Dal **23 NOVEMBRE 2020**
Al **29 NOVEMBRE 2020**

LATTERIE inalpi

# RASSEGNA STAMPA

**23 NOVEMBRE – DISTRIBUZIONEMODERNA**

# Filiera Compral Latte-Inalpi: il 78% delle aziende utilizza fonti rinnovabili

E' sempre più green il mondo degli allevatori che fa capo alla filiera del latte piemontese costituita da cooperativa Compral, Inalpi e Ferrero.

All'ultima rilevazione, in tema di energia verde, è risultato che il 78 per cento degli allevamenti condotti dai soci utilizza fonti rinnovabili, un percorso caratterizzato da una crescita costante nel tempo, frutto anche di un ritorno economico collegato all'indicizzazione del prezzo alla stalla, e che ha come obiettivo il raggiungimento del 100 per cento dei conferenti nel giro di un anno.

Un dato importante che si concretizza grazie alle tecnologie aziendali utilizzate (biogas e fotovoltaico in primis) e dai certificati bianchi riconosciuti nell'ambito dell'accordo operativo stabilito tra Compral-Latte e la società saluzzese eViso, leader nel settore per innovazione e sostenibilità.

Il meccanismo dei certificati bianchi, chiamati anche titoli di efficienza energetica, attesta il conseguimento di risparmi negli usi finali di energia: un certificato equivale al risparmio di una tonnellata equivalente di petrolio. Un ulteriore aspetto che va sottolineato è quello relativo alla riduzione delle emissioni.

**23 NOVEMBRE – DISTRIBUZIONEMODERNA**

# Latterie Inalpi presenta la Fonduta Reale

La Fonduta Reale Latterie Inalpi, prodotta da pregiato formaggio Alpe d'Oro, è un prodotto ideato per i palati più esigenti e raffinati, per quel consumatore gourmet che ama sapori delicati e raffinati appartenenti alla cucina tradizionale di alta qualità. La Fonduta Reale racchiude al proprio interno un unico cuore che racconta due storie. La filiera corta e certificata del latte Inalpi, dalla quale nascono prodotti buoni, giusti e sicuri, frutto di un lavoro quotidiano che coinvolge oltre 400 conferitori del territorio che lavorano uniti da un rigido protocollo di filiera che garantisce la qualità e la genuinità di ogni singola referenza Latterie Inalpi, tracciabile dalla stalla alla tavola del consumatore. Ma la Fonduta è anche la concreta rappresentazione di una collaborazione diventata realtà da molto tempo tra Inalpi e lo chef due stelle Michelin – Gian Piero Vivalda – patron dell'Antica Corona Reale di Cervere. Un sodalizio che è unione di competenza, tradizione e esperienza, alla costante ricerca dell'eccellenza della materia prima, dell'ingrediente e della giusta combinazione.

La Fonduta Reale Latterie Inalpi racchiude quindi, nel suo squisito

sapore, l'eccellenza del latte di filiera e l'esperienza della gastronomia gourmet, ready to use, può essere scaldata a bagnomaria o nel microonde e puó essere gustata con con pane o grissini, oppure essere aggiunta al risotto prima di mantecarlo, ma è ottima anche per condire la pasta saltandola in padella. Confezionata in vetro e alluminio completamente riciclabili, il vasetto da 180 gr., resistente alle alte temperature e con tappo a vite, è adatto a conservare e preservare le caratteristiche organolettiche e di gusto della Fonduta Reale. L'etichetta riporta la storia del prodotto, la lista degli ingredienti, i valori nutrizionali e le modalità d'uso. Per i consumatori più golosi è, inoltre, stata lanciata sul mercato la confezione, sempre in vetro e alluminio, da 1 kg.

Scopri di più: www.inalpi.it

**24 NOVEMBRE – VIRGILIO**

# Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit

Condividi Invia

Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti oggi, 24 novembre 2020, per la seconda edizione di Dairy Summit, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo:...

*Leggi tutta la notizia*

Torino Oggi.it | 24-11-2020 21:22

Categoria: ECONOMIA

ARTICOLI CORRELATI

***Allevatori sempre più green: il 78% delle aziende della filiera Compral Latte -Inalpi utilizza fonti rinnovabili***

Torino Oggi.it | 19-11-2020 11:23

## Notizie più lette

2 **Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit**

*Torino Oggi.it | 24-11-2020 21:22*

**24 NOVEMBRE – TORINOGGI**

ECONOMIA E LAVORO | 24 novembre 2020, 20:40

# Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit

## Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana

Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti oggi, 24 novembre 2020, per la seconda edizione di Dairy Summit, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: "Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera". La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.

Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali - **Teresa Bellanova** - che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Il Ministro ha inoltre sottolineato come sia necessario un lavoro di squadra per attuare tutte quelle buone pratiche che puntano ad un sempre crescente incremento della sostenibilità della filiera affinché diventi un'opportunità e non un costo, un percorso attraverso cui

incrementare, la già estremamente elevata, qualità e sicurezza alimentare.

Una qualità e una sicurezza che, come ricordato da **Ettore Prandini** - Presidente Nazionale Coldiretti - in Italia sono di standard elevatissimi, superiori a moltissimi paesi del mondo ed anche superiori ai paesi della Comunità Europea: in Italia si controlla tutto e si controlla bene. Dobbiamo fare in modo che il modello italiano diventi conosciuto perché siamo un esempio di professionalità e capacità e dobbiamo trovare la strada per evitare incursioni di professionisti improvvisati, lasciando a chi, come nel caso delle torri di polverizzazione Inalpi, conosce in modo profondo la filiera e l'attività.

Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA - intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" - ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi, sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti. L'eliminazione della guerra di prezzo, con la creazione di un sistema di pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera. Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani, sono infatti i cardini a cui tutti gli allevatori della filiera fanno riferimento. Ma la filiera Inalpi è anche sinonimo di crescita per la comunità e il territorio, una filiera che lavora infatti a stretto contatto con i principali atenei italiani, per erogare formazione continua ai propri conferitori, sempre con l'obiettivo di mantenere gli elevati standard che oggi la caratterizzano. A tutto questo, ha ricordato Ambrogio Invernizzi, è stato affiancato un centro di Ricerca&Sviluppo con la creazione di InLab Solutions, il centro ricerca attraverso cui Inalpi sviluppa innovazione di prodotto. Una filiera dunque che cresce, grazie ad una materia prima di alta qualità e alla valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura Inalpi.

*comunicato stampa*

**24 NOVEMBRE – LE-ULTIME-NOTIZIE**

# Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

**Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana**

Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti oggi, 24 novembre 2020, per la seconda edizione di Dairy Summit, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: "Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera". La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.

Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche...
la provenienza: Torino Oggi

Ultime notizie a Torino Oggi

Ieri 21:34 Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit

**24 NOVEMBRE – ILNAZIONALE**

EVENTI E TURISMO | 24 novembre 2020, 20:40

# Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit

## Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana

Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti oggi, 24 novembre 2020, per la seconda edizione di Dairy Summit, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: "Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera". La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.

Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali – **Teresa Bellanova** – che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Il Ministro ha inoltre sottolineato come sia necessario un lavoro di squadra per attuare tutte quelle buone pratiche che puntano ad un sempre crescente incremento della sostenibilità della filiera affinché diventi un'opportunità e non un costo, un percorso attraverso cui incrementare, la già estremamente elevata, qualità e sicurezza

alimentare.

Una qualità e una sicurezza che, come ricordato da **Ettore Prandini** – Presidente Nazionale Coldiretti – in Italia sono di standard elevatissimi, superiori a moltissimi paesi del mondo ed anche superiori ai paesi della Comunità Europea: in Italia si controlla tutto e si controlla bene. Dobbiamo fare in modo che il modello italiano diventi conosciuto perché siamo un esempio di professionalità e capacità e dobbiamo trovare la strada per evitare incursioni di professionisti improvvisati, lasciando a chi, come nel caso delle torri di polverizzazione Inalpi, conosce in modo profondo la filiera e l'attività.

Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA – intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" – ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi, sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti. L'eliminazione della guerra di prezzo, con la creazione di un sistema di pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera. Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani, sono infatti i cardini a cui tutti gli allevatori della filiera fanno riferimento. Ma la filiera Inalpi è anche sinonimo di crescita per la comunità e il territorio, una filiera che lavora infatti a stretto contatto con i principali atenei italiani, per erogare formazione continua ai propri conferitori, sempre con l'obiettivo di mantenere gli elevati standard che oggi la caratterizzano. A tutto questo, ha ricordato Ambrogio Invernizzi, è stato affiancato un centro di Ricerca&Sviluppo con la creazione di InLab Solutions, il centro ricerca attraverso cui Inalpi sviluppa innovazione di prodotto. Una filiera dunque che cresce, grazie ad una materia prima di alta qualità e alla valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura Inalpi.

**Leggi l'articolo completo:**

https://www.torinoggi.it/2020/11/24/leggi-notizia/argomenti/economia-4/articolo/inalpi-protagonista-alla-seconda-edizione-di-dairy-summit.html

*comunicato stampa*

**24 NOVEMBRE – LIBERO 247**

# Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit

Torino Oggi.it | 58949 | 3 ore fa

Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali " Teresa Bellanova " che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in ...

