Dal **21 SETTEMBRE 2020**
al **27 SETTEMBRE 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

21 SETTEMBRE – IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO

ANTICA CORONA REALE

SUA MAESTÀ, IL GELATO

Di **Nada Afragola**
Photo **Davide Dutto**

In un ristorante stellato nulla è lasciato al caso e, quando il gelato entra nell'offerta, lo fa in modo impeccabile, dopo una formazione d'eccellenza e con materie prime e lavorazioni fuori dal comune. Ecco la storia di un vero Gelato Reale e del sistema virtuoso che ne è la base vitale

È l'ultima creazione nata dalla mente di Gian Piero Vivalda, 2 Stelle Michelin e quinta generazione di chef del ristorante Antica Corona Reale, a Cervere (CN). Si è presentata al mondo nella sua veste migliore, proprio nel momento dell'anno in cui non se ne può fare a meno. Di cosa stiamo parlando? Del gelato, che in questo caso si è fatto Reale. «Abbiamo sempre fatto il gelato, – spiega lo chef – ci mancava un approccio, diciamo, più onnicomprensivo: per questo ci siamo affinati confrontandoci con il Maestro gelatiere Palmiro Bruschi, ci siamo appassionati alla lavorazione "antica" e abbiamo iniziato una ricerca specifica e rigorosissima della materia prima, per ottenere un prodotto all'altezza della nostra ristorazione».

Ed è proprio questa ricerca dell'eccellenza che ha portato alla collaborazione con realtà di spicco nel mondo della gastronomia, tra cui Agrimontana, Domori, Inalpi, Lavazza e Sparea. Dodici i gusti presentati, sei a base crema e sei sorbetti a base frutta, più tre coppe. Ad accomunarli una qualità eccelsa degli ingredienti. Si parte con i presidi Slow Food: la Fragola di Tortona, Mara dei Boschi e Valle Pesio, l'Albicocca di Valleggia e la Pesca Tabacchiera dell'Etna, fino alla Ciliegia di Pecetto, al Fico Fiorone nero di Terlizzi, simbolo di biodiversità del territorio. E poi c'è il Fior di panna INALPI, il Caffè Kafa Lavazza, una delle qualità più pregiate al mondo, alla Vaniglia Bourbon del Madagascar, al Pistacchio Feudo di San Biagio, al Limone di Noli, al Cioccolato Chuao 75% , uno dei più ricercati sulla Terra, fino naturalmente alla Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile delle Langhe Trilobata Agrimontana. A rendere Reale questo gelato è però la mantecatura giornaliera (eseguita ogni pomeriggio per il giorno seguente) e la con-

servazione in pozzetti a glicole (tipologia di carapina termoregolata) che garantiscono uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato, assicurando così una perfetta spatolazione del gelato.

IL SOMMELIER DELLA FRUTTA

La selezione della materia prima per quanto riguarda la frutta è stata affidata ad una figura di spicco del settore, il sommelier della frutta Sergio Fessia, che ha fatto della ricerca della qualità un mestiere, una passione, un hobby, che lo porta lontano, ogni giorno, inseguendo la perfezione nel corpo gustativo di ogni singolo elemento. Lo abbiamo intervistato:

Di cosa di occupa un sommelier della frutta?

Di selezionare. Deve avere cultura dei prodotti locali ed essere concentrato su ciò che lo circonda, ma allo stesso tempo deve avere una visione globale e cercare di mediare tra le eccellenze nostrane e quelle che vengono da lontano, organizzando un'offerta improntata sulla stagionalità.

Se qualcuno mi chiede "voglio l'eccellenza", sono in grado di accontentarlo.

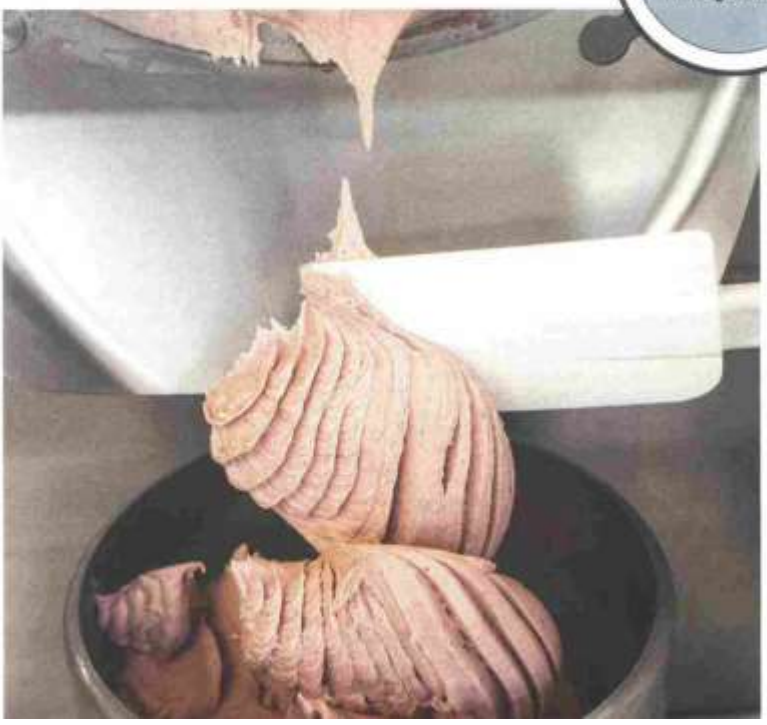
Come è nata la collaborazione con Antica Corona Reale?

