dal **22 APRILE** 2019
al **28 APRILE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

23 APRILE

SALUZZO OGGI
BRA OGGI
CUNEO 7

BREVI

Coldiretti Cuneo: Tortalla alla presidenza di Compral Latte nel segno della continuità

CUNEO - "La conferma di Raffaele Tortalla alla Presidenza di Compral latte garantisce la prosecuzione del grande lavoro compiuto in questi anni, che ha reso la cooperativa uno degli esempi più virtuosi del settore zootecnico e, in generale, dell'agricoltura piemontese. A Tortalla e a tutta la squadra di Compral Latte vanno i complimenti e gli auguri di buon lavoro di Coldiretti Cuneo".
Così il Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo, Roberto Moncalvo, ha commentato il rinnovo cariche per il triennio 2019-2021 della cooperativa che aggrega 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5.000 quintali di latte che vengono principalmente conferiti alla Inalpi di Moretta, dove viene trasformato in polvere di latte per la Ferrero di Alba. Una filiera realizzata su iniziativa di Coldiretti e delle due imprese cuneesi che, come ha ricordato il Presidente Tortalla, garantisce ai conferenti soci un'importante valorizzazione del loro prodotto.
"Prosegue un progetto che, ormai quasi 10 anni fa, Coldiretti Piemonte ha messo in atto con lungimiranza, basandosi sul lavoro sinergico tra Compral Latte ed importanti gruppi industriali - commenta Moncalvo -. Auspichiamo che si possano generare nuove filiere volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte Made in Piemonte, a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono. Esempi di questo genere devono servire per dare coraggio all'agroindustria piemontese per creare nuove e concrete opportunità di sviluppo e crescita economica nel comparto lattiero-caseario e non solo".

24 APRILE – ITALIA OGGI

POLTRONE IN ERBA

Marco Fraccaroli *è il nuovo amministratore delegato di F.lli Polli, azienda di Monsummano Terme (Pt) nel comparto delle conserve vegetali che conta 300 dipendenti, 110 milioni di fatturato e 100 milioni di vasi prodotti all'anno. 46 anni, veronese di nascita, una laurea in Economia, prima di entrare in Polli, Fraccaroli ha maturato esperienza nel mondo del food e conoscenza dei mercati internazionali. Ha iniziato la sua carriera in società di consulenza di direzione e organizzazione aziendale, prima di entrare come manager in Pastificio Rana. È stato successivamente chairman di Granarolo International. polli@polli.it*

Paolo Voltini *è stato eletto nuovo presidente di Coldiretti Lombardia. Voltini, 46 anni, già vice presidente, succede nell'incarico a Ettore Prandini, oggi al vertice della Coldiretti nazionale. Il neo presidente regionale è originario di Torricella del Pizzo in provincia di Cremona, dove è titolare di un'azienda agricola che produce pomodoro. Alla guida di Coldiretti di Cremona dal 2014 e Voltini è anche presidente del Consorzio Casalasco del Pomodoro e del Consorzio Agrario di Cremona, oltre che essere presidente di Uecoop Lombardia. Fanno parte del consiglio, il vice presidente Paolo Carra, Ettore Prandini, Alberto Brivio, Alessandro Rota, Fortunato Trezzi, Fernando Fiori, Silvia Marchesini, Stefano Greppi, Enrico Bettoni, Simone Minelli, Alberto Lucotti, Wilma Pirola, Franca Sertori e Carlo Maria Recchi. lombardia@coldiretti.it*

Raffaele Tortalla *confermato presidente della cooperativa Compral Latte. La giunta è composta, oltre che da Tortalla e dal vice presidente Roberto Chialva, anche da Ernesto Bertola, Dino Ambrogio, Michele Giletta e Andrea Magliana. Fanno parte del Consiglio, inoltre, Sergio Portis, Livio Diale, Giuseppe Feira Cottino, Mario Gianoglio, Antonio Fassino, Elio Pettiti e Roberto Tortone. Compral Latte conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali al giorno di latte che vengono principalmente conferiti alla Inalpi. compral-latte@compral.it*

Conferma per Luca Garavoglia *alla presidenza del cda del gruppo Campari. L'assemblea degli azionisti di Davide Campari-Milano S.p.A. ha nominato il nuovo consiglio di amministrazione di cui fanno parte, oltre a Luca Garavoglia, anche Eugenio Barcellona, Fabio Di Fede, Annalisa Elia Loustau, Alessandra Garavoglia, Catherine Gérardin-Vautrin, Michel Klersy, Robert Kunze-Concewitz e Paolo Marchesini. segreteria.societaria@campari.com*

Andreas Sicher *è il nuovo presidente della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole. Sicher, albergatore di Tavon (Tn), 33enne, prende il posto di Brunella Odorizzi. Confermato alla vicepresidenza Gianluca Pangrazzi.*