Leggi la notizia

Persone: ministro ambrogio invernizzi
Organizzazioni: inalpi università
Luoghi: italia piacenza
Tags: edizione filiera

FOTO

**Inalpi protagonista alla seconda edizione di Dairy Summit**
Torino Oggi.it - 3 ore fa

1 di 1

## 25 NOVEMBRE – TARGATOCN

**ANCHE LA INALPI DI MORETTA AL DAIRY SUMMIT 2020, GLI STATI GENERALI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA**

Ambrogio Invernizzi Presidente inalpi SpA intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte inalpi. sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondant
Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti ieri, 24 novembre, per la seconda edizione di Dairy Summit, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: "Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera".
La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.
Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Teresa Bellanova che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Il Ministro ha inoltre sottolineato come sia necessario un lavoro di squadra per attuare tutte quelle buone pratiche che puntano ad un sempre crescente incremento della sostenibilità della filiera affinché diventi un'opportunità e non un costo, un percorso attraverso cui incrementare, la già estremamente elevata, qualità e sicurezza alimentare.
Una qualità e una sicurezza che, come ricordato da Ettore Prandini Presidente Nazionale Coldiretti in Italia sono di standard elevatissimi, superiori a moltissimi paesi del mondo ed anche superiori ai paesi della Comunità Europea: in Italia si controlla tutto e si controlla bene. Dobbiamo fare in modo che il modello italiano diventi conosciuto perché siamo un esempio di professionalità e capacità e dobbiamo trovare la strada per evitare incursioni di professionisti improvvisati, lasciando a chi, come nel caso delle torri di polverizzazione inalpi. conosce in modo profondo la filiera e l'attività.
Ambrogio Invernizzi Presidente inalpi SpA intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte inalpi. sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti.
L'eliminazione della guerra di prezzo, con la creazione di un sistema di pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera.
Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani, sono infatti i cardini a cui tutti gli allevatori della filiera fanno riferimento.

Ma la filiera inalpi è anche sinonimo di crescita per la comunità e il territorio, una filiera che lavora infatti a stretto contatto con i principali atenei italiani, per erogare formazione continua ai propri conferitori, sempre con l'obiettivo di mantenere gli elevati standard che oggi la caratterizzano.
A tutto questo, ha ricordato Ambrogio Invernizzi, è stato affiancato un centro di Ricerca&Sviluppo con la creazione di InLab Solutions, il centro ricerca attraverso cui inalpi sviluppa innovazione di prodotto.
Una filiera dunque che cresce, grazie ad una materia prima di alta qualità e alla valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura inalpi.

[ ANCHE LA INALPI DI MORETTA AL DAIRY SUMMIT 2020, GLI STATI GENERALI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA ]

**25 NOVEMBRE – LAVOCEDIALBA**

# Anche la Inalpi di Moretta al Dairy Summit 2020, gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana

0 Consig

Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA – intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" – ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi, sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondant

Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti ieri, 24 novembre, per la seconda edizione di Dairy Summit, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: "Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera".

La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.
Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali - **Teresa Bellanova** - che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Il Ministro ha inoltre sottolineato come sia necessario un lavoro di squadra per attuare tutte quelle buone pratiche che puntano ad un sempre crescente incremento della sostenibilità della filiera affinché diventi un'opportunità e non un costo, un percorso attraverso cui incrementare, la già estremamente elevata, qualità e sicurezza alimentare.

Una qualità e una sicurezza che, come ricordato da **Ettore Prandini** - Presidente Nazionale Coldiretti - in Italia sono di standard elevatissimi, superiori a moltissimi paesi del mondo ed anche superiori ai paesi della Comunità Europea: in Italia si controlla tutto e si controlla bene. Dobbiamo fare in modo che il modello italiano diventi conosciuto perché siamo un esempio di professionalità e capacità e dobbiamo trovare la strada per evitare incursioni di professionisti improvvisati, lasciando a chi, come nel caso delle torri di polverizzazione Inalpi, conosce in modo profondo la filiera e l'attività.

**Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi SpA - intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" - ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi, sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti.

L'eliminazione della guerra di prezzo, con la creazione di un sistema di pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera.

Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani, sono infatti i cardini a cui tutti gli allevatori della filiera fanno riferimento.

Ma la filiera Inalpi è anche sinonimo di crescita per la comunità e il territorio, una filiera che lavora infatti a stretto contatto con i principali atenei italiani, per erogare formazione continua ai propri conferitori, sempre con l'obiettivo di mantenere gli elevati standard che oggi la caratterizzano.

A tutto questo, ha ricordato Ambrogio Invernizzi, è stato affiancato un centro di Ricerca&Sviluppo con la creazione di InLab Solutions, il centro ricerca attraverso cui Inalpi sviluppa innovazione di prodotto.

Una filiera dunque che cresce, grazie ad una materia prima di alta qualità e alla valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura Inalpi.

**25 NOVEMBRE – LATTENEWS**

# Comunicare la filiera, autentico volano economico

**redazione** 25 novembre 2020 9 0

*I relatori intervenuti alla seconda edizione del Dairy Summit hanno discusso a viso aperto dei modi per dare nuovo slancio al comparto, partendo da una comunicazione inclusiva, corretta e trasparente.*

Si è appena conclusa la seconda edizione del Dairy Summit tenutasi il 24 novembre. Un evento unico che, anche in questo 2020 sconvolto dalla pandemia, ha saputo far sedere attorno al medesimo tavolo tutti i portatori di interesse e i vertici istituzionali per promuovere un confronto quanto mai necessario. Il tema scelto per il Summit 2020 è stato la corretta comunicazione di ogni anello della filiera e lungo la filiera per restituire un'immagine più autentica e aderente al reale di ogni fase e per fornire una risposta adeguata ed efficace alle fake news di cui il settore è spesso vittima.

E ciò ha catturato, anche per questa seconda edizione, l'attenzione del ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Teresa Bellanova. In un video messaggio e in un editoriale, il capo del dicastero ha sottolineato i temi che hanno guidato i diversi interventi a livello europeo e italiano per

sostenere il comparto. In ambito nazionale: dall'etichettatura di origine, prorogata per il comparto lattiero sino a fine 2021, a quella fronte pacco, senza dimenticare le misure nella Legge Bilancio, il programma Latte nelle scuole oppure gli interventi di supporto come l'esonero contributivo, il Fondo ristorazione per citarne solo alcuni.

In merito alle iniziative future il ministro ha accolto con favore l'istituzione di un Tavolo di settore. Confronto auspicato anche da Paolo De Castro, che ha fornito gli ultimi aggiornamenti sui lavori di definizione della nuova PAC attualmente in discussione. Il parlamentare ha inoltre sottolineato come il cambio di presidenza americana avrà un forte impatto non solo nei rapporti, anche commerciali, tra l'UE e gli USA ma anche tra l'UE e la Gran Bretagna, impegnate nella ricerca di un faticoso accordo di divorzio. In tema di etichettatura alimentare (argomento su cui la Commissione intende presentare una proposta nel 2021), per Paolo De Castro il Parlamento UE si è già espresso a favore dell'etichettatura di origine, mentre per quella fronte pacco le principali organizzazioni europee che raggruppano gli agricoltori e i produttori di DOP/IGP si sono schierate contro il sistema Nutriscore proposto dalla Francia. Si prospetta dunque un serrato dibattito nel merito per i prossimi mesi.

## Il dialogo continua

Al webinar hanno partecipato i presidenti di importanti realtà della produzione e della trasformazione, cooperative agroalimentari e consorzi di tutela, associazioni di categoria come Assolatte oltre a manager della Gdo e rappresentanti di Coldiretti, Confagricoltura e Alleanza delle Cooperative Agroalimentari. Molti gli interventi e le opinioni ma alcuni punti chiave comuni sono comunque emersi.

In primis, l'importanza di migliorare la sostenibilità lungo tutta la filiera e di comunicarla in misura più efficace al consumatore. Gli sforzi per esempio per aumentare il benessere animale oppure quelli intrapresi per ridurre l'impatto sull'ambiente non posso più essere relegati a margine della strategia di sviluppo delle moderne aziende lattiere. La centralità della sostenibilità va inoltre fatta conoscere al consumatore mediante una comunicazione contemporanea. Ben vengano campagne pubbliche per supportare il consumo di latte e derivati, considerando l'importanza di tali alimenti all'interno di una dieta varia e bilanciata. Tuttavia per raggiungere il bersaglio occorre far tesoro degli errori delle campagne del passato e sperimentare nuove forme di comunicazione e informazione votate alla massima trasparenza, facendo ricorso ai social per raggiungere i cittadini più giovani. In questo, insegna la campagna "Verde latte rosso" oppure il diario scolastico che Inalpi regala agli alunni di elementari e medie per aumentarne la conoscenza di latte e derivati, smontando le fake news sul nascere.