Sono di Bra, conosco l'azienda da quando era una trattoria, prima che Gian Piero la trasformasse in questa straordinaria realtà. Io faccio il mio lavoro, lui si occupa del suo, ed insieme facciamo qualcosa di buono. Una collaborazione nata da un rapporto umano, più che commerciale.

Se parliamo di biologico, quanta sostanza c'è?

Il mondo del biologico è diviso in due: ci sono personaggi magnifici che lo considerano come l'unica coltivazione possibile, non una scelta fra tante. Poi ci sono altri tipi di aziende, che hanno cavalcato l'onda degli incentivi economici per produrre un biologico industriale. Nel secondo caso si parla di produzioni che non guardano al gusto, o al territorio e alle tipicità.

Leggi l'intervista completa a Sergio Fessia su **italiangourmet.it**



Lo chef Gian Piero Vivalda e, a destra, Sergio Fessia, il sommelier della frutta

Come faccio a capire se un frutto è buono o artefatto?

Su ogni etichetta dovrebbero esserci la dicitura se il prodotto è coltivato in maniera idroponica o meno (fuori terra, solo con uso di acqua e nutrienti). Questo tipo di coltivazione taglia tutti quei nutrienti che si sviluppano in maniera naturale nella coltivazione a terra. Poi, bisognerebbe scegliere solo quei produttori che hanno mantenuto una dignità, ossia non hanno perso le tre basi fondamentali: il produttore deve essere padrone del suo seme, padrone delle metodologie di coltivazione e deve poter scegliere il suo acquirente.

Qual è il suo gusto preferito di gelato... Reale?

La fragola. Ci abbiamo messo l'anima, è stato quello che ci ha impegnati di più, perché è un frutto che è troppo acido o troppo dolce o troppo stucchevole. Quindi per raggiungere l'equilibrio abbiamo creato un blend di tre tipologie di fragole diverse.

Perché mangiare questi gelati?

Perché sono naturali, fatti con ingredienti ottimi, altamente digeribili. Oltretutto è un un'occasione perfetta per scoprire la realtà della Corona Reale.

IL GELATIERE

PER UN GELATO REALE SERVONO AZIENDE SPECIALI

Il sistema virtuoso creato da Vivalda si incarna in una serie di collaborazioni di altissimo valore, una rete di eccellenza, composta dai migliori prodotti delle aziende più attente e all'avanguardia. Una di queste è Agrimontana, vera perla di un territorio vocato alla natura e alla bontà. Fondata nel 1972 da Cesare Bardini con una precisa visione verso l'eccellenza produttiva, Agrimontana, l'azienda di Borgo San Dalmazzo (Cuneo) ha mantenuto i valori familiari ed è cresciuta diventando riferimento italiano. Abbiamo intervistato Luigi Bardini, Direttore commerciale dell'azienda, incontrato alla presentazione del Gelato Reale.

Luigi Bardini, direttore commerciale Agrimontan

Come nasce la collaborazione tra Agrimontana e Antica Corona Reale?

La nostra collaborazione dura ormai da molti anni. Nasce da una condivisione dei valori del territorio, dal fatto di essere storicamente radicati in Piemonte, il che ci ha permesso di unire delle affinità elettive, legate appunto ai nostri prodotti tipici. Siamo gli ambasciatori storici del Marrone di qualità del Piemonte, e questa vicinanza alla Corona Reale richiama il fatto che questo dolce fosse il preferito del Re Sole, che lo abbinava alle violette candite.

Poi avete deciso di cimentarvi sul Gelato Reale.

Noi viviamo il mondo delle pasticcerie, ma dal punto di vista degli ingredienti. Sull'altro versante ci sono gli chef, che si confrontano con la nostra materia prima. Insieme a loro ci siamo lanciati in questa nuova sfida, forti e certi del fatto che un grande cuoco può affrontare anche i temi più complessi della pasticceria. La riprova l'abbiamo avuta quando Gian Piero Vivalda ha realizzato il suo panettone, che ha avuto riconoscimenti di altissimo profilo. Oggi ci confrontiamo sul gelato, che anche in questo caso ha un punto di contatto con la realtà dell'Antica Corona Reale. In origine il gelato era un prodotto fortemente aristocratico, perché non c'erano i frigoriferi. Era un vero lusso. Ai tempi era un discorso di esclusività, mentre oggi siamo nell'epoca dell'inclusività, che però non coincide con una bassa qualità, anzi. Gli ingredienti devono essere autentici, senza ricorrere agli aromi o a trucchi della chimica. Solo un ingrediente veramente buono può permettersi il lusso di non essere alterato da agenti esterni.

