti.

Basta inserire il codice e il lotto indicati sulla confezione per scoprire la stalla d'origine delle vacche che danno il latte utilizzato per realizzare le fettine di formaggio, i formaggini, il burro.

Tutto questo per tutelare il consumatore e garantirgli sempre alimenti sicuri e appetitosi.

Vedi anche:

Inalpi a Cibus 2018: Qualità, Qualità, Qualità – Ambrogio Invernizzi (Video) 21 Maggio 2018 Vedi altri video Cibus 2018 Vedi rassegna stampa completa Cibus 2018 Fiere di Parma, 7-11 maggio Cibus 2018 XIX Salone Internazionale dell'Alimentazione Intervista di Giuseppe Danielli, Direttore Newsfood.com Ambrogio Invernizz, Presidentye … Leggi tutto

Ritardi rimborsi Iva: Ambrogio Invernizzi, Inalpi spa, scrive al Direttore di Equitalia 12 Aprile 2012
Ecco lettera (clicca qui) che Ambrogio Invernizzi, Presidente della Inalpi spa, ha scritto al Direttore di Equitalia per denunciare la condizione di grande difficoltà economica in cui … Leggi tutto

INALPI a MARCA 2019 – Matteo Torchio, direttore Marketing 25 Gennaio 2019
Bologna, 18 gennaio 2019 Nel grande stand di Inalpi ci sta anche tutto lo stabilimento di Moretta… è un magnifico plastico in Lego che riproduce fedelmente tutti i particolari. La meticolosità con la quale è stato realizzato questo piccolo capolavoro è … Leggi tutto

Matteo Torchio, Direttore Marketing INALPI (Video) 23 Gennaio 2017
-Bologna, 19 gennaio 2017, MARCA Private Label. Intervista di Giuseppe Danielli, Direttore e Fondatore Newsfood.com (vedi altri articoli e video) Speciale MARCA Private Label – Bologna 2017 INALPI: La magia del latte fresco che diventa … Leggi tutto

Art. 62 "Decreto liberalizzazioni": Il Commento di Inalpi 4 Agosto 2012
Ambrogio Invernizzi, Presidente Inalpi, commenta così il decreto interministeriale applicativo dell'art. 62 della Legge 24 marzo 2012, che … Leggi tutto

Moretta: Edoardo Raspelli testimonial eccellente accordo tra APA e INALPI 6 Dicembre 2011
Una volta a Moretta di bianco c'erano solo la neve ed il latte delle poche vacche al pascolo. Oggi, tutti i giorni arrivano autobotti di latte da tutto l Piemonte, ma anche da altri allevamenti italiani, … Leggi tutto

ANUGA 2011. Ambrogio Invernizzi di In.Al.Pi. 11 Ottobre 2011
Anuga di Colonia, la più importante rassegna mondiale dei prodotti alimentari e delle bevande. Dall'8 al 12 Ottobre l'azienda sarà lieta di ricevere visitatori nel suo stand presso il PADIGLIONE 10.1 CORRIDOIO G051 H050. Inalpi sarà inoltre presente in qualità … Leggi tutto

Ambrogio Invernizzi di In.Al.Pi. ospite a Cheese 2011 16 Settembre 2011
Ambrogio Invernizzi, presidente di In.Al.Pi., sarà ospite di Cheese 2011 – Le forme del latte, la principale manifestazione biennale dedicata ai formaggi di qualità provenienti da tutto il mondo che avrà luogo a Bra (Cn) dal … Leggi tutto

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

22 GENNAIO –

NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Il ringraziamento dell'Opera Ancina

Egregio direttore,
al termine dell'anno 2019 vogliamo rivolgere un sincero ringraziamento a quanti hanno collaborato e supportato il nostro Ente nelle diverse attività, con particolare riferimento alla gestione dell'Asilo San Giuseppe in Saluzzo.

In primis, oltre a tutto il personale della struttura per il prezioso lavoro svolto, un grazie riconoscente lo vogliamo rivolgere alla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo per il generoso contributo cha ci ha permesso il rifacimento di tutta la pavimentazione delle aule e dei corridoi del piano terreno; analogamente importante è stato il costante supporto economico del Comune di Saluzzo, fondamentale per la continuità del servizio e il contenimento delle rette richieste all'utenza.

Molti poi sono i privati e tra questi, non potendo fare un elenco completo, citiamo in particolare la ditta Inalpi di Moretta per la fornitura annuale di prodotti caseari per la mensa dei bimbi, la Corno Pallets per i materiali forniti e cosi pure la ditta Supertino e la Comunità Cenacolo, in particolare per gli allestimenti degli eventi organizzati nei momenti di festa che coinvolgono le famiglie dei bambini.

Un grazie sincero a monsignor Cristiano Bodo, Vescovo di Saluzzo, per la sua presenza gioiosa e serena in mezzo ai bambini.