In secondo luogo, la pandemia in corso ha rafforzato e fatto emergere con prepotenza una tendenza che era già in atto e che non è passata inosservata neppure alle ricerche condotte e presentate da SGMARKETING. I consumatori ricercano e sono disposti spendere di più per prodotti

italiani, con una solida reputazione di marca costruita su valori veri, quotidiani, coerenti per tutta la filiera e il territorio come tradizione, sicurezza, sostenibilità e italianità. Proprio partendo da questo, per il consorzio del Parmigiano Reggiano per far ripartire l'economia nei prossimi anni si potrebbe far leva su un semplice asse formato da: produzione agricola, industria di trasformazione, distribuzione alimentare, ristorazione e turismo.

Insomma tante idee concrete per dare nuovo slancio al settore ripartendo dal latte.

La registrazione completa della giornata insieme a tutti i contenuti extra già presenti, sarà disponibile nei prossimi giorni a questo link: https://digital.dairysummit.it/home

Inoltre, sul sito dedicato www.dairysummit.it è possibile scaricare il fascicolo speciale Dairy Summit, Le filiere di Mark Up.

Dairy Summit tornerà per la terza edizione nel 2021, si spera in presenza, all'interno di Fieragricola Verona.

**25 NOVEMBRE – IT.GEOSNEWS**

## ANCHE LA INALPI DI MORETTA AL DAIRY SUMMIT 2020, GLI STATI GENERALI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

We and our partnersstore and/or access information on a device, such as cookies and process personal data, such as unique identifiers and standard information sent by a device for personalised ads and content, ad and content measurement, and audience insights, as well as to develop and improve products. With your permission we and our partners may use precise geolocation data and identification through device scanning. You may click to consent to our and our partners' processing as described above. Alternatively you may click to refuse to consent or access more detailed information and change your preferences before consenting. Please note that some processing of your personal data may not require your consent, but you have a right to object to such processing. Your preferences will apply to this website only. You can change your preferences at any time by returning to this site or visit our privacy policy.

[ ANCHE LA INALPI DI MORETTA AL DAIRY SUMMIT 2020, GLI STATI GENERALI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA ]

**25 NOVEMBRE – IMBOTTIGLIAMENTO**

Sostenibilità

# Dairy Summit: le sfide del settore lattiero-caseario italiano si vincono in filiera

**Paola Pagani** 25 novembre 2020

Gli allevamenti italiani, anche quelli intensivi, sono i più sostenibili del mondo. Inoltre, l'Italia è già molto avanti nel percorso che porterà a centrare gli obiettivi di sostenibilità ambientale ed etica inseriti dall'Unione europea nel Green Deal e nella Farm to Fork. Stesso discorso vale per latte e formaggi made in Italy: sono i più sani e i più sicuri. Ma questi concetti non arrivano ai consumatori, che, anzi, hanno una visione distorta della filiera lattiero-casearia del nostro Paese. Come fare per aumentare la reputazione del settore? Comunicando meglio il valore dei latticini partendo dal foraggio che serve per alimentare le vacche, arrivando alle caratteristiche organolettiche del formaggio.

Questo il filo conduttore della seconda edizione degli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana, evento digitale organizzato da Tecniche Nuove, che ha riunito tutti i principali attori di un comparto che rappresenta il 12% del fatturato dell'industria alimentare italiana.

«*Una filiera strategica, considerata uno dei marchi distintivi dell'Italia nel mondo* – ha detto la ministra dell'Agricoltura **Teresa Bellanova** – *che dà lavoro a oltre 25mila persone solo nella parte industriale, a cui si aggiungono quelli nelle campagne. E poi le 53 Dop che fanno del nostro Paese il leader mondiale della categoria*».

«*Proprio per dare valore alla filiera del latte abbiamo esteso la sperimentazione dell'obbligo di origine in etichetta fino a dicembre 2021* – ha sottolineato la ministra – *nella prossima Legge di Bilancio proponiamo un investimento sulle filiere di 150 milioni di euro, convinti dell'indispensabilità di nuovi rapporti di filiera*».

Bellanova ha elencato le misure messe in campo in questi mesi per sostenere il settore lattiero-caseario e ha spiegato che «*è necessario indirizzare le risorse disponibili per aumentare la competitività e la modernizzazione delle aziende. Serve avviare una riflessione seria sulle modalità di sostegno finanziario. Un ruolo importante dovrà essere riservato al sistema degli aiuti accoppiati e alla possibilità di attivare nuove Ocm. Per fare questo bisogna concentrare le risorse su pochi e chiari obiettivi, perciò è necessario un percorso condiviso. Di tutto questo parleremo insieme nelle prossime settimane nel tavolo di settore che porterà alla stesura del piano strategico nazionale*».

L'eurodeputato e primo vicepresidente della Commissione Agricoltura Ue **Paolo De Castro** ha rassicurato gli allevatori italiani, preoccupati per gli obiettivi di sostenibilità ambientale che l'agricoltura e in particolare la zootecnia dovranno centrare in base a Green Deal e Farm to Fork.

«*Una cosa sono gli atti legislativi un'altra la visione del futuro* – ha detto De Castro – *ora sono iniziati i triloghi per finalizzare il contenuto della nuova Pac. Altra cosa sono Green Deal e Farm to Fork che per ora sono documenti di prospettiva che a oggi non sono supportati da atti legislativi. Questo deve essere chiaro, perché sulla questione è stata fatta un po' di confusione. La nuova Pac è una proposta di legge della Commissione europea presentata nel 2018 e su questa si sta lavorando da due anni, non si può fermare come hanno chiesto alcune associazioni ambientaliste, né si possono inserire in toto nella riforma i documenti programmatici sulla sostenibilità*».

«Gli allevatori possono stare tranquilli – ha rimarcato De Castro – intanto perché Farm to Fork e Green Deal prenderanno corpo pian piano con atti legislativi nei prossimi anni. E poi perché in Italia siamo già a un passo dal raggiungimento degli

obiettivi più ambiziosi di questi documenti. Ad esempio, sulle superfici coltivate a biologico siamo già al 16%, quindi entro il 2050 non sarà un problema arrivare al 25%. Anche sulla riduzione dell'impiego degli agrofarmaci in Italia siamo molto avanti».

Durante la prima tavola rotonda, alla quale hanno partecipato i presidenti di Coldiretti Ettore Prandini, del gruppo Granarolo Giampiero Calzolari e dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari Giorgio Mercuri, si è parlato di produzione e filiera. Il singolo allevatore non può modificare da solo il modo di produrre, ma tutto deve essere fatto in un sistema allargato che comprenda anche l'industria di trasformazione.

«Abbiamo certificato le 651 stalle della nostra filiera, tutte oggi raggiungono i 70/100 di benessere animale richiesti da Granarolo – ha puntualizzato Calzolari – quelle che non sono riuscite a fare il salto sono fuori. Stiamo lavorando a un'ulteriore passo avanti: passeranno da 90 a 300 gli indicatori di valutazione, saranno monitorati in modo periodico. Siamo decisi a dare al nostro consumatore un latte che arriva da animali da reddito, ma trattati bene. Perché un benessere animale alto remunera anche l'allevatore».

Nella seconda tavola rotonda, che aveva come tema centrale il mercato e i consumi, Raffaello Bernardi e Salvo Garipoli di Sg Marketing hanno mostrato, numeri e sondaggi alla mano, come la pandemia abbia modificato i consumi di latte e formaggi, ma anche quanto sia la "fame" di informazioni sulla filiera produttiva di questi prodotti da parte dei consumatori.

Gli italiani hanno dimostrato anche in tempo di pandemia di essere disposti a pagare di più per alimenti di qualità, difatti Giampiero Corbari, ad di Pam Panorama e Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano, hanno concordato sul fatto che un eccesso di promozionalità sui prodotti d'eccellenza come le Dop casearie, invece di creare valore lo distrugge. Concetto ribadito da Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi: «Non bisogna fare una guerra di prezzo – ha detto – ma di prodotto».

«Per troppo tempo la distribuzione si è concentrata sul "fare volume" – ha rincarato Corbari – i direttori vendite hanno pensato solo a raggiungere i loro obiettivi personali con promozioni troppo spinte. Questo ha distorto i rapporti tra produzione e distribuzione. Ma una referenza di marca scontata del 40% costerà sempre più di una da discount».

I presidenti di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, del consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola Antonio Auricchio (che è anche vicepresidente di Assolatte) e di Consumer forum Sergio Veroli, hanno ragionato sulla comunicazione al consumatore delle qualità dei prodotti lattiero-caseari. Tutti hanno condiviso la necessità di concentrarsi di più sui nuovi strumenti: ad esempio i social network, anche per intercettare una fascia più giovane di persone, solitamente più scettiche sul consumo di latticini.