Quali prodotti avete messo in campo per l'Antica Corona Reale?

Abbiamo giocato i nostri assi migliori. Con Gian Piero abbiamo selezionato i prodotti di punta, con una sottoselezione ulteriore: la Nocciola IGP del Piemonte; i Pistacchi de Il Feudo San Biagio, una piccola produzione in provincia di Agrigento che dà vita a un blend di pistacchi eccezionale, che dona al gelato una texture e un equilibrio gloûtle unico. Il pistacchio come ingrediente piace molto perché è stimolante a livello sensoriale, si sente la punta sapida, la punta salata, la punta minerale. È un gioco complesso. L'altro ingrediente con cui abbiamo lavorato è il cacao più nobile che ci possa essere sulla Terra, per la sua rotondità e la sua persistenza: il Chuao, che abbiamo portato all'Antica Corona Reale in collaborazione con Domori. Rappresenta lo 0,001% della produzione mondiale e prende il nome dal piccolo paese venezuelano dove si produce. È fatto con l'acqua e non con il latte, nonostante l'impressione che si ha quando lo si assaggia è che il latte ci sia. È l'effetto di un virtuosismo sensoriale unico, dato dal corpo gustativo di questo cioccolato, che fa sentire anche quelle note che in realtà non ci sono.

Questi prodotti possono essere acquistati dai clienti?

Assolutamente sì, attraverso le normali metodologie di rivendita agroalimentare. Il cioccolato è disponibile sui canali Domori.

Qual è il suo gusto preferito di Gelato… Reale?

Il limone mi ha lasciato completamente sbalordito. Ho amici pasticceri in costiera amalfitana e sono abituato all'altissima qualità. Eppure questo gusto, fatto con limoni della provincia di Savona, mi ha davvero sorpreso.

I PARTNER TECNICI

INALPI

I prodotti Latterie Inalpi, specialisti italiani della filiera del latte, sono caratterizzati da valori buoni, giusti e sicuri. Valori che sono la base della filiera corta e controllata, e che rendono ogni prodotto tracciabile dalla stalla allo scaffale.

ACQUA SPAREA

Una realtà all'avanguardia nel panorama delle acque minerali. Imbottiglia 7 sorgenti di montagna che sgorgano dalle Alpi piemontesi ai piedi del Monte Frioland. Tutte le acque minerali imbottigliate da Pontevecchio sono classificate come "minimamente mineralizzate", cioè con il minor contenuto assoluto di sali minerali, calcolato come residuo fisso (non superiore a 50,0 mg/l).

LAVAZZA

Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda italiana produttrice di caffè di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Fra i principali torrefattori mondiali, il Gruppo è oggi presente in oltre 140 Paesi con il 64% dei ricavi realizzato all'estero e impiega complessivamente oltre 4mila persone, con un fatturato di 1,87 miliardi di euro nel 2018.

AGRIMONTANA

Dal 1972 è leader nella trasformazione della frutta, selezionando solo le migliori materie prime operando con minimi processi per conservarne ed esaltarne le caratteristiche organolettiche e sensoriali naturali. Da anni Agrimontana è partner di Antica Corona Reale, offrendo prodotti d'eccellenza pensati per l'Alta Ristorazione, per l'utilizzo in Pasticceria e per il Progetto Gelateria.

DOMORI

Realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima. Ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo: il Criollo rappresenta infatti soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo.

IL GELATIERE

A cura di **Anna Celenta**

ELENKA

OTELLA ICE LIBERA LA CREATIVITÀ E STIMOLA L'INVENTIVA

Una gamma di coperture per la pasticceria in gelateria lavorabile a partire dai 35°C

Dalla linea delle creme Otella di Elenka nasce Otella Ice, una gamma di coperture ideale per la pasticceria gelato: torte gelato, gelati mignon e semifreddi. Otella Ice è già lavorabile a una temperatura di 35°/36°C (nei mesi estivi non c'è bisogno di riscaldarla prima dell'utilizzo).
A contatto con il gelato si manterrà compatta aderendo saldamente alla superficie, mentre le basse temperature non altereranno la sua caratteristica morbidezza e l'elegante opacità. Il taglio risulterà estremamente pulito e ciò consentirà di esaltare eventuali stratificazioni, se una determinata preparazione lo prevede. Dalla linea madre, Otella Ice eredita i gusti più apprezzati: cacao e nocciola, fondente, cioccolato bianco, mandorla e rosa (dall'impiego di polpa di frutti rossi), ma ulteriori aromatizzazioni e relative colorazioni possono essere ottenute combinando, per esempio, Otella Ice bianca con paste creme o variegati. È, in questo, la produzione Elenka, con la sua versatilità, è una fonte inesauribile di idee e soluzioni. In altre parole, Otella Ice libera la creatività e stimola l'inventiva dei maestri artigiani.
In un momento storico così particolare come quello che stiamo vivendo, il fenomeno del delivery sta prendendo piede anche nel settore del gelato artigianale e un prodotto come Otella Ice è una scelta strategica, oltre che per le sue caratteristiche di conservazione, anche per la sua funzione di proteggere e mantenere perfetta la consistenza del gelato, in quanto copertura in grado di conferire gusto e piacevole morbidezza.
www.elenka.eu