L'occasione di queste brevi note vuole altresì anticipare due eventi che caratterizzeranno il 2020.

Il primo riguarda il fatto che questa data rappresenta un anniversario importante della fondazione dell'Asilo, di cui ricorrono i 130 anni; una data significativa che porterà a una serie di eventi su cui stiamo lavorando e che saranno resi noti a breve.

Il secondo momento invece, dopo la formalizzazione dell'acquisto della Colonia di Sant'Anna di Bellino, sarà dedicato a una occasione di incontro e di ricordo per tutte le diverse generazioni di saluzzesi che nel tempo hanno vissuto e goduto dell'ospitalità di questa casa di vacanza estiva.

Nell'augurare a tutti un sereno e proficuo 2020, ancora un grazie a quanti sono vicini e a diverso titolo sostengono l'Opera Ministero Pastorale Ancina e le sue attività (Asilo San Giuseppe e Colonia di Sant'Anna di Bellino in particolare).

Don Carlo Cravero
presidente e i consiglieri
dell'Opera Ministero
Pastorale Ancina, Saluzzo

22 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Sostegno allo sport

L'azienda Inalpi al premio Ussi 2019 con le bag di gusto

MORETTA Per il quarto anno consecutivo Inalpi ha partecipato come partner al premio Ussi 2019 organizzato e assegnato dal Gruppo subalpino giornalisti sportivi "Ruggero Radice".

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante la cerimonia che si è tenuta a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner in cui, oltre alle shopper contenenti prodotti, è stato distribuito il Bilancio sociale Inalpi 2018, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, della politica di sostegno portata avanti dall'azienda di Moretta.

22 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

SCHERMA: GAETANI D'ARGENTO IN COPPA DEL MONDO

Giulio Gaetani ha conquistato la medaglia d'argento nella tappa di Coppa del Mondo Under 20 di spada di Manama, in Bahrein. Il portacolori dell'Inalpi Team-Accademia Scherma Marchesa ha battuto per 15-13 nei quarti l'uzbeko Khasan Baudunov e in semifinale il russo Vladimir Tolasov. In finale ha ceduto per 15-10 al russo Dmitrii Shvelidze. Nella 2ª gara nazionale cadetti di spada di Bergamo Gaia Caforio (Marchesa) ha superato nei quarti per 15-7 Arianna Scollo (Bresso) e in semifinale per 15-12 Lucrezia Paulis (Fiamme Oro). Nell'assalto conclusivo ha perso per 15-14 contro Anita Corradino (Cesare Pompilio Genova). Si sono piazzati terzi Lavinia Berardelli e Federico Pezzoli (entrambi dell'Isef "Eugenio Meda"), sconfitti nel penultimo turno per 15-14 da Corradino e da Davide Santoro (Cs San Nicola).

[ro.le.]

25 GENNAIO – TORINOGGI

Latte in polvere, dopo dieci anni la soluzione sul prezzo si conferma e per il futuro "vede doppio"

0 Consiglia

Tutto è cominciato nel 2010, con Inalpi, Ferrero, Compral e Coldiretti a recitare parti da protagonisti. "Gioco di squadra del territorio, in un periodo difficile. Gettato il cuore oltre l'ostacolo". E oggi, dopo la prima torre di Moretta, si va verso una seconda costruzione per la sprayatura

Latte in polvere, tra un passato di successo e un domani da scrivere. Quello che si celebra in questi giorni in Piemonte è un progetto nato nel 2010, ma che ha radici più profonde legate all'annosa questione del prezzo del latte. E che adesso guarda al futuro, allineando il mirino almeno fino al 2030 e pensando con convinzione a "raddoppiare".

La cornice e il simbolo dell'intera vicenda è la torre "di sprayatura" del latte, che ormai campeggia da anni a **Moretta**, in provincia di Cuneo, attorno alla quale si è raccolta e consolidata una vera filiera, con un prezzo indicizzato. I marchi, accanto a **Coldiretti Piemonte**, sono quelli di **Inalpi** e **Compral latte**, ma anche **Ferrero**, industria dolciaria che ha dato impulso a questo meccanismo virtuoso. Per le aziende e per il territorio.

"Eravamo in un contesto e in uno scenario molto particolare - dice **Bruno Rivarossa**, delegato confederale - e in un momento di difficoltà. Bisognava uscire da uno stallo molto forte ed è stato il primo accordo che aveva anche un aspetto etico, superando resistenze e limitazioni, geografiche e non solo. Ora il prezzo del latte ha un calcolo scientifico, senza più avventure a livello contrattuale".

"Dopo i problemi iniziali legati a una banca nazionale che avrebbe dovuto accompagnarci, ma rimase bloccata dopo Lehmann Brothers - aggiunge **Ambrogio Invernizzi**, presidente di **Inalpi** - riuscimmo a partire con alcune banche del territorio si è avuto una prima copertura del finanziamento, a conferma di un legame territoriale, una matrice che bisognava seguire.