Compongono il nuovo comitato, Mario Springhetti, Renzo Marchesi, Nicoletta Andreis, Giordano Malench, Michele Iachelini, Carla Dolzani e Roberta Baggia. Coordinatrice è Patrizia Pezzi. info@stradadellamela.it

Claudia Guidi *è la presidente di Anga, i giovani di Confagricoltura Ferrara. Subentra a Francesco Manca. Claudia Guidi, laureanda in Economia e Marketing del sistema agro-alimentare alla Facoltà di Agraria di Bologna, ha un'azienda a indirizzo seminativo a Codigoro, vicino all'azienda di famiglia. Del nuovo Consiglio di Anga Ferrara fanno parte anche il vice presidente Francesco Canetti, Francesco Manca, Marco Andreotti, Sergio Bonetti, Carlo Alberto Curzola, Angela Valeria De Pellegrin, Caterina Garbellini, Simone Gatto, Gianluca Giberti e Andrea Lanzoni. ferrara@confagricoltura.it*

Pasquale Matullo *è il nuovo direttore commerciale del gruppo Acque Minerali d'Italia. Con esperienza nel mondo della distribuzione e dell'industria nel campo vendite, acquisti e logistica, Pasquale Matullo avrà il compito di coordinare i responsabili vendite dei vari canali e incrementare il fatturato dei principali brand dell'azienda (Norda, Sangemini e Gaudianello).*

24 APRILE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

CUNEO La cooperativa conferma Tortalla presidente e Chialva vice

Compral Latte, nuova sede al Miac

CUNEO (cs) L'allevatore di Fossano Raffaele Tortalla è stato confermato per il terzo mandato alla presidenza di Compral Latte. Roberto Chialva continuerà ad affiancare Tortalla in qualità di vicepresidente. Gli altri consiglieri sono Elio Pettiti, Roberto Tortone, Bernardo Ambrogio, Livio Diale, Michele Giuseppe Giletta, Mario Gianoglio, Ernesto Bertola, Giuseppe Feira Cottino, Andrea Magliana, Antonino Fassino, con la new entry del torinese Sergio Portis.

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

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

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

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

25 APRILE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 868mo Meeting VG @ Ristorante Seta del Mandarin Oriental – Milano – Executive Chef Antonio Guida

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Aprile 25, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti Stampa Email

Nel grande **tourbillon** che sta investendo **Milano** con varie **aperture**, anche di **rinomati** chef nazionali, e con **eventi** a qualsiasi ora, **Antonio Guida** e il **Ristorante Seta** del **Mandarin Oriental** rappresentano un **fiore all'occhiello** dell'**offerta gastronomica** della città. Gli **standard** sono stati **elevatissimi** sin dall'**apertura** per quanto riguarda sia la **cucina** che la **sala**, tanto da fare incetta di **premi** e **riconoscimenti**.
Noi anche quest'anno siamo tornati per il **pranzo** con i nostri **associati**, durante il quale lo **chef** ha intervallato piatti che sono diventati già **iconici** alle nuove **creazioni**, regalandoci così una grandissima **esperienza culinaria**, resa ancora più **speciale** dal **servizio di sala** diretto in modo impeccabile da **Manuel Tempesta**. Ecco il racconto del nostro evento...

VG scambia due chiacchiere con lo chef Antonio Guida

Piatto **Mepra**. Per alcuni stuzzichini sono stati utilizzati i formaggini Bio **Inalpi** e la Toma piemontese Dop **Inalpi**.

Tipologia degli stuzzichini: tartare di ricciola con spuma all'ostrica; uovo di quaglia croccante con polvere di pomodoro; bignè al rosmarino; tartelletta ai funghi e mandorla; cannolo alla carbonara con uova d'aringa affumicate; barbabietola marinata all'arancia e alloro; chips di ananas al sumac.

www.altissimocielo.it

www.altissimocielo.it

www.altissimocielo.it

Il tocco finale

Brodo di patata arrosto al timo e zenzero

Crema di patata al bergamotto e liquirizia

Pane

Piattino **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**.

Tipologia di pane: fatto in casa con farina di Altamura; grissini all'olio extra vergine d'oliva. In accompagnamento, burro Bordier naturale e alle alghe, burro **inalpi**.

Piattooo!

Sveliamo cosa si cela sotto la cloche di vetro

Cavolfiore con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare

Pernice avvolta nel cavolo verza con royale di pollo, crema alle erbe e tartufo nero

Risotto all'anice stellato e Raschera Dop **Inalpi** con scorzonera e polvere di cavolo nero

Lumache con crema di cavolo nero, funghi e nocciole

La prossima portata è completata al tavolo

Tortelli farciti di zuppa di cervo con brodo di porcini

Cucchiaio **Mepra** personalizzato per Viaggiatore Gourmet.