MODECOR

RENDI UNICA LA TUA CREAZIONE CON LA LINEA KROK

Quattordici referenze per decorare in maniera accattivante gelati, mousse, semifreddi e torte

Modecor propone ai professionisti una linea nuova per stupire la clientela di ogni età!
Si tratta di Linea Krok, che si compone di ben 14 referenze in cioccolato e zucchero, proposte in pratiche confezioni da 1 kg in buste richiudibili, perfette per decorare coni e coppette e per rendere unica e ancora più gustosa ogni creazione di gelateria, come mousse, semifreddi e pasticceria, con riccioli di cioccolato, lenti colorate, codette in zucchero e altre dolci golosità.
www.modecor.it

L'IDEA DA PASSEGGIO GOURMET

La gelateria da passeggio va forte, ma con la fine dell'estate servono idee gourmet per continuare a stuzzicare i clienti. Queste arrivano da Guido Gobino: la prima, Stick, unisce le migliori varietà di cioccolato e la frutta di stagione in una serie di combinazioni di gusti su stecco. Cuori golosi per il PinGuido, disponibile nelle versioni classico, cuore di gianduja o amarissimo e, ultimi, ma sempre amati, i sorbetti con polpa di frutta fresca, non solo nella versione "classica" a base di acqua, ma anche ripieni al cioccolato.
www.guidogobino.it

IL GELATIERE

IRCA
"IRCA PER TE"

È la nuova sezione del sito per dare un supporto concreto agli artigiani che intendono sviluppare o potenziare la propria attività sui canali digitali

Il contesto determinato dall'emergenza Covid-19 impone la necessità di valutare nuovi canali e opportunità di business per dare rinnovata forza alla propria attività. "Irca per te" è la nuova sezione del sito Irca ideata per dare un supporto concreto agli artigiani che intendono sviluppare o potenziare la propria attività sui canali digitali. All'interno della sezione sono presenti le rubriche "Pasticceria a tutto web" e "Gelato a tutto web" dedicate al potenziamento dell'attività di consegna e asporto: video tutorial, ricette, menu personalizzabili e scaricabili, approfondimenti e consigli degli Ambassador Irca per massimizzare i risultati della propria attività. In queste sezioni è anche possibile prenotare una consulenza telefonica gratuita con un Ambassador, che risponderà a tutte le domande. Da non perdere anche la sezione dedicata ai Webinar, che contiene le registrazioni dei 5 appuntamenti live tenuti da Giacomo Tonelli, esperto di business categoria gelati, e Jacopo Di Cera, esperto di marketing e comunicazione. Un corso gratuito per gestire la ripresa dalla A alla Z, incrementare le vendite, comunicare efficacemente sui social e fidelizzare i propri clienti. Infine, le sezioni dedicate al progetto #keeponcreating: una serie di video tutorial pensati per tenere alto lo spirito e stimolare la creatività e la voglia di innovare di tutti gli artigiani pasticceri e gelatieri. Accedere a "Irca per te" è molto semplice: basta registrarsi al sito, per avere anche accesso a ricette, prodotti, news e tanto altro. E per restare sempre al passo con le novità e le promozioni di Irca, è anche attivo il servizio di newsletter al quale ci si può iscrivere in fase di registrazione.
www.irca.eu

NECTARVIS
SMOOTHIES READY TO GO

Con Fruteiro do Brasil si realizza il potenziale di mercato ancora inespresso della frutta tropicale trasformata, iniziando da uno smoothie

La polpa di frutta congelata Fruteiro consente, grazie al formato 4x100 g, di partecipare al successo globale degli Smoothies: preparazione protagonista del crescente interesse per uno stile di vita sano. Tutta la qualità della migliore frutta fresca è resa disponibile per 30 mesi dalla data di produzione. Il porzionamento evita qualsiasi spreco, consente preparazioni semplici e precise con un costo del venduto contenuto e controllabile.
L'ampio assortimento di frutti tropicali e dei principali frutti da clima temperato offre un potenziale pressochè infinito di ricettazione innovativa e permette un'offerta di smoothies esclusiva, grazie anche all'aiuto delle oltre 50 ricette che Fruteiro mette a disposizione dei suoi clienti. La gamma si compone di Specialità del Brasile come açaí, acerola, cajá, caju e graviola. Classici tropicali come ananas, banana, cocco e goiaba (guava) e ancora lime, mango, maracuja, papaya e infine i Frutti da "clima temperato" tra cui fragola, frutti rossi, lampone e melone.
www.fruteiro.it