Ammetto che ero scettico, all'inizio, ma poi la prospettiva di 15 anni con Ferrero mi ha rassicurato e abbiamo allargato la questione a Coldiretti per recuperare tutto il latte necessario".

Anche perché il fabbisogno era (ed è) di 5000 quintali di latte al giorno. "Abbiamo fatto una scommessa, buttando il cuore oltre l'ostacolo - conferma Rivarossa - ma alla fine tutto è andato bene".

"Ci fu resistenza, all'inizio - conferma **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral latte - anche perché non si recuperava latte per fare formaggio, ma per fare una cosa completamente diversa, la polvere. È stata dura, ma poi è stato bello vedere chi ci ha creduto. Se si potesse tornare indietro, in tanti forse vorrebbero crederci come abbiamo fatto noi, soprattutto da parte Industriale".

E dopo i successi e la soddisfazione per questo decennio, il futuro porta a pensare a un rilancio. Di più: un raddoppio, una seconda torre di sprayatura. "Ci stiamo lavorando da molto tempo - ammette Invernizzi - accanto a una grande attenzione sui temi della cura degli animali e della sostenibilità. Anche questi valori ci porteranno a un aumento di interesse e quindi di volumi, così da poter concretizzare davvero l'uso di una seconda torre".

"Oltre a Ferrero, che è il cliente principale, stiamo iniziando piccole collaborazioni con **Gobino** e **Sperlari**, esaltando la qualità, ma anche la sostenibilità dell'attività produttiva e quindi del benessere di chi lavora e degli animali".

"Dopo dieci anni l'iniziativa continua a essere attuale e innovativa - commenta **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte - e porta avanti concetti fondamentali come l'indicizzazione del prezzo, che ha un enorme effetto sul territorio. In un'ottica di Piemonte 2030, aver costruito un nuovo modello di relazioni industriali è strategico, superando i tempi immediati, ma guardando molto avanti, consentendo di progettare e pianificare".

E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista **Ugo Nespolo**, **Enrico Scimone**, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e proprio Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

25 GENNAIO – IL NUOVO BRAIDESE

COLDIRETTI, COMPRAL LATTE, INALPI E FERRERO S.P.A.

Polvere di latte: 10 anni di filiera fra innovazione e lungimiranza

Ha compiuto dieci anni il progetto di filiera che ha portato ad avere polvere di latte 100% Made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A.
Le dieci candeline sono state celebrate oggi a Torino con l'evento "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il Presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, il Presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, il Presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo, Roberto Moncalvo, e il Delegato Confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa.
Nel corso dell'evento sono stati premiati, attraverso un'opera ideata dall'artista Ugo Nespolo, Enrico Scimone, Responsabile globale acquisti latte per Ferrero S.p.A., che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, Presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori distribuiti fra le Province di Cuneo e Torino, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5.000 quintali di latte.
I dieci anni celebrati oggi hanno dato il via ad un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte, un prodotto importante per il territorio.
Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quello che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale.
Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare le resistenze più dure da parte dei produttori di latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del latte controllata e garantita.
Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.
Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali.
Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli.

25 GENNAIO – 24OVEST

ECONOMIA E LAVORO | 25 gennaio 2020, 18:12

Latte in polvere, dopo dieci anni la soluzione sul prezzo si conferma e per il futuro "vede doppio"

Tutto è cominciato nel 2010, con Inalpi, Ferrero, Compral e Coldiretti a recitare parti da protagonisti. "Gioco di squadra del territorio, in un periodo difficile. Gettato il cuore oltre l'ostacolo". E oggi, dopo la prima torre di Moretta, si va verso una seconda costruzione per la sprayatura

Latte in polvere, tra un passato di successo e un domani da scrivere. Quello che si celebra in questi giorni in Piemonte è un progetto nato nel 2010, ma che ha radici più profonde legate all'annosa questione del prezzo del latte. E che adesso guarda al futuro, allineando il mirino almeno fino al 2030 e pensando con convinzione a "raddoppiare".

La cornice e il simbolo dell'intera vicenda è la torre "di sprayatura" del latte, che ormai campeggia da anni a **Moretta**, in provincia di Cuneo, attorno alla quale si è raccolta e consolidata una vera filiera, con un prezzo indicizzato. I marchi, accanto a **Coldiretti Piemonte**, sono quelli di **Inalpi** e **Compral latte**, ma anche **Ferrero**, industria dolciaria che ha dato impulso a questo meccanismo virtuoso. Per le aziende e per il territorio.

"Eravamo in un contesto e in uno scenario molto particolare - dice **Bruno Rivarossa**, delegato confederale - e in un momento di difficoltà. Bisognava uscire da uno stallo molto forte ed è stato il primo accordo che aveva anche un aspetto etico, superando resistenze e limitazioni, geografiche e non solo. Ora il prezzo del latte ha un calcolo scientifico, senza più avventure a livello contrattuale".