**25 NOVEMBRE – IODONNA**

25 NOVEMBRE 2020 • CUCI RICETTE TALE 2020

# Panettoni da chef e praline gourmet a cui è impossibile resistere

Tradizionale con ingredienti premium o innovativo con profumi esotici? Mai come quest'anno la scelta del panettone è stata più varia e golosa, con tanti chef a proporre la loro interpretazione

di JUSTINE BELLAVITA

Quando si parla di dolci della tradizione il mondo si divide in due: chi non accetta variazioni di sorta sulla ricetta originale e chi invece goloso di novità non vede l'ora di sperimentare nuove creazioni dolciarie di chef e pasticceri. Ma perché scegliere? **L'offerta non è mai stata così varia** e tra uvette e scorze d'arancio, cioccolati fini, creme di pistacchio e canditi profumati **potete sbizzarrirvi, perché tanto lo sappiamo, chi è che a Natale mangia un solo panettone?**

# Panettone della tradizione

La ricetta classica del panettone prevede pochi ingredienti e un lungo tempo di lievitazione. Ma non facciamoci trarre in inganno, tra un panettone buono e uno cattivo c'è un abisso, che spesso si riflette nel prezzo. D'altronde forse è meglio mangiare meno panettone ma artigianale con ingredienti premium che tanti panettoni mediocri. Anche la linea ne gioverà.

Tra i panettoni della tradizione spiccano quelli classici di **Giovanni cova & C**, presentati nelle colorate cappelliere da regalare e il sontuoso **Panettone Peck Gusto Classico** (affiancato dalle varianti alla frutta qui sotto), poi c'è anche il Panettone **Bottega Balocco** che propone varie farciture.

Per chi vuole la ricetta classica ma in **versione vegana**, il **Viaggiator Goloso** propone anche il dolce natale Vegandoro, 100% vegetale. Sempre per chi rifugge i grassi animali, **Palazzo Varignana** ha realizzato un dolce di Natale rigorosamente artigianale, ma **sostituendo il burro con l'Olio Extravergine di oliva** Blend Verde di Palazzo di Varignana. Se poi il dolce lo dobbiamo regalare possiamo scegliere il **Panettone Grand Tour Sapori di Puglia** del Mastro Pasticcere Pantaleo Dell'Olio nella bellissima latta disegnata da Vito Nesta.

# Panettone da chef

**Il Panettone di alta pasticceria Elisenda**, che Esselunga ha realizzato in collaborazione con i Fratelli Cerea, gusto classico e al cioccolato, offre a tutti la possibilità di entrare in una vera e propria pasticceria di alta qualità mentre fa la spesa al

supermercato, nel suo store di fiducia.

In occasione del Natale, lo chef **Claudio Sadler** ha lanciato il suo nuovo e-commerce proprio per spedire in tutta Italia il suo panettone classico con glassa e il pandoro tradizionale. Oltre alle delicate praline.

Ha realizzato in 3 varianti il suo panettone **Antonino Cannavacciuolo**: classico, al gianduia e al limoncello ricoperto da una leggera glassa. Tutti disponibili sul sito di Rinascente.

Buono sotto tutti i punti di vista il panettone gourmet di Alessandro Negrini e Fabio Pisani de **Il Luogo di Aimo e Nadia.** L'acquisto dei dolci di Natale sosterrà la *Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica* per la ricerca di una cura per tutti i malati ancora orfani di terapia.

Il Panettone dello **chef Giancarlo Perbellini** sperimenta abbinamenti meno consueti nella sua personalissima **versione del Panettone dedicato a suo zio Enzo**: «*Lo proponiamo con uvetta, cedro e arancio di cui utilizziamo una scorza particolare, a lamelle. Gli conferiamo un tono delicato di dolcezza con la rosa, e un sentore di agrume che evolve al pepato, con il bergamotto. Ultimiamo infine con la tipica incisione, in gergo tecnico scarpatura*». Segnaliamo anche che lo chef Perbellini ha realizzato anche una **focaccia dolce** da 500 grammi all'arancia, **a sostegno della Ricerca italiana sul cancro** con la Fondazione Airc, che fa proprio di questo frutto il simbolo della Campagna di gennaio 2021: "Le Arance della Salute".

## Il panettone goloso

Per le feste 2020, **Armani/Dolci by Guido Gobino** oltre al pandoro e panettone classici, e alle golose varianti Pesca e Gianduiotto, solo per quest'anno e solo per i milanesi, ha creato un **panettone in**

*Nel laboratorio Bonfissuto*

**edizione limitata di soli 100 pezzi, ricoperto di cioccolato Guido Gobino** e impreziosito da decorazioni e logo Armani/Dolci color oro, ordinabile anche a casa attraverso il sito *Cosaporto.it*.

Ricoperto di **glassa e pepite di cioccolato**, o da irish cream, o da glassa e frutti di bosco, o da scorzette di mandarino, delizia al limone oppure persino alla **sfogliatella Santa Rosa**. Ampia e per tutti i gusti la scelta dei **panettoni De Vivo** disponibili su Rinascente.it.

Oltre alla versione tradizionale, il **Panettone Caffarel** è disponibile in belle scatole regalo anche in versioni per chi ama essere sorpreso: dal goloso panettone al **Cioccolato e Champagne** a quello profumato a Cannella, Mele, Uvetta e Pinoli.

In edizione regalo anche il panettone della nuova linea Natale 2020 **Bonfissuto**: il primo "panettone pop art" ispirato all'estro e al talento del grande maestro Andy Warhol. E dentro la scatola da collezione, un innovativo impasto al **cioccolato, con canditi d'arancia e cioccolato di Modica IGP, imbevuto con Malvasia Terre Siciliane IGP.**

# I panettoni alla frutta

Carichi di sentori di frutta, olii essenziali di agrumi e profumi esotici, i panettoni alla frutta sono più ricchi che mai.

Il panettone all'**essenza di petali di rose** con gocce di cioccolato rosa, ricoperto con confettura di **fico d'india**, cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionato a mano dalla celebre pasticceria **Fiasconaro** è un tuffo nell'estate siciliana.

Così come ci conduce nella solare Trinacria il panettone **Vincente Delicacies**, con i pupi e le carte regionali, nelle golosissime e aromatiche varianti al pistacchio: il Classico con una **copertura di cioccolato bianco e pistacchio siciliano**, farcito con **crema al pistacchio di Bronte DOP** e il **Pistacchio siciliano, Pesche e Gocce di cioccolato.** *«Per il 2020, un anno decisamente difficile, puntiamo sul pistacchio siciliano, eccellenza italiana conosciuta in tutto il mondo di cui siamo produttori diretti e che usiamo nella nostra linea Sguardi Siciliani»* ha spiegato Nino Marino, fondatore della pasticceria Vincente Delicacies.

La casa milanese **Peck**, oltre al Gusto Classico per gli amanti della tradizione, in questo Natale ha realizzato un **panettone limited edition Amarena.**

**Limone e Mandorla**. Una nuova interpretazione del dolce più amato delle feste, ripensato in una originale combinazione di sapori, **disponibile in soli 200 pezzi**. Questo si affianca ai fruttati **Pere e Cioccolato**, per i palati più raffinati, **Arancia, Ananas e Zenzero**, per chi è alla ricerca di un tocco esotico e Pistacchio, **Caffè e Cioccolato Bianco**, per i più golosi.

Il nome parla da sé, è "reale" il panettone artigianale **di Atelierеale**. Al mandarino o con cioccolato fondente 56% Domori e **albicocche candite di Costigliole**, è realizzato con l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.

Ma se proprio nessuna di queste varianti dovesse incontrare il nostro gusto, la soluzione è una, creare il proprio panettone su misura, come il **TUOBauli** alla Frutta. Ogni panettone artigianale TUOBauli parte dalla ricetta della tradizione che viene **personalizzata per realizzare al momento il panettone che più ci piace**, giustappunto il TUO panettone.

# Dolci e praline da regalare

*Praline Sartori*

Nella fabbrica di cioccolato **Venchi** la fantasia trova spazio per esprimere il suo spirito natalizio. Così **per le Feste 2020** arrivano la latta **Albero di Natale ripiena di cioccolatini colorati**, la valigetta di Babbo Natale, la cappelliera di piena di cioccolatini da regalare e anche le **palline di Natale apribili** da riempire di bontà.

Sono deliziosi gli Abeti di cioccolato finissimo di **Charlotte Dusart**, che per il Natale 2020 ha

realizzato una capsule di creazioni al cioccolato elegantissime a tema festivo.

Irresistibili anche le praline **Sartori**, geometriche e perfette, da combinare a proprio gusto (il catalogo in pdf qui).

Al cioccolato o piena di frutta candita, la Small Ball di **Noberasco** è la decorazione del nostro Albero che ha meno probabilità di arrivare intatta al 25 dicembre.

Che feste sono senza i marron glacé? Quelli della **pasticceria Clivati Milano** possono anche essere combinati in ricchi pacchi regalo accompagnati da panettone e vermouth.

E per finire, per tutti quelli a cui i dolci di Natale fanno venire sete, la famiglia **Argiolas** propone pacchi natalizi con tutto il **meglio della terra di Sardegna** dai legumi alla pasta, dai salumi ai dolci, fino ai cosmetici e ai prodotti di artigianato locali dei migliori produttori. Chi più ne ha più ne metta, purché poi si concluda con un bel cin.