MARTINI LINEA GELATO

LA SEDUZIONE DI BLACK KISS

Il brand di Unigrà propone un'esperienza di gusto avvolgente; un inedito "bacio" che seduce tutti i sensi grazie a un'esplosione di liquirizia

La stagione del gelato non finisce mai. Alcuni lo ritengono ancora un alimento prettamente estivo, ma c'è chi ama degustarlo anche nei mesi freddi. Quel che è certo è che quest'anno sarà impossibile non cedere al fascino del gusto deciso di liquirizia, purissima al 35%. È questa l'anima di Black Kiss, il nuovo variegato di Martini Linea Gelato – marchio di Unigrà dedicato ai Maestri Gelatieri e alla gelateria artigianale – che conquista con il suo profumo, il sapore intenso e il colore total black. Una delizia non solo per il palato, quindi, ma anche per la vista e l'olfatto. Senza dimenticare gli aspetti benefici di questa preziosa radice: la liquirizia ha proprietà antinfiammatorie e depurative ed è altamente digestiva. Soluzione versatile in gelateria, Black Kiss è utilizzabile non solo come variegato, ma anche come pasta aromatizzante e permette di creare tanti gusti originali e portare in vaschetta i sapori intramontabili delle caramelle più famose e apprezzate, sia tra adulti che bambini. Dal toffee alla liquirizia in abbinamento al caramello al burro salato, fino alle combinazioni con la frutta come limone e fragola, senza dimenticare la coppia liquirizia e menta, un classico senza tempo. Il consiglio è di provare a variegare con Black Kiss anche il cioccolato fondente: una vera goduria alla quale nessuno potrà resistere! E non è finita qui: utilizzando Black Kiss come pasta aromatizzante, si otterrà un gelato dal colore grigio argentato che ricorda le "vintage" Terracattù, famosissime scagliette di liquirizia. Disponibile in 2 barattoli da 2,8 kg, è possibile promuovere Black Kiss grazie ai materiali di comunicazione da esporre in gelateria: il segnagusto per la vaschetta e il cartonato pubblicitario da bancone.

DEDICATO AI MAESTRI GELATIERI

Unigrà, fondata nel 1972 da Luciano Martini, opera da oltre 40 anni nella produzione di materie prime e semilavorati per il settore dolciario. L'investimento costante in impianti produttivi, tecnologie e ricerca scientifica ha permesso a Unigrà di diventare oggi leader di mercato e punto di riferimento anche per i settori pasticceria e gelateria. Un'azienda sempre in grado di rispondere a ogni esigenza del mercato con soluzioni innovative, standard qualitativi elevati e il massimo grado di servizio. Forte della sua capacità produttiva e del know-how acquisito in decenni di esperienza e successi nel settore food, il suo brand Martini Linea Gelato offre una gamma ampia e diversificata, in grado di soddisfare tutte le esigenze dei gelatieri professionisti.
www.martinilineagelato.it

21 SETTEMBRE – IL SECOLO XIX

VARESE LIGURE: IN SETTIMANA RIAVVIO DELLA PRODUZIONE

Lo stabilimento di produzione dello yogurt bio

Accordo con InAlpi per salvare ArsFood e lo yogurt biologico

Laura Ivani / VARESE L.

Un colosso dell'industria casearia entra nella produzione biologica della Val di Vara. La InAlpi Srl, società con un fatturato da 170 milioni, attraverso un concordato in continuità affitta il ramo d'azienda della Ars Food, in vista dell'acquisizione. Si tratta della principale industria della Valle del Biologico, dal 2003 cresciuta fino a diventare primo produttore italiano di yogurt bio: lo scorso anno i vasetti delle "Bio bontà di Varese Ligure" portati sul mercato sono stati 14 milioni, ma con una potenzialità da 30 milioni.

Un'azienda che negli ultimi mesi però ha dovuto scontare le difficoltà della filiera del latte, con il tracollo dovuto all'emergenza coronavirus.

I 16 dipendenti sono stati messi in cassa integrazione e la produzione azzerata da oltre un mese. Nelle scorse ore la firma dell'accordo con il colosso che ha sede in provincia di Cuneo e che vanta collaborazioni anche con aziende come la Ferrero. «Ho l'orgoglio di non aver mai mollato la presa e di essere riuscito a trovare una soluzione – spiega il fondatore di Ars Food, il genovese Roberto Bordigone – che garantisca gli stessi livelli occupazionali e che salva il ciclo produttivo e il progetto per cui è nata questa impresa».

Il concordato in continuità aziendale, regolamentato dal tribunale, permetterà alla produzione di riprendere già da questa settimana. Il ramo d'azienda viene affittato per circa un anno, dopodiché Ars Food verrà acquisita da InAlpi. «Sono convinto di questa operazione, abbiamo fatto entrare nella Valle del Biologico un colosso che porterà crescita di fatturato e un rilancio».