"Dopo i problemi iniziali legati a una banca nazionale che avrebbe dovuto accompagnarci, ma rimase bloccata dopo Lehmann Brothers - aggiunge **Ambrogio Invernizzi**, presidente di Inalpi - riuscimmo a partire con alcune banche del territorio si è avuto una prima copertura del finanziamento, a conferma di un legame territoriale, una matrice che bisognava seguire. Ammetto che ero scettico, all'inizio, ma poi la prospettiva di 15 anni con Ferrero mi ha rassicurato e abbiamo allargato la questione a Coldiretti per recuperare tutto il latte necessario".

Anche perché il fabbisogno era (ed è) di 5000 quintali di latte al giorno. "Abbiamo fatto una scommessa, buttando il cuore oltre l'ostacolo - conferma Rivarossa - ma alla fine tutto è andato bene".

"Ci fu resistenza, all'inizio - conferma **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral latte - anche perché non si recuperava latte per fare formaggio, ma per fare una cosa completamente diversa, la polvere. È stata dura, ma poi è stato bello vedere chi ci ha creduto. Se si potesse tornare indietro, in tanti forse vorrebbero crederci come abbiamo fatto noi, soprattutto da parte Industriale".

E dopo i successi e la soddisfazione per questo decennio, il futuro porta a pensare a un rilancio. Di più: un raddoppio, una seconda torre di sprayatura. "Ci stiamo lavorando da molto tempo - ammette Invernizzi - accanto a una grande attenzione sui temi della cura degli animali e della sostenibilità. Anche questi valori ci porteranno a un aumento di interesse e quindi di volumi, così da poter concretizzare davvero l'uso di una seconda torre".

"Oltre a Ferrero, che è il cliente principale, stiamo iniziando piccole collaborazioni con **Gobino** e **Sperlari**, esaltando la qualità, ma anche la sostenibilità dell'attività produttiva e quindi del benessere di chi lavora e degli animali".

"Dopo dieci anni l'iniziativa continua a essere attuale e innovativa - commenta **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte - e porta avanti concetti fondamentali come l'indicizzazione del prezzo, che ha un enorme effetto sul territorio. In un'ottica di Piemonte 2030, aver costruito un nuovo modello di relazioni industriali è strategico, superando i tempi immediati, ma guardando molto avanti, consentendo di progettare e pianificare".

E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista **Ugo Nespolo**, **Enrico Scimone**, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e proprio Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

25 GENNAIO - AMBIENTEUROPA

Unione Ristoranti Buon Ricordo 9 new entry, 3 nuove specialità, importanti partner

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo,** la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi **103 i locali** (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel **1964** per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la **Guida 2020** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

Il Buon Ricordo guarda avanti

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: ***Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.***

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto
Via Dell'abbazia, 6
Abbadia Cerreto (Lodi)
Tel. 0371.471009
info@osteriadelcerreto.it
www.osteriadelcerreto.it
Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.
Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere
Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno
Rocchetta a Volturno (Isernia)
Tel. 338.1730892
chefrufo@gmail.com
www.locandabelvedere.eu
Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno.
In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960
Via Prenestina, 27
Acuto (Frosinone)
Tel. 0775.56372
nutrattoria1960@gmail.com
Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare

Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama
Hotel Margherita
Via Umberto I, 70
Praiano (Salerno)
Tel. 089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113
Fax 089.874227
info@hotelmargherita.info
http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi
Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione

Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i suoi piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina – che interpreta creativamente la tradizione - esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò

stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Via Giuseppe Pellegrino 154
Vietri sul Mare (Salerno)
Tel. 089.763062
pascalovietri@gmail.com
www.ristorantepascalo.com
Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano
Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico
Via Silvio Pellico, 19
Rivanazzano Terme (Pavia)
Tel. 0383.944720
info@albergoselvatico.com
www.albergoselvatico.com
Specialità: Malfatti del Selvatico

Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

Trattoria Paolino
Piazza Camillo Cavour, 5
Vercelli
Tel. 0161.214790
paolo@trattoriapaolino.it
Specialità: Panissa alla vercellese
Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Osteria Der Katzlmacher
Bräuhausstraße 6
München (GERMANIA)
Tel. +49 89333360
derkatzlmacher@friul.de
Specialità: Raviolone di magro ma non troppo

L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette.