LEGGI ANCHE
› **Natale 2020, le idee regalo solidali online da fare subito: perché è la scelta giusta quest'anno**
› **Natale 2020: 15 idee regalo di design per una cucina bellissima**
› **Dolci di Natale: pan d'arancio, la torta deluxe delle feste**

**26 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA**

## "LA FORZA DELLE IDEE" RILANCIA SUL WEB

Prosegue con vivacità e ricchezza di contenuti il nuovo "webtv format" "La forza delle IDEE", proposto due volte la settimana sul portale internet di informazione IDEAWEBTV.IT. Domani, venerdì 27 novembre, la trasmissione condotta dalla giornalista Alessia Bertolotto avrà come ospite, in collegamento Skype, Antonio Cussino (*a sinistra*), fondatore e guida del Gruppo Idrocentro di Torre San Giorgio, realtà che in oltre 30 anni di attività ha molto diversificato le proprie iniziative, aprendo peraltro diverse sedi, non solo in Piemonte. Nata nel febbraio del 1976, oggi opera, attraverso diversi marchi, nel campo delle forniture idrauliche, termiche, di sanitari e arredobagno, climatizzazione e condizionamento, riscaldamento, forniture edili e allestimenti per piscine, palestre, irrigazione, strutture ospedaliere e per disabili. Mercoledì 2 dicembre, invece, sempre tramite Skype, sarà la volta di Ambrogio Invernizzi (*a destra*), presidente di Inalpi, azienda lattiero-casearia fondata nel 1966 e la cui nascita e l'evoluzione sono legate a doppio filo alle famiglie Invernizzi e Barattero che hanno saputo trasformare questa realtà da impresa familiare a industria, senza però perdere di vista i valori etici e umani che hanno guidato i fondatori.

**26 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA**

Carlo Bottero

# Gli allevatori sono sempre più "green"

## 78 AZIENDE SU 100 DELLA FILIERA COMPRAL LATTE-INALPI UTILIZZANO FONTI RINNOVABILI

È sempre più "green" il mondo degli allevatori che fa capo alla filiera del latte piemontese costituita da cooperativa Compral, Inalpi e Ferrero. All'ultima rilevazione, in tema di energia verde, è risultato che il 78 per cento degli allevamenti condotti dai soci utilizza fonti rinnovabili, un percorso caratterizzato da una crescita costante nel tempo, frutto anche di un ritorno economico collegato all'indicizzazione del prezzo alla stalla, e che ha come obiettivo il raggiungimento del 100 per cento dei conferenti nel giro di un anno.

Un dato importante che si concretizza grazie alle tecnologie aziendali utilizzate (biogas e fotovoltaico in primis) e dai certificati bianchi riconosciuti nell'ambito dell'accordo operativo stabilito tra Compral Latte e la società saluzzese "eViso", leader nel settore per innovazione e sostenibilità. Il meccanismo dei certificati bianchi, chiamati anche titoli di efficienza energetica, attesta il conseguimento di risparmi negli usi finali di energia: un certificato equivale al risparmio di una tonnellata equivalente di petrolio. Una strada che il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, ha percorso da pioniere nella sua azienda, diventando il migliore "testimonial" fra i 230 soci della cooperativa che fornisce alla filiera, ogni giorno, oltre 5.000 quintali di latte.

«Condividere le informazioni sui consumi in maniera trasparente», spiega Tortalla, «è una modalità oggi largamente diffusa, che assieme a tutta una serie di buone pratiche agronomiche consente ai nostri allevatori di coniugare l'eccellenza qualitativa del latte con gli obiettivi di sostenibilità ambientale, economica e sociale delle produzioni agricole».

«Quella piemontese è dunque una zootecnia all'avanguardia anche sul fronte del "green"», sottolinea Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi, «un comparto in linea con i più avanzati standard europei e mondiali, capace di rispondere alle sfide del mercato globale e alle sensibilità dei consumatori. Un sistema che abbraccia le linee guida lanciate negli SDGs, i 17 obiettivi previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu e sottoscritti dai 193 Paesi membri, che puntano, tra l'altro, a una sempre maggiore sostenibilità delle aziende, nel rispetto del territorio e dell'ambiente. E 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».

Osserva il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti: «Quel 78% di allevamenti che utilizza le energie rinnovabili conferma che anche l'agricoltura è entrata a pieno titolo nell'economia circolare. In tutti questi anni abbiamo lavorato per far sì che l'allevamento fosse considerato parte integrante dell'azienda, concentrando le attenzioni sulle pratiche colturali, le selezioni di alimenti, la cura del benessere animale, arrivando a una gestione corretta e funzionale dei reflui che diventano fertilizzante organico, fornendo nel contempo la sostanza necessaria alla produzione di energia pulita».

«La riduzione delle emissioni», aggiunge Bovetti, «è per noi un traguardo importante, che stiamo raggiungendo grazie al potenziamento della catena logistica, all'ottimizzazione dei servizi e delle risorse professionali. Per esempio, abbiamo fatto in modo che la raccolta di stalla in stalla avvenga sulla base di percorsi precordinati, abbattendo viaggi e chilometri dei camion adibiti al trasporto. Tutti piccoli passi, che uno dopo l'altro, stanno dando risultati più che soddisfacenti».

«PIÙ ENERGIA VERDE, MENO EMISSIONI: LA ZOOTECNIA È AMICA DELL'AMBIENTE», QUESTO L'OBIETTIVO PERSEGUITO DA AMBROGIO INVERNIZZI (*NELLA FOTO A SINISTRA*), PRESIDENTE INALPI E RAFFAELE TORTALLA (*NELLA FOTO A LATO*), PRESIDENTE DI COMPRAL LATTE

**26 NOVEMBRE – IDEAWEBTV**

Articoli Rivista Idea

# “La forza delle idee” rilancia sul web

Da **Enrico Fonte** - 26 novembre 2020 4:38 2 0

Prosegue con vivacità e ricchezza di contenuti il nuovo "webtv format" "La forza delle IDEE", proposto due volte la settimana sul portale Internet di informazione IDEAWEBTV.IT. Domani, venerdì 27 novembre, la trasmissione condotta dalla giornalista Alessia Bertolotto avrà come ospite, in collegamento Skype, Antonio Cussino (a sinistra), fondatore e guida del Gruppo Idrocentro di Torre San Giorgio, realtà che in oltre 30 anni di attività ha molto diversificato le proprie iniziative, aprendo peraltro diverse sedi, non solo in Piemonte. Nata nel febbraio del 1976, oggi opera, attraverso diversi marchi, nel campo delle forniture idrauliche, termiche, di sanitari e arredobagno, climatizzazione e condizionamento, riscaldamento, forniture edili e allestimenti per piscine, palestre, irrigazione, strutture ospedaliere e per disabili. Mercoledì 2 dicembre, invece, sempre tramite Skype, sarà la volta di Ambrogio Invernizzi (a destra), presidente di Inalpi, azienda lattiero-casearia fondata nel 1966 e la cui nascita e l'evoluzione sono legate a doppio filo alle famiglie Invernizzi e Barattero che hanno saputo trasformare questa realtà da impresa familiare a industria, senza però perdere di vista i valori etici e umani che hanno guidato i fondatori.

**26 NOVEMBRE – IDEAWEBTV**

Articoli Rivista Idea

# Gli allevatori sono sempre più "green"

*78 aziende su 100 della filiera Compral utilizzano fonti rinnovabili*

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 26 novembre 2020 4:57 2 0

è sempre più "green" il mondo degli allevatori che fa capo alla filiera del latte piemontese costituita da cooperativa Compral, Inalpi e Ferrero. All'ultima rilevazione, in tema di energia verde, è risultato che il 78 per cento degli allevamenti condotti dai soci utilizza fonti rinnovabili, un percorso caratterizzato da una crescita costante nel tempo, frutto anche di un ritorno economico collegato all'indicizzazione del prezzo alla stalla, e che ha come obiettivo il raggiungimento del 100 per cento dei conferenti nel giro di un anno.

Un dato importante che si concretizza grazie alle tecnologie aziendali utilizzate (biogas e fotovoltaico in primis) e dai certificati bianchi riconosciuti nell'àmbito dell'accordo operativo stabilito tra Compral Latte e la società saluzzese "eViso", leader nel settore per innovazione e sostenibilità.

Il meccanismo dei certificati bianchi, chiamati anche titoli di efficienza energetica, attesta il conseguimento di risparmi negli usi finali di energia: un certificato equivale al risparmio di una tonnellata equivalente di petrolio. Una strada che il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, ha percorso da pioniere nella sua azienda, diventando il migliore "testimonial" fra i 230 soci della cooperativa che fornisce alla filiera, ogni giorno, oltre 5.000 quintali di latte.

«Condividere le informazioni sui consumi in maniera trasparente», spiega Tortalla, «è una modalità oggi largamente diffusa, che assieme a tutta una serie di buone pratiche agronomiche consente ai nostri allevatori di coniugare l'eccellenza qualitativa del latte con gli obiettivi di sostenibilità ambientale, economica e sociale delle produzioni agricole».