La produzione resterà 100% biologica, con solo latte italiano. Gli operatori hanno già firmato il contratto con la Srl. In settimana partiranno i nuovi ordini e la produzione, pronta a tornare nei banchi frigo della grande distribuzione a livello nazionale. —

23 SETTEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

DIARIO DALLA PIANURA

Il diario Inalpi in 320mila copie Verso un futuro eco-sostenibile

Il diario scolastico 2020/21 di Inalpi consegnato agli studenti

MORETTA Per il quinto anno consecutivo Latterie Inalpi, assieme a Coldiretti e, da quest'anno, anche alla catena di supermercati Basko, si è impegnata nella realizzazione e distribuzione del "Diario scolastico". «Un progetto finalizzato a fornire un supporto concreto e tangibile alle famiglie italiane - spiegano dall'azienda morettese -, soprattutto in questo anno scolastico così pieno di dubbi e incertezze. Un'iniziativa portata avanti con un costante incremento della tiratura, che oggi è pari a 320 mila unità».

Il diario è già stato distribuito agli studenti negli scorsi giorni e sarà ufficialmente presentato in ottobre a Genova con la partecipazione di Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, Bruno Rivarossa, delegato federale Coldiretti, Pier Paolo Avanzi, presidente Gruppo Spaggiari Parma e Giovanni D'Alessandro, direttore di Basko.

L'AGENDA 2030 DELL'ONU

Inalpi abbraccia i Sustainable Development Goals, i 17 obiettivi previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu e sottoscritti dai 193 Paesi membri, che costituiscono un appello all'azione, per porre fine alla povertà, migliorare la salute e l'istruzione, ridurre le disuguaglianze, e proteggere il pianeta con iniziative sostenibili che rispettano l'ambiente.

Un modello di attenzione e innovazione, per il quale è richiesto l'impegno di tutti, e che così riassume Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi: «Ognuno di noi, prima di tutto come imprenditore, sa di avere oggi una responsabilità che condizionerà il futuro dei nostri figli e dei nostri nipoti. Dobbiamo esserci, dobbiamo fare la nostra parte nel supportare e far crescere il nostro territorio, la nostra Regione, il nostro Paese e il mondo che ci circonda».

Il piano investimenti 2021-2025 da 100 milioni di euro porterà alla costruzione della seconda torre di sprayatura per la produzione del latte in polvere e ad infrastrutture come l'impianto di ultrafiltrazione.

23 SETTEMBRE – PEDALEROSA

BREGANZE MILLENIUM: IL RESOCONTO FINALE DELLE ULTIME GARE JUNIOR

Sono state due prove con degli alti e bassi quelle delle ultime due settimane per la formazione maggiore del Breganze Millenium, quella delle juniores di Davide Casarotto.

La lunga trasferta di Racconigi (Cu), alla Due Giorni Trofeo inalpi in Rosa, ha visto un buon esordio sabato alla Cronometro per Adele: nel velocissimo tracciato di tre chilometri è riuscita a piazzarsi nella top 10 di giornata Alessia Patuelli, decima tra le juniores e brillante tra le ruote più specializzate. È più sofferta invece la prova di domenica, in gara con la categoria open. Ad avere la meglio è un attacco da lontano di quasi una decina di atlete, che riesce a prendere il largo con un minimo ma comunque rassicurante margine di vantaggio ad un paio di tornate dalla fine. Nella volata delle inseguitrici, poi, la ruota veloce di Vanessa Michieletto riesce a strappare un ottavo posto di categoria. Sabato scorso, invece, l'appuntamento in calendario è stato il Trofeo Bussolati Asfalti di Parma. In questa nuova prova riservata alla sola gara juniores è di nuovo un circuito pianeggiante a fare da padrone, prevedendo sette tornate di circa 11 chilometri su strade scorrevoli, ma con una sezione piuttosto tecnica in prossimità dell'arrivo. Ben si sanno comportare per tutta la durata della prova le nostre portacolori, sempre attive nella prima metà del gruppo e pronte a rispondere ai principali attacchi di giornata. Commenta il diesse Davide Casarotto: "Sabato le ragazze si sono saputе comportare davvero molto bene in gara, si sono sempre fatte vedere nelle prime posizioni del gruppo e non sono mai mancate in ogni azione di giornata. Sono purtroppo state molto sfortunate ai quattrocento metri dall'arrivo quando, a causa di un restringimento, non sono riuscite a mantenere le prime posizioni del gruppo e sono state costrette a rallentare sensibilmente la loro velocità, in un momento purtroppo decisivo per la classifica finale." (Foto di Flaviano Ossola) Sara Pillon – Ufficio Stampa Breganze Millenium FacebookTwitterCondividi

[BREGANZE MILLENIUM: IL RESOCONTO FINALE DELLE ULTIME GARE JUNIOR]