Trattoria Pomo d'Oro
Arany János u. 9
Budapest (UNGHERIA)
Tel: +36 13026473
info@pomodorobudapest.com
www.pomodorobudapest.com
Specialità: Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala

Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

CAMBI SPECIALITÀ 2020

Albergo Ristorante Foresta - Moena (Trento)
Specialità: ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo***

Ristorante Acquadolce - San Felice del Benaco (Brescia)

25 GENNAIO – CHIVASSOGGI

Latte in polvere, dopo dieci anni la soluzione sul prezzo si conferma e per il futuro "vede doppio"

0 Consiglia

Tutto è cominciato nel 2010, con Inalpi, Ferrero, Compral e Coldiretti a recitare parti da protagonisti. "Gioco di squadra del territorio, in un periodo difficile. Gettato il cuore oltre l'ostacolo". E oggi, dopo la prima torre di Moretta, si va verso una seconda costruzione per la sprayatura

Latte in polvere, tra un passato di successo e un domani da scrivere. Quello che si celebra in questi giorni in Piemonte è un progetto nato nel 2010, ma che ha radici più profonde legate all'annosa questione del prezzo del latte. E che adesso guarda al futuro, allineando il mirino almeno fino al 2030 e pensando con convinzione a "raddoppiare".

La cornice e il simbolo dell'intera vicenda è la torre "di sprayatura" del latte, che ormai campeggia da anni a **Moretta**, in provincia di Cuneo, attorno alla quale si è raccolta e consolidata una vera filiera, con un prezzo indicizzato. I marchi, accanto a **Coldiretti Piemonte**, sono quelli di **Inalpi** e **Compral latte**, ma anche **Ferrero**, industria dolciaria che ha dato impulso a questo meccanismo virtuoso. Per le aziende e per il territorio.

"Eravamo in un contesto e in uno scenario molto particolare - dice **Bruno Rivarossa**, delegato confederale - e in un momento di difficoltà. Bisognava

uscire da uno stallo molto forte ed è stato il primo accordo che aveva anche un aspetto etico, superando resistenze e limitazioni, geografiche e non solo. Ora il prezzo del latte ha un calcolo scientifico, senza più avventure a livello contrattuale".

"Dopo i problemi iniziali legati a una banca nazionale che avrebbe dovuto accompagnarci, ma rimase bloccata dopo Lehmann Brothers - aggiunge **Ambrogio Invernizzi**, presidente di Inalpi - riuscimmo a partire con alcune banche del territorio si è avuto una prima copertura del finanziamento, a conferma di un legame territoriale, una matrice che bisognava seguire. Ammetto che ero scettico, all'inizio, ma poi la prospettiva di 15 anni con Ferrero mi ha rassicurato e abbiamo allargato la questione a Coldiretti per recuperare tutto il latte necessario".

Anche perché il fabbisogno era (ed è) di 5000 quintali di latte al giorno. "Abbiamo fatto una scommessa, buttando il cuore oltre l'ostacolo - conferma Rivarossa - ma alla fine tutto è andato bene".

"Ci fu resistenza, all'inizio - conferma **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral latte - anche perché non si recuperava latte per fare formaggio, ma per fare una cosa completamente diversa, la polvere. È stata dura, ma poi è stato bello vedere chi ci ha creduto. Se si potesse tornare indietro, in tanti forse vorrebbero crederci come abbiamo fatto noi, soprattutto da parte Industriale".

E dopo i successi e la soddisfazione per questo decennio, il futuro porta a pensare a un rilancio. Di più: un raddoppio, una seconda torre di sprayatura. "Ci stiamo lavorando da molto tempo - ammette Invernizzi - accanto a una grande attenzione sui temi della cura degli animali e della sostenibilità. Anche questi valori ci porteranno a un aumento di interesse e quindi di volumi, così da poter concretizzare davvero l'uso di una seconda torre".

"Oltre a Ferrero, che è il cliente principale, stiamo iniziando piccole collaborazioni con **Gobino** e **Sperlari**, esaltando la qualità, ma anche la sostenibilità dell'attività produttiva e quindi del benessere di chi lavora e degli animali".

"Dopo dieci anni l'iniziativa continua a essere attuale e innovativa - commenta **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte - e porta avanti concetti fondamentali come l'indicizzazione del prezzo, che ha un enorme effetto sul territorio. In un'ottica di Piemonte 2030, aver costruito un nuovo modello di relazioni industriali è strategico, superando i tempi immediati, ma guardando molto avanti, consentendo di progettare e pianificare".

E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista **Ugo Nespolo**, **Enrico Scimone**, responsabile globale acquisti

latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e proprio Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

25 GENNAIO – TUTTOSPORT

«CHIARIAMOCI SUBITO»

Di Francisca «Sorpresa dalla reazione tardiva di Arianna, il mio era un appello a fare gruppo rivolto a tutti»