«Quella piemontese è dunque una zootecnia all'avanguardia anche sul fronte del "green"», sottolinea Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi, «un comparto in linea con i più avanzati standard europei e mondiali, capace di rispondere alle sfide del mercato globale e alle sensibilità dei consumatori. Un sistema che abbraccia le linee giuda lanciate negli SDGs, i 17 obiettivi previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu e sottoscritti dai 193 Paesi membri, che puntano, tra l'altro, a una sempre maggiore sostenibilità delle aziende, nel rispetto del territorio e dell'ambiente. E 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».

Osserva il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti: «Quel 78% di allevamenti che utilizza le energie rinnovabili conferma che anche l'agricoltura è entrata a pieno titolo nell'economia circolare. In tutti questi anni abbiamo lavorato per far sì che l'allevamento fosse considerato parte integrante dell'azienda, concentrando le attenzioni sulle pratiche colturali, le selezioni di alimenti, la cura del benessere animale, arrivando a una gestione corretta e funzionale dei reflui che diventano fertilizzante organico, fornendo nel contempo la sostanza necessaria alla produzione di energia pulita».

«La riduzione delle emissioni», aggiunge Bovetti, «è per noi un traguardo importante, che stiamo raggiungendo grazie al potenziamento della catena logistica, all'ottimizzazione dei servizi e delle risorse professionali. Per esempio, abbiamo fatto in modo che la raccolta di stalla in stalla avvenga sulla base di percorsi preordinati, abbattendo viaggi e chilometri dei camion adibiti al trasporto. Tutti piccoli passi, che uno dopo l'altro, stanno dando risultati più che soddisfacenti».

**26 NOVEMBRE – HORECANEWS**

EVENTI

# Inalpi al Diary Summit per gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana

*Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA – intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" – ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi, sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti.*

By **Redazione 2** - 26 Novembre 2020

**Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana** si sono riuniti per la seconda edizione di **Dairy Summit**, evento organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: "*Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera*". La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.

Ad aprire i lavori un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali – **Teresa Bellanova** – che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Il Ministro ha inoltre sottolineato come sia necessario un lavoro di squadra per attuare tutte quelle buone pratiche che puntano ad un sempre crescente incremento della sostenibilità della filiera affinché diventi un'opportunità e non un costo, un percorso attraverso cui incrementare, la già estremamente elevata, qualità e sicurezza alimentare.

Una qualità e una sicurezza che, come ricordato da **Ettore Prandini** – Presidente Nazionale Coldiretti – in Italia sono di standard elevatissimi, superiori a moltissimi paesi del mondo ed anche superiori ai paesi della Comunità Europea: in Italia si controlla tutto e si controlla bene. Dobbiamo fare in modo che il modello italiano diventi conosciuto perché siamo un esempio di professionalità e capacità e dobbiamo trovare la strada per evitare incursioni di professionisti improvvisati, lasciando a chi, come nel caso delle torri di polverizzazione Inalpi, conosce in modo profondo la filiera e l'attività.

**Ambrogio Invernizzi** – Presidente Inalpi SpA – intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "**Dinamiche di filiera e sostenibilità" –** ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi, sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti. L'eliminazione della querra di prezzo, con la creazione di un sistema di

pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera.

**Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo**, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani, sono infatti i cardini a cui tutti gli allevatori della filiera fanno riferimento.
Ma **la filiera Inalpi è anche sinonimo di crescita per la comunità e il territorio**, una filiera che lavora infatti a stretto contatto con i principali atenei italiani, per erogare formazione continua ai propri conferitori, sempre con l'obiettivo di mantenere gli elevati standard che oggi la caratterizzano.
A tutto questo, ha ricordato **Ambrogio Invernizzi**, è stato affiancato un centro di Ricerca&Sviluppo con la creazione di InLab Solutions, il centro ricerca attraverso cui Inalpi sviluppa innovazione di prodotto.
Una filiera dunque che cresce, grazie ad una materia prima di alta qualità e alla valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura Inalpi.

**26 NOVEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO**

**MORETTA** Aumenta l'uso delle fonti rinnovabili per la produzione di energia

# Filiera sempre più green

**MORETTA** E' sempre più green il mondo degli allevatori che fa capo alla filiera del latte piemontese costituita da cooperativa Compral, Inalpi e Ferrero.

All'ultima rilevazione, in tema di energia verde, è risultato che il 78% degli allevamenti condotti dai soci utilizza fonti rinnovabili, un percorso caratterizzato da una crescita costante nel tempo, frutto anche di un ritorno economico collegato all'indicizzazione del prezzo alla stalla, e che ha come obiettivo il raggiungimento del 100% dei conferenti nel giro di un anno.

Un dato importante, che si concretizza grazie alle tecnologie aziendali utilizzate (biogas e fotovoltaico in primis) e dai certificati bianchi riconosciuti nell'ambito dell'accordo operativo stabilito tra Compral-Latte e la società saluzzese eViso, leader nel settore per innovazione e sostenibilità.

Camion del latte Inalpi davanti lo stabilimento

Il meccanismo dei certificati bianchi, chiamati anche titoli di efficienza energetica, attesta il conseguimento di risparmi negli usi finali di energia.

*«Quella piemontese è una zootecnia all'avanguardia anche sul fronte del green* - sottolinea Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi - *un comparto in linea con i più avanzati standard europei e mondiali, capace di rispondere alle sfide del mercato globale e alle sensibilità dei consumatori».*

Dello stesso avviso il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti: *«Quel 78% di allevamenti che utilizza le energie rinnovabili conferma che anche l'agricoltura è entrata a pieno titolo nell'economia circolare. In tutti questi anni abbiamo lavorato per far si che l'allevamento fosse considerato parte integrante dell'azienda, concentrando le attenzioni sulle pratiche colturali, le selezioni di alimenti, la cura del benessere animale, arrivando a una gestione corretta e funzionale dei reflui che diventano fertilizzante organico, fornendo nel contempo la sostanza necessaria alla produzione di energia pulita. Senza dimenticare la riduzione delle emissioni, per noi un altro elemento fondamentale, che stiamo raggiungendo grazie al potenziamento della catena logistica, all'ottimizzazione dei servizi e delle risorse professionali».*

*«L'esempio migliore viene da quello che chiamiamo comunemente il giro del latte: abbiamo fatto in modo che la raccolta di stalla in stalla avvenga sulla base di percorsi preordinati, abbattendo viaggi e chilometri dei camion adibiti al trasporto. Tutti piccoli passi, che uno dopo l'altro, stanno dando risultati più che soddisfacenti»* conclude Bovetti.

**26 NOVEMBRE – ITALIANGOURMET**

#ilFoodResiste

# Inalpi al Dairy Summit con la sua filiera virtuosa

26 novembre 2020

Gli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana si sono riuniti il 24 novembre 2020 per la seconda edizione di Dairy Summit, tra loro anche inalpi

Il Dairy Summit è un evento organizzato dalla rivista Mark Up e nell'edizione 2020 ha messo sotto i riflettori: **"Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera"**. La manifestazione ha rappresentato un interessante excursus che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte.

Ad aprire i lavori **un video messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali – Teresa Bellanova** – che ha voluto sottolineare come la filiera italiana sia ormai divenuta un vero e proprio brand riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Il Ministro ha inoltre sottolineato come sia necessario un lavoro di squadra per attuare tutte quelle buone pratiche che puntano ad un sempre crescente incremento della sostenibilità della filiera affinché diventi un'opportunità e non un costo, un percorso attraverso cui

incrementare, la già estremamente elevata, qualità e sicurezza alimentare.

**Una qualità e una sicurezza** che sono stati due temi-chiave del Dairy Summit e **che, come ricordato da Ettore Prandini – Presidente Nazionale Coldiretti – in Italia sono di standard elevatissimi, superiori a moltissimi paesi del mondo** ed anche superiori ai paesi della Comunità Europea: in Italia si controlla tutto e si controlla bene. Dobbiamo fare in modo che il modello italiano diventi conosciuto perché siamo un esempio di professionalità e capacità e dobbiamo trovare la strada per evitare incursioni di professionisti improvvisati, lasciando a chi, come nel caso delle torri di polverizzazione Inalpi, conosce in modo profondo la filiera e l'attività.

**Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA** – intervenuto alla tavola rotonda del Dairy Summit dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità" – **ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti**. L'eliminazione della guerra di prezzo, con la creazione di un sistema di pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da **un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza**, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera. **Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo**, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani, sono infatti i cardini a cui tutti gli allevatori della filiera fanno riferimento. **Ma la filiera Inalpi è anche sinonimo di crescita per la comunità e il territorio**, una filiera che lavora infatti a stretto contatto con i principali atenei italiani, per erogare formazione continua ai propri conferitori, sempre con l'obiettivo di mantenere gli elevati standard che oggi la caratterizzano. A tutto questo, ha ricordato Ambrogio Invernizzi, è stato affiancato un centro di Ricerca&Sviluppo con la creazione di InLab Solutions, il centro ricerca attraverso cui Inalpi sviluppa innovazione di prodotto. Una filiera dunque che cresce, grazie ad una materia prima di alta qualità e alla **valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale**, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno **un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura Inalpi.**

**27 NOVEMBRE – TORINOGGI**

# Inalpi partner della Michelin - Star Reveletion Italia 2021

## Inalpi non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastroniomia gourmet

Si è svolta ieri la 66esima edizione della presentazione della Guida Michelin, la "rossa" che raccoglie l'eccellenza della gastronomia stellata italiana.