24 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

I NUMERI DI INALPI

MORETTA Era 127 milioni di euro il fatturato 2016 dell'azienda Inalpi. Passato a 145 nel 2017 ed a quasi 172 milioni di euro nel 2018. Ma erano 62 milioni nel 2010, quasi triplicati in 10 anni. L'ultimo triennio con un incremento di fatturato del 35%.
L'utile, sempre sul periodo 2016-2018, è passato da 869 a 966mila euro, sia pure in diminuzione del 22% rispetto al picco del 2017 quando però sono stati eseguiti alcuni investimenti produttivi.
L'azienda lavora circa mezzo milione di litri di latte al giorno, conferito da 400 allevatori delle provincie di Cuneo, Torino e Asti e lavorato entro 48 ore dalla mungitura. Raccoglie il 20% della produzione piemontese: la maggior parte diventa latte in polvere, burro e panna. Nel 2018 quasi la metà del fatturato era riveniente dalla vendita del burro, un 13% dai prodotti freschi industriali (fettine di formaggio uso e formaggini) ed il rimanente 41 % dal latte in polvere.
Circa 170 i lavoratori impegnati a fine 2018 in azienda, tra operai, impiegati, quadri e dirigenti, oltre ad una quindicina di tirocinanti. Nelle prossime settimane sarà approvato il bilancio sociale 2019.

24 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Un piano quinquiennale che porterà alla costruzione della seconda torre di sprayatura

Investimenti per 100 milioni

MORETTA Un percorso difficile, non breve e che costerà parecchi soldi. *«Ma Inalpi ce la deve fare e ce la farà»*, sembra trasparire dalle parole dell'Azienda.

Attenzione al sociale, welfare aziendale, benessere animale, filiera corta e tutela ambientale. Un impegno che si concretizza attraverso la realizzazione e progettazione di iniziative di sostenibilità, quali la tutela delle risorse idriche con progetti di recupero e riutilizzo delle acque e la produzione di energie sostenibili grazie a moderni impianti a basso impatto ambientale.

Un percorso complesso e strutturato che porterà Inalpi alla certificazione Carbon e Water Footprint.

Un impegno quotidiano, che vedrà la conversione di tutta la flotta auto aziendale in veicoli ibridi, ma che interessa anche il settore produttivo, che proprio in questo 2020 ha visto l'inserimento di nuove confezioni per contenere il prodotto alimentare, completamente compostabili e riciclabili.

La sede di Inalpi

«Ma lo sguardo punta al domani – continuano dall'Azienda – *perché Inalpi prosegue il suo cammino lasciando alle proprie spalle un quinquennio, 2016-2020, di importante crescita, con una rilevante evoluzione del fatturato, e proietta sui 5 anni a venire un considerevole incremento attraverso il quale creare innovazione, attenzione al territorio e all'ambiente, crescita economica e occupazione. Prende così vita il piano investimenti 2021 – 2025 da 100 milioni di euro che porterà alla costruzione della seconda torre di sprayatura per la produzione del latte in polvere e ad importanti infrastrutture come l'impianto di ultrafiltrazione che consentirà la produzione delle Mpc, ossia proteine ottenute dal latte, e del permeato, un prodotto ottenuto dalla concentrazione del siero di latte, utilizzato come agente di carica nei prodotti dolciari e nel cioccolato».*

Progetti e investimenti fondamentali, per proseguire nella crescita e per diventare sempre più una moderna realtà industriale. Ma anche progetti e investimenti che sanno guardare e prestare attenzione alle persone e al territorio su cui Inalpi porta avanti il proprio cammino da oltre 50 anni. Varrà la pena ricordare che la prima torre di sprayatura venne inaugurata esattamente 10 anni fa.

aldo fauda

25 SETTEMBRE – GREENRETAIL

Successi & Strategie

Inalpi abbraccia i 17 SDGs dell'Agenda Onu 2030

Share Twitter

In un periodo complesso e non certamente facile, è importante portare alla luce tutte quelle iniziative ed attività che, con coraggio e visione innovativa, investono tempo e risorse per favorire la crescita di modelli virtuosi.

Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, si inserisce nel novero delle realtà che anche attraverso una politica aziendale lungimirante, sa guardare oltre il mero guadagno, con un piano 2021-2025, che abbraccia infatti, a pieno titolo, i *Sustainable Development Goals*, i 17 obiettivi previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu e sottoscritti dai 193 Paesi membri, che costituiscono un appello all'azione, per porre fine alla povertà, migliorare la salute e l'istruzione, ridurre le disuguaglianze, e proteggere il nostro pianeta con iniziative sostenibili che rispettano l'ambiente.

Temi fondamentali sui quali, proprio in questi giorni, la **Bill & Melinda Gates Foundation** presenterà, all'Assemblea Generale dell'Onu, l'annuale "GoalKeepers report", rapporto di monitoraggio sull'evoluzione dei 17 obiettivi sostenibili.