ROBERTO BERTELLINO

Clima teso in casa azzurra, nella disciplina principe della scherma mondiale, il fioretto e per quanto ci concerne quello del "Dream Team" in rosa. Torna sulla diatriba tra le regine della specialità una delle protagoniste, **Elisa Di Francisca**, la più esperta del gruppo: «Mi spiace molto che le mie parole siano state fraintese – esordisce – perché non volevano essere di accusa nei confronti di nessuna compagna di squadra, piuttosto un appello a far gruppo, e non è stato certo il primo, rivolto a tutte, me compresa. Non penso che perdere piaccia a nessuna di noi, anche perché fortunatamente ci siamo abituate ad altro». Quali azioni, e non di pedana, dovranno essere fatte in questo caso per cercare di ricucire lo strappo?: «Penso che la cosa migliore sia chiarirci di persona, con **Arianna** e il CT dell'arma. L'occasione non è lontana perché la prossima settimana saremo in allenamento collegiale a Tirrenia. Nel complesso ritengo che come capita in tutti gli ambienti di lavoro anche nel nostro possano accadere, senza far drammi, cose di questo tipo. Meglio che succedano ora, quando l'Olimpiade è ancora distante, piuttosto che tra qualche mese. Ciò che mi lascia un po' perplessa è la reazione tardiva al mio appello all'unità e al lavoro. L'obiettivo Tokyo ormai è dietro l'angolo e affrontarlo unite sarà fondamentale per tornare a recitare il ruolo di massime protagoniste che ci compete».

RICHIAMO ALL'ORDINE

Un richiamo preciso all'ordine arriva direttamente dalla Federazione Italiana Scherma e dal suo massimo dirigente: «La Federazione Italiana Scherma stigmatizza e condanna con fermezza – precisa il presidente **Giorgio Scarso** - le modalità, i toni ed i contenuti delle dichiarazioni rilasciate dalle atlete Elisa Di Francisca ed Arianna Errigo a mezzo stampa e sui social network ed ampiamente riportate dai mezzi di comunicazione. Pur riconoscendo ad ognuno la piena libertà di pensiero e di espressione, invita alla moderazione dei toni ed ad una riflessione sull'opportunità di alcune dichiarazioni, richiamando ciascuno ad una presa di consapevolezza del ruolo di componente una rappresentativa Nazionale. Incomprensioni, diatribe personali, malumori e difficoltà relazionali, sebbene fisiologiche all'interno di un gruppo, soprattutto in contesti che si fondano sul confronto individuale, devono essere affrontati nelle sedi opportune e mai alimentate da terzi o da scopi diversi rispetto a quelli puramente sportivi».

MEDIAZIONE

Caldeggiata e auspicata, in questi casi, la mediazione del ct **Andrea Cipressa**: «La Federazione Italiana Scherma ripone fiducia nella capacità di gestione del gruppo e della sua coesione da parte del Commissario tecnico, invitando lo stesso a riunire le atlete e l'intera squadra di fioretto femminile, al fine di avviare un momento che possa rilevarsi foriero di una rinnovata serenità. Elemento quest'ultimo che, sebbene in un ambiente altamente competitivo, non è mai venuto meno. Si sottolinea inoltre che la Federazione Italiana Scherma ha da sempre messo al primo posto valori quali il rispetto personale, anche dando allo stesso priorità nei confronti ai risultati sportivi. Pertanto, alla luce di ciò, non saranno oltremodo tollerati atteggiamenti che vadano a ledere questo valore fondante lo sport e la scherma in particolare, soprattutto se ad essere protagonisti di ciò sono atlete che hanno rappresentato, rappresentano ed ambiscono a continuare a rappresentare la scherma, lo sport azzurro e l'Italia». La parola d'ordine è dunque far quadrato cercando nel breve di trasformare le tensioni esterne in pulsioni positive di pedana. Ottenuta la qualificazione anche della squadra di fioretto femminile i prossimi appuntamenti di Coppa del Mondo saranno fondamentali per le posizioni nel ranking. In primo piano, in tale ottica, l'appuntamento con il Grand Prix FIE di Torino (Trofeo Inalpi) dal 7 al 9 febbraio. Di Francisca ed Errigo potrebbero, se l'accoppiamento della diretta lo vorrà, risolvere le questioni proprio con stoccate vere.

Giorgio Scarso, 73 anni

PRESIDENTE SCARSO: «CONDANNIAMO TONI, MODI E CONTENUTI DELLE AFFERMAZIONI DI ENTRAMBE»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riprodu

IL BOTTA E RISPOSTA A DISTANZA

UN'ESTERNAZIONE E LE DUE REGINE FANNO SCINTILLE

In principio fu **Elisa Di Francisca**. L'esternazione della campionessa jesina, a metà gennaio, fece salire la tensione a livelli di guardia: «Non c'è gioia, la qualificazione c'è però non vinciamo, le cose non vanno bene, non ci amalgamiamo e non riusciamo a tirar bene quando la compagna prima tira male. Il problema? Molto semplice, noi prima facevamo l'inno e cantavamo, ballavamo e il tutto creava gruppo. Adesso ognuno si fa gli affari propri». L'altro ieri la risposta di **Arianna Errigo**: «Ritengo che se avessi come obiettivo quello di compattare la squadra, non andrei incolpare le miei compagne sui giornali ma proverei a rivolgere loro la parola». Ma quando si fa squadra la prima donna è la squadra. Con un obiettivo comune. Non c'é spazio per acrimonia!». E' il messaggio che **Andrea Cipressa**, ct della nazionale su Facebook.