Un'edizione certamente particolare e non priva di interessanti novità, a partire dai Premi Speciali Michelin - testimonianza e racconto di storie di passione che caratterizzano la nostra gastronomia gourmet.

Ma la grande new entry di questa edizione è stata la presentazione delle STELLE VERDI MICHELIN 2021, un nuovo simbolo, a forma di quadrifoglio, che certifica l'impegno di un ristorante e di uno chef nei confronti dell'ambiente e della collettività, in una sola parola, un nuovo riconoscimento alla sostenibilità. Inalpi ha riconfermato, anche per questa 66° edizione, la partnership che ormai da anni la legano alla prestigiosa pubblicazione di riferimento, per la gastronomia mondiale e, in questo 2021, nella condivisione piena di un obiettivo ormai diventato prioritario: la sostenibilità.

Inalpi dunque, non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastronomia gourmet con prodotti di filiera corta e certificata del latte, simbolo di sostenibilità ambientale, di tutela del suolo e delle acque, di attenzione al benessere animale e di attenzione ai diritti dei lavoratori, simbolo di quei principi che anche l'Agenda 2030 dell'Onu ha riassunto negli SDGs, abbracciati da Inalpi anche attraverso un piano investimenti 2021 - 2025 di 100 milioni di euro.
Una sostenibilità che, come raccontato da Massimo Bottura - uno degli 11 chef 3 stelle Michelin italiani tutti riconfermati - passa anche attraverso l'abbattimento dello spreco, a favore di un utilizzo consapevole del cibo e della materia prima.

Un concetto questo che Inalpi ben conosce e condivide da anni, in modo concreto e fattivo, con azioni realizzate a supporto degli allevatori sia nel passato, all'indomani della fine delle quote latte, che nel presente durante l'emergenza Covid di questo 2020. Un supporto concreto con l'impegno e la raccolta delle eccedenze - che sarebbero altrimenti andate distrutte creando una consistente danno economico al mondo agricolo - per la trasformazione in polvere di latte.

Stelle Verdi che sono arrivate anche in Piemonte grazie al riconoscimento conferito a Igor Macchia di Casa Format a Orbassano e Mariangela Susigna della Gardenia di Caluso, premiati per la particolare attenzione alla cucina sostenibile.

Ma per Inalpi e per tutto il Piemonte questa 66esima edizione è stata anche motivo di rinnovato orgoglio per quelle stelle della nostra regione che restano in cima al firmamento: gli stellati in Piemonte diventano 46, confermando la nostra Regione seconda in Italia per Guida Michelin.

comunicato stampa

**27 NOVEMBRE – LE-ULTIME-NOTIZIE**

# Inalpi partner della Michelin - Star Reveletion Italia 2021

Home › Notizie Torino › Torino Oggi

**Inalpi non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastroniomia gourmet**

Si è svolta ieri la 66esima edizione della presentazione della Guida Michelin, la "rossa" che raccoglie l'eccellenza della gastronomia stellata italiana.

Un'edizione certamente particolare e non priva di interessanti novità, a partire dai Premi Speciali Michelin – testimonianza e racconto di storie di passione che caratterizzano la nostra gastronomia gourmet.

Ma la grande new entry di questa edizione è stata la presentazione delle STELLE VERDI MICHELIN...
la provenienza: Torino Oggi

Oggi 20:58

**27 NOVEMBRE – ILNAZIONALE**

EVENTI E TURISMO | 27 novembre 2020, 20:47

# Inalpi partner della Michelin - Star Reveletion Italia 2021

0 Consig

Inalpi non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastroniomia gourmet

Si è svolta ieri la 66esima edizione della presentazione della Guida Michelin, la "rossa" che raccoglie l'eccellenza della gastronomia stellata italiana.

Un'edizione certamente particolare e non priva di interessanti novità, a partire dai Premi Speciali Michelin – testimonianza e racconto di storie di passione che caratterizzano la nostra gastronomia gourmet.

Ma la grande new entry di questa edizione è stata la presentazione delle STELLE VERDI MICHELIN 2021, un nuovo simbolo, a forma di quadrifoglio, che certifica l'impegno di un ristorante e di uno chef nei confronti dell'ambiente e della collettività, in una sola parola, un nuovo riconoscimento alla sostenibilità.

**Inalpi** ha riconfermato, anche per questa 66° edizione, la partnership che ormai da anni la legano alla prestigiosa pubblicazione di riferimento, per la gastronomia mondiale e, in questo 2021, nella condivisione piena di un obiettivo ormai diventato prioritario: la sostenibilità.

**Inalpi** dunque, non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastronomia gourmet con prodotti di filiera corta e certificata del latte, simbolo di sostenibilità ambientale, di tutela del suolo e delle acque, di attenzione al benessere animale e di attenzione ai diritti dei lavoratori, simbolo di quei principi che anche l'Agenda 2030 dell'Onu ha riassunto negli SDGs, abbracciati da Inalpi anche attraverso un piano investimenti 2021 – 2025 di 100 milioni di euro.
Una sostenibilità che, come raccontato da Massimo Bottura – uno degli 11 chef 3 stelle Michelin italiani tutti riconfermati – passa anche attraverso l'abbattimento dello spreco, a favore di un utilizzo consapevole del cibo e della materia prima.

Un concetto questo che **Inalpi** ben conosce e condivide da anni, in modo concreto e fattivo, con azioni realizzate a supporto degli allevatori sia nel passato, all'indomani della fine delle quote latte, che nel presente durante l'emergenza Covid di questo 2020. Un supporto concreto con l'impegno e la raccolta delle eccedenze – che sarebbero altrimenti andate distrutte creando una consistente danno economico al mondo agricolo – per la trasformazione in polvere di latte.

Stelle Verdi che sono arrivate anche in Piemonte grazie al riconoscimento conferito a Igor Macchia di Casa Format a Orbassano e Mariangela Susigna della Gardenia di Caluso, premiati per la particolare attenzione alla cucina sostenibile.

Ma per Inalpi e per tutto il Piemonte questa 66esima edizione è stata anche motivo di rinnovato orgoglio per quelle stelle della nostra regione che restano in cima al firmamento: gli stellati in Piemonte diventano 46, confermando la nostra Regione seconda in Italia per Guida Michelin.

**Leggi l'articolo completo:**
https://www.torinoggi.it/2020/11/27/leggi-notizia/argomenti/eventi-11/articolo/inalpi-partner-della-michelin-star-reveletion-italia-2021.html

*comunicato stampa*

**27 NOVEMBRE – DISSAPORE**

# Panettoni 2020: come cambia lo scaffale del supermercato, cercando di sembrare artigianale

*Come cambia lo scaffale dei panettoni del supermercato per questo Natale 2020, cercando di interpretare (imitare?) il settore artigianale. Benvenuti nella semiotica da GDO, reparto lievitati.*

Home > Spesa > Prodotti > Panettoni 2020: come cambia lo scaffale del supermercato, cercand...

di NUNZIA **CLEMENTE** 27 Novembre 2020

Dopo anni di **panettoni** tartufati al retrogusto di vanillina e conservanti, anche gli scaffali dei **supermercati** si stanno adeguando ed offrono, anno dopo anno, una selezione di novità che cercando di emulare (in qualche caso bene, in altri malino, in molti MALISSIMO) il **panettone artigianale**, status ambito da molti, come abbiamo potuto vedere quest'anno.

Per questo speciale – per diversi motivi, potete tranquillamente leggerci una nota amaramente ironica – **Natale 2020**, il nostro articolo di osservazioni del caso sul panettone da **GDO** potrebbe tranquillamente intitolarsi "Come la grande distribuzione organizzata vede il mondo artigianale, come lo interpreta, come lo traduce per noi comuni mortali". E ne esce comunque bene, alzando l'asticella dei prezzi.

Perché se prima il valore dell'azienda che produceva il lievitato delle feste era produrne in serie quanti più possibili e ad un prezzo estremamente contenuto, ora il trend sembra essersi spostato all'opposto: innovare quanto più possibile, ricercando combinazioni insolite che ricordino l'artigianalità, premere sulla personalizzazione del prodotto, sulla valorizzazione della filiera. Insomma: ricordare un panettone artigianale, ma quello vero (beh oddio, andiamoci piano: a volte nemmeno più noi lo riconosciamo) da pasticceria.

Vediamo cosa ci ha riservato la GDO quest'anno: gastrofissati del candito da agrume del giardino accanto a metro zero, non fatevi venire troppi colpi al cuore.