Ultimi pubblicati

Inalpi abbraccia i 17 SDGs dell'Agenda Onu 2030
Un anno di Too Good To Go a Roma: 150 mila pasti salvati e 375 tonnellate di co2 risparmiate
Con Nicolosi Trasporti parte da Catania il trasporto del futuro
Guala Closures sviluppa linee guida per il packaging sostenibile
Ragusa: oltre il 72% di rifiuti differenziati raccolti. Il patrocinio del Comune al progetto RiVending

Un modello di attenzione e innovazione, per il quale è richiesto l'impegno di tutti, e che così riassume **Ambrogio Invernizzi,** Presidente Inalpi: "Ognuno di noi, prima di tutto come imprenditore, sa di avere oggi una responsabilità che condizionerà il futuro dei nostri figli e dei nostri nipoti. Dobbiamo esserci, dobbiamo fare la nostra parte nel supportare e far crescere il nostro territorio, la nostra Regione, il nostro Paese e il mondo che ci circonda".

Un atteggiamento che Inalpi ha da sempre adottato, e che oggi più che mai porta a reale e concreta realizzazione attraverso un piano di investimenti 2021-2025. I 17 Sustainable Development Goals, sono infatti identificabili nella filosofia aziendale e nella progettazione dell'azienda di Moretta.

La filiera corta e certificata del latte è il principale riferimento a cui guardare per riconoscere quei valori e quegli obiettivi sui quali l'Agenda 2030 dell'Onu pone la propria attenzione. Il sistema filiera, si fonda infatti su rapporti equi e trasparenti, promuovendo una crescita duratura del territorio e favorendo la possibilità di progettualità dell'intera comunità. Una vera e propria squadra che lavora per obiettivi comuni, all'interno della quale la formazione professionale e la crescita dei singoli sono elementi fondanti e per i quali Inalpi sviluppa una continua attività. Un impegno costante che diventa fonte di occupazione, creando posti di lavoro regolati da contratti trasparenti che riconoscono i diritti dei lavoratori e la legalità.

Una filiera basata su un protocollo, sottoscritto da ogni conferitore, i cui 5 pilastri fondanti attribuiscono valore fondamentale alla qualità della materia prima prodotta, al benessere animale, all'impatto ambientale, all'agricoltura e al rispetto dei diritti umani e dei lavoratori. Un sistema che riconosce il lavoro e l'impegno, e che utilizza un sistema di retribuzione della materia prima basato su un indice matematico, applicato per la prima volta in Italia nel 2010 da Inalpi, che elimina le contrattazioni e consente programmazione e crescita.

La stessa attenzione che viene riservata ai dipendenti dell'azienda, per i quali Inalpi è impegnata, ormai da anni, in attività di *Welfare* aziendale, ai giovani, attraverso iniziative di inclusione, progetti di collaborazione con strutture accademiche e atenei e la creazione di progetti finalizzati al sostegno della scuola. Attività queste che hanno come obiettivo principale la creazione di una comunità nella quale vi siano pari opportunità e supporto per tutti i suoi componenti.

Nel percorso che Inalpi sta compiendo, viene posta estrema attenzione anche a tutti i temi che attengono alla tutela dell'ambiente. Un impegno che si concretizza attraverso la realizzazione e progettazione di iniziative di sostenibilità, quali la tutela delle risorse idriche con progetti di recupero e riutilizzo delle acque e la produzione di energie sostenibili grazie a moderni impianti a basso impatto ambientale. Un percorso complesso e strutturato che porterà inoltre Inalpi alla certificazione *Carbon* e *Water* Footprint. Un impegno declinato poi anche nella quotidianità, che vedrà la conversione di tutta la flotta auto aziendale in veicoli ibridi, e che interessa anche il settore produttivo, che proprio in questo 2020 ha visto l'inserimento di nuovi packaging completamente compostabili e riciclabili.

E lo sguardo punta al domani, perché Inalpi prosegue il suo cammino lasciando alle proprie spalle un quinquennio, 2016-2020, di importante crescita, con una rilevante evoluzione del fatturato, e proietta sui 5 anni a venire un considerevole incremento attraverso il quale creare innovazione, attenzione al territorio e all'ambiente, crescita economica e occupazione. Prende così vita il piano investimenti 2021-2025 da 100 milioni di euro che porterà alla costruzione della seconda torre di sprayatura per la produzione del latte in polvere e ad importanti infrastrutture come l'impianto di ultrafiltrazione che consentirà la produzione delle MPC - proteine ottenute dal latte - e del PERMEATO ottenuto dal latte.

Progetti e investimenti fondamentali, per proseguire nella crescita e diventare sempre più una moderna realtà industriale. Ma anche progetti e investimenti che sanno prestare attenzione alle persone e al territorio su cui Inalpi porta avanti il proprio cammino da oltre 50 anni.

Pubblicato: 25 Settembre 2020