Arianna Errigo, 31 anni, e Elisa Di Francisca, 37 anni, sorridenti ai Mondiali di Budapest del 2013. In quell'occasione l'oro del fioretto andò alla monzese (ANSA)

25 GENNAIO – TORINOGGI

EVENTI E TURISMO | 25 gennaio 2020, 18:12

Latte in polvere, dopo dieci anni la soluzione sul prezzo si conferma e per il futuro "vede doppio"

0 Consiglia

Tutto è cominciato nel 2010, con Inalpi, Ferrero, Compral e Coldiretti a recitare parti da protagonisti. "Gioco di squadra del territorio, in un periodo difficile. Gettato il cuore oltre l'ostacolo". E oggi, dopo la prima torre di Moretta, si va verso una seconda costruzione per la sprayatura

Latte in polvere, tra un passato di successo e un domani da scrivere. Quello che si celebra in questi giorni in Piemonte è un progetto nato nel 2010, ma che ha radici più profonde legate all'annosa questione del prezzo del latte. E che adesso guarda al futuro, allineando il mirino almeno fino al 2030 e pensando con convinzione a "raddoppiare".

La cornice e il simbolo dell'intera vicenda è la torre "di sprayatura" del latte, che ormai campeggia da anni a **Moretta**, in provincia di Cuneo, attorno alla quale si è raccolta e consolidata una vera filiera, con un prezzo indicizzato. I marchi, accanto a **Coldiretti Piemonte**, sono quelli di **Inalpi** e **Compral latte**, ma anche **Ferrero**, industria dolciaria che ha dato impulso a questo meccanismo virtuoso. Per le aziende e per il territorio.

"Eravamo in un contesto e in uno scenario molto particolare - dice **Bruno Rivarossa**, delegato confederale - e in un momento di difficoltà. Bisognava uscire da uno stallo molto forte ed è stato il primo accordo che aveva anche un aspetto etico, superando resistenze e limitazioni, geografiche e non solo. Ora il prezzo del latte ha un calcolo scientifico, senza più avventure a livello contrattuale".

"Dopo i problemi iniziali legati a una banca nazionale che avrebbe dovuto accompagnarci, ma rimase bloccata dopo Lehmann Brothers - aggiunge **Ambrogio Invernizzi**, presidente di Inalpi - riuscimmo a partire con alcune banche del territorio si è avuto una prima copertura del finanziamento, a conferma di un legame territoriale, una matrice che bisognava seguire. Ammetto che ero scettico, all'inizio, ma poi la prospettiva di 15 anni con Ferrero mi ha rassicurato e abbiamo allargato la questione a Coldiretti per recuperare tutto il latte necessario".

Anche perché il fabbisogno era (ed è) di 5000 quintali di latte al giorno. "Abbiamo fatto una scommessa, buttando il cuore oltre l'ostacolo - conferma Rivarossa - ma alla fine tutto è andato bene".

"Ci fu resistenza, all'inizio - conferma **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral latte - anche perché non si recuperava latte per fare formaggio, ma per fare una cosa completamente diversa, la polvere. È stata dura, ma poi è stato bello vedere chi ci ha creduto. Se si potesse tornare indietro, in tanti forse vorrebbero crederci come abbiamo fatto noi, soprattutto da parte Industriale".

E dopo i successi e la soddisfazione per questo decennio, il futuro porta a pensare a un rilancio. Di più: un raddoppio, una seconda torre di sprayatura. "Ci stiamo lavorando da molto tempo - ammette Invernizzi - accanto a una grande attenzione sui temi della cura degli animali e della sostenibilità. Anche questi valori ci porteranno a un aumento di interesse e quindi di volumi, così da poter concretizzare davvero l'uso di una seconda torre".

"Oltre a Ferrero, che è il cliente principale, stiamo iniziando piccole collaborazioni con **Gobino** e **Sperlari**, esaltando la qualità, ma anche la sostenibilità dell'attività produttiva e quindi del benessere di chi lavora e degli animali".

"Dopo dieci anni l'iniziativa continua a essere attuale e innovativa - commenta **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte - e porta avanti concetti fondamentali come l'indicizzazione del prezzo, che ha un enorme effetto sul territorio. In un'ottica di Piemonte 2030, aver costruito un nuovo modello di relazioni industriali è strategico, superando i tempi immediati, ma guardando molto avanti, consentendo di progettare e pianificare".