Eloro 2006 Chardonnay Langhe Doc – **Cordero di Montezemolo**

Antonio Guida all'opera

Morone con rosa di Gorizia agli agrumi, banana e salsa alla curcuma

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

In accompagnamento all'agnello: pancetta e involtino di frattaglie d'agnello con fonduta di pecorino

Passione Passito Strevi Doc 2008 – **Bragagnolo Vini Passiti**

Ananas fondente con tapioca al frutto della passione, gelato allo zenzero e pepe

Petra 2013 Toscana Igt – **Petra**

Il dessert è ultimato in sala

Mandarino farcito con kumquat, castagne e gelato alla grue di cacao

Caffè e coccole finali

Halti **Torrefazione Lady Cafè**.

Tipologia piccola pasticceria: financier al pistacchio e lampone; bignè al marron glacé e chantilly all'arancia; canelé; babà al bergamotto e crema esotica; tartelletta al cioccolato e caramello salato. Per la preparazione è stato utilizzato il burro piemontese **Inalpi**.

Lo chef Antonio Guida insieme a Enzo Fulginiti, Presidente degli associati Amici Gourmet

25 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

CIBUS CONNECT DI PARMA

Riconoscimento alla Fonduta Inalpi

L'azienda Inalpi ha partecipato e presentato l'intera gamma dei propri prodotti a Cibus Connect, il salone internazionale in cui si incontrano fornitori e clienti nel settore alimentare, svoltosi a Parma nei giorni 10 e 11 aprile.

L'azienda di Moretta era presente nello stand "Good Food Made in Piemonte" voluto da Confapi, che ha riunito i soci produttori d'eccellenza del territorio del settore Food (alimentare). Buona la partecipazione di pubblico alla kermesse che è sempre un'ottima occasione di incontro del settore. Nella giornata di mercoledì 10 aprile Formaggi & Consumi, rivista di settore del gruppo editoriale Tepsi Mediagroup, ha consegnato gli "Awards per l'eccellenza" (decima edizione) assegnati dai consumatori privati. I vincitori sono stati selezionati da una qualificata giuria composta dai principali acquirenti e giornalisti di settore. Inalpi e Gian Piero Vivalda hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento per "miglior innovazione di prodotto – le creme" per la fonduta Inalpi, creata con Raschera Dop piemontese. «Un prodotto - ci dicono da Inalpi - *voluto e nato dall'ormai storica collaborazione tra la nostra azienda e lo chef stellato, realizzato a quattro mani per valorizzare le Dop piemontesi trasformandole in un prodotto di consumo che diffonda la cultura e racconti l'eccellenza del nostro territorio*».

Il premio è stato ritirato da Gian Piero Vivalda, Chef 2 stelle Michelin di Antica Corona Reale di Cervere e Matteo Torchio, responsabile marketing e comunicazione di Inalpi Spa *(nella foto)*.

25 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

Tortalla confermato presidente

Modello Compral

Positivo il comparto del latte

Raffaele Tortalla, allevatore fossanese, è stato riconfermato per il terzo mandato presidente di Compral Latte, affiancato dal vice Roberto Chialva. Fanno parte della squadra Compral Latte anche i consiglieri Elio Pettiti, Roberto Tortone, Bernardo Ambrogio, Livio Diale, Michele Giuseppe Giletta, Mario Gianoglio, Ernesto Bertola, Giuseppe Feira Cottino, Andrea Magliana, Antonino Fassino, a cui da quest'anno si aggiunge il torinese Sergio Portis.

Oltre a sottolineare il ruolo di spicco degli oltre 200 soci nella filiera Compral, Inalpi di Moretta e Ferrero di Alba che rappresenta un modello unico nel panorama nazionale ed europeo, Tortalla ha colto l'occasione per riportare i dati dell'ultimo bilancio che restituisce un quadro positivo con una raccolta di 200 mila quintali e un fatturato superiore a 50 milioni di euro. Ha commentato: *«Sono cifre importanti sostenute dal costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli che il nostro socio è chiamato a condividere e osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore Compral ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata a investimenti strutturali e organizzativi»*.

Il direttivo di Compral Latte

Hanno ribadito la soddisfazione per il lavoro svolto anche il vicepresidente Roberto Chialva e il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti, nonché Roberto Moncalvo, delegato confederale di Coldiretti Cuneo che vede in Compral Latte un modello da seguire per lo sviluppo e la crescita del settore lattiero-caseario: *«Auspichiamo che si possano generare nuove filiere volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte made in Piemonte, a tutela di una sana e corretta alimentazione»*.

Compral Latte ha in progetto l'avvio di lavori per spostare la sede della cooperativa nell'area Miac di Cuneo, dove da anni risiede già il laboratorio di Compral Carni.

26 APRILE – COPERTINA MARK UP