# Barattolino gelato al gusto panettone

Variazione sul tema in fatto di consistenze: Sammontana esce con uno **speciale "barattolino" gelato**, formato iconico suo marchio di fabbrica, declinandolo sul versante panettone. La linea si chiama Spirito Natalizio, per chi vuole provare l'ebbrezza di sentirsi un po' a Natale per ogni giorno di dicembre: la crema gelato ha in sé uvetta e pezzetti di panettone, che però non vogliamo immaginare in che stato materiale possano ritrovarsi dopo ore e giorni nel freezer di casa. Attendiamo di conoscere i consigli per la degustazione.

# Il Panettone Gelato di Ard discount

Subito dopo il barattolino al panettone. Intendiamoci, gli appassionati da parecchio mangiano badilate di gelato con panettone, con risultati discontinui tra il guilty pleasure puro ed il mappazzone immangiabile: dipende dal panettone, dipende dal gelato. C'è qualcuno però che ha pensato di ridurvi ancor più la fatica di prendere panettone e vaschetta separatamente ed ha messo in commercio il panettone ripieno di gelato: una sorta di zuccotto semifreddo insomma. A proporlo **ci pensa Ard discount**, panettone ripieno di gelato cacao e nocciola, bagna all'arancia e ricoperto di cioccolato, a brand Terre&Tesori.

Vi ricorda uno zuccotto, classico semifreddo con savoiardi, tipico della tradizione italiana? Forse lo è, con impasto del panettone.

## Panettone TUOBauli: cioè Bauli che fa il panettone artigianale

Ne abbiamo parlato in abbondanza in **questo pezzo** e la novità persiste: oltre la personalizzazione del prodotto, la vera novità del Natale è che Bauli – azienda dolciaria che fattura 485 milioni di euro! – ha deciso di aggredire il mercato dell'artigianale (già di per sé saturo, diciamolo), proponendo un panettone senza conservanti e con una lista ingredienti di tutto rispetto. Si può comporre dal sito apposito, prezzo di cartello: 35 euro, spedizione compresa, strizzando decisamente l'occhio a quelli "di pasticceria".

Questo panettone, ovviamente, non lo troverete al supermercato. In fondo..è artigianale!

## I panettoni di Giovanni Cova dedicati alla storia dell'arte

Panettone e storia dell'arte: ci pensano i mitici di Giovanni Cova a proporli. La linea si chiama Raffaello e – almeno a quanto ci risulta – la novità è esclusivamente nel packaging: gli amanti del Rinascimento ameranno parecchio l'iniziativa, realizzata in collaborazione con la Pinacoteca Ambrosiana e la Pinacoteca di Brera. Oltre un opuscolo illustrato nella confezione, troverete dei coupon per un valore complessivo di 30 euro per visitare le pinacoteche partner, quando si potrà fare.

## Galup e il "panettone di filiera"

Il nome completo, dal **sito ufficiale**, risulta essere Panettone di

filiera Gran Galup: in poche parole, la novità del Natale 2020 sarà un panettone che punterà a valorizzare la filiera corta e italiana. Si menzionano, sempre dal sito, latte e burro certificati Inalpi, farina italiana, nocciole piemontesi e mandorla d'Avola. La storica azienda piemontese ci tiene a specificare che il panettone sarà disponibile presso le GDO nel classico formato da 1 kg; al momento sul web il prezzo che compare è di circa 27,00 euro.

## Pan & Ton: caro Callipo, c'è del marketing mio caro

Si chiama Pan&Ton ma – sorpresa! – non ha la forma di un panettone. Tra le varie novità di Callipo, l'azienda calabrese impegnata nella produzione di prodotti ittici in conserva di qualità medio-alta troviamo una linea di lievitati natalizi. Ci sono anche panettoni più tradizionali – di forma e contenuto – e poi c'è lui, Pan & Ton: un bauletto preparato con ricetta di Attilio Servi, accompagnato da due barattolini di creme di tonno, al naturale e piccante. Una sorta di panettone gastronomico senza averne la forma, insomma: e si chiama Pan & Ton. Se non è marketing questo. Disponibile sullo **shop online Callipo** a circa 18.00 euro.

## Panettoni regionali: esiste il Tradizionale Siciliano, do you know?

Con buona pace dei molti, anche dei nostri lettori, che si lamentano di questa "deriva" verso Sud del panettone, è spuntato fuori il panettone siciliano. Ce ne sono diversi in giro e la cosa più

## 27 NOVEMBRE – ALIMENTANDO

### Inalpi tra le imprese premiate per l'integrazione dei rifugiati

24 Novembre 2020 - 14:37 | Categorie: Formaggi | Tag: inalpi, integrazione

Moretta (Cn) – Inalpi è tra le 16 aziende del mondo food ad aver ricevuto il logo *Welcome – Working for Refugee Integration*, un riconoscimento conferito dall'Unhcr (Onu) alle aziende che hanno favorito l'integrazione lavorativa dei rifugiati in Italia. Nel caso di Inalpi, il progetto era già stato avviato dall'azienda lattiero-casearia a inizio 2018, in collaborazione con l'Associazione Papa Giovanni XXIII, con lo scopo di inserire gli immigrati nel mondo del lavoro. Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi, in occasione della presentazione del Bilancio sociale 2018 a Bra (Cuneo), ha esposto il senso dell'iniziativa: "Siamo stati spesso i primi o gli unici a compiere determinate scelte, a intraprendere un cammino aziendale, introducendo alcune volte delle vere e proprie novità, altre volte tracciando un percorso seguito poi da altri. Ed è proprio questo il senso del Bilancio Sociale 2018, raccontare un progetto che vorremmo diventasse proprietà di altre aziende".

**28 NOVEMBRE – LIBERO 247**

## Inalpi partner della Michelin - Star Reveletion Italia 2021

Torino Oggi.it | 6754 | 6 ore fa

Ma la grande new entry di questa edizione è stata la presentazione delle STELLE VERDI MICHELIN 2021, un nuovo simbolo, a forma di quadrifoglio, che certifica l'impegno di un ristorante e di uno chef nei confronti dell'ambiente e della collettività ...

Leggi la notizia

Persone: reveletion italia mariangela susigna
Organizzazioni: michelin regione
Luoghi: piemonte orbassano
Tags: stelle edizione

**ALTRE FONTI** (3)

### Latterie Inalpi e Antica Corona Reale, con la Maison Louis Vuitton, al Ritz di Parigi

Il 28 settembre 2020, lo chef 2 stelle **Michelin** Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale di Cervere e Latterie **Inalpi** sono stati tra i protagonisti della serata di gala organizzata dalla Maison Louis Vuitton, nella splendida cornice ...

Torino Oggi.it - 15-10-2020

Persone: corona reale gian piero vivalda
Organizzazioni: louis vuitton inalpi
Luoghi: parigi cervere
Tags: chef bajarin

### Antica Corona Reale di Cervere e Latterie Inalpi tra i protagonisti della serata di gala organizzata dalla Maison Louis Vuitton a Parigi

Il 28 settembre 2020, lo chef 2 stelle **Michelin** Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale di Cervere e Latterie **Inalpi** sono stati tra i protagonisti della serata di gala organizzata dalla Maison Louis Vuitton , nella splendida cornice ...

Targatocn.it - 15-10-2020

Persone: corona gian piero vivalda
Organizzazioni: louis vuitton antica
Luoghi: cervere latterie inalpi
Tags: protagonisti serata di gala

**FOTO**

Inalpi partner della Michelin - Star Reveletion Italia 2021
Torino Oggi.it - 15-10-2020

**29 NOVEMBRE – NOVELLA CUCINA**

# Una partnership a tutto tondo quella che unisce tre aziende piemontesi come Inalpi, Galup e Gelito PEPINO 1884. E i risultati sono tutti da gustare

## Galup & Co.

# La buona alleanza

Quando non una, non due, ma ben tre eccellenze del nostro territorio, aziende che hanno fatto la storia del Piemonte e del Made in Italy nel mondo, si incontrano per creare un prodotto unico, nasce un'idea innovativa, curiosa e golosa, che porta con sé valore e qualità.

Intuizione e capacità imprenditoriale: questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra questi tre realtà

Inalpi è una azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, dieci anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese.

Galup incarna la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922, anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua.

Infine, Gelati PEPINO 1884 è il brand torinese che ha inventato il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il Panettone Galup Tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO 1884 alla crema nei formati da 130 grammi e 700 grammi.

E al suo fianco ecco il Gelattone, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati PEPINO 1884 da 380 grammi.

Una partnership a tutto tondo che condivide gli ingredienti di filiera corta e certificata a marchio Inalpi.

Un'intesa che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità.

I frutti di questa dolce alleanza saranno disponibili nella Gelateria Pepino di piazza Carignano a Torino; nei principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia; nelle Pinguinerie dell'Aeroporto di Torino "Caselle" e del Centro Commerciale Millefiori di Assago; online, attraverso i canali Glovo; nella Pinguineria di Camden Market a Londra. ■