E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista **Ugo Nespolo**, **Enrico Scimone**, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e proprio Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori Inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

25 GENNAIO – TORINOSPORTIVA

Latte in polvere, dopo dieci anni la soluzione sul prezzo si conferma e per il futuro "vede doppio"

0 Consiglia

Tutto è cominciato nel 2010, con Inalpi, Ferrero, Compral e Coldiretti a recitare parti da protagonisti. "Gioco di squadra del territorio, in un periodo difficile. Gettato il cuore oltre l'ostacolo". E oggi, dopo la prima torre di Moretta, si va verso una seconda costruzione per la sprayatura

Latte in polvere, tra un passato di successo e un domani da scrivere. Quello che si celebra in questi giorni in Piemonte è un progetto nato nel 2010, ma che ha radici più profonde legate all'annosa questione del prezzo del latte. E che adesso guarda al futuro, allineando il mirino almeno fino al 2030 e pensando con convinzione a "raddoppiare".

La cornice e il simbolo dell'intera vicenda è la torre "di sprayatura" del latte, che ormai campeggia da anni a **Moretta**, in provincia di Cuneo, attorno alla quale si è raccolta e consolidata una vera filiera, con un prezzo indicizzato. I marchi, accanto a **Coldiretti Piemonte**, sono quelli di **Inalpi** e **Compral latte**, ma anche **Ferrero**, industria dolciaria che ha dato impulso a questo meccanismo virtuoso. Per le aziende e per il territorio.

"Eravamo in un contesto e in uno scenario molto particolare - dice **Bruno Rivarossa**, delegato confederale - e in un momento di difficoltà. Bisognava uscire da uno stallo molto forte ed è stato il primo accordo che aveva anche un aspetto etico, superando resistenze e limitazioni, geografiche e non solo. Ora il prezzo del latte ha un calcolo scientifico, senza più avventure a livello contrattuale".

"Dopo i problemi iniziali legati a una banca nazionale che avrebbe dovuto accompagnarci, ma rimase bloccata dopo Lehmann Brothers - aggiunge **Ambrogio Invernizzi**, presidente di **Inalpi** - riuscimmo a partire con alcune banche del territorio si è avuto una prima copertura del finanziamento, a conferma di un legame territoriale, una matrice che bisognava seguire. Ammetto che ero scettico, all'inizio, ma poi la prospettiva di 15 anni con Ferrero mi ha rassicurato e abbiamo allargato la questione a Coldiretti per recuperare tutto il latte necessario".

Anche perché il fabbisogno era (ed è) di 5000 quintali di latte al giorno. "Abbiamo fatto una scommessa, buttando il cuore oltre l'ostacolo - conferma Rivarossa - ma alla fine tutto è andato bene".

"Ci fu resistenza, all'inizio - conferma **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral latte - anche perché non si recuperava latte per fare formaggio, ma per fare una cosa completamente diversa, la polvere. È stata dura, ma poi è stato bello vedere chi ci ha creduto. Se si potesse tornare indietro, in tanti forse vorrebbero crederci come abbiamo fatto noi, soprattutto da parte Industriale".

E dopo i successi e la soddisfazione per questo decennio, il futuro porta a pensare a un rilancio. Di più: un raddoppio, una seconda torre di sprayatura. "Ci stiamo lavorando da molto tempo - ammette Invernizzi - accanto a una grande attenzione sui temi della cura degli animali e della sostenibilità. Anche questi valori ci porteranno a un aumento di interesse e quindi di volumi, così da poter concretizzare davvero l'uso di una seconda torre".

"Oltre a Ferrero, che è il cliente principale, stiamo iniziando piccole collaborazioni con **Gobino** e **Sperlari**, esaltando la qualità, ma anche la sostenibilità dell'attività produttiva e quindi del benessere di chi lavora e degli animali".

"Dopo dieci anni l'iniziativa continua a essere attuale e innovativa - commenta **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte - e porta avanti concetti fondamentali come l'indicizzazione del prezzo, che ha un enorme effetto sul territorio. In un'ottica di Piemonte 2030, aver costruito un nuovo modello di relazioni industriali è strategico, superando i tempi immediati, ma guardando molto avanti, consentendo di progettare e pianificare".

E' stata l'occasione anche di premiare, attraverso un'opera ideata dall'artista **Ugo Nespolo**, **Enrico Scimone**, responsabile globale acquisti latte per Ferrero spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e proprio Tortalla, presidente di Compral Latte, cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori inalpi, grazie ai quali vengono raccolti giornalmente 5 mila quintali di latte.

26 GENNAIO – COSABOLLEINPENTOLA

Cosabolle in Pentola

Home | Ricette | Consigli & Segreti | Ristoranti | Vetrina | Agenda | Affiliazione | Cerca | Contatti | Privacy

Unione Ristoranti Buon Ricordo 9 new entry, 3 nuove specialità, importanti partner

dicembre 2019 - **Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare **la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.**

Questi i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense, a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare, a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico, a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla vercellese, a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo, a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità. Le nuove proposte sono: il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

nformazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo Tel. 0521 706514 - www.buonricordo.com - info@buonricordo.com