dal **25 MARZO** 2019
al **31 MARZO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

26 MARZO – RAI TG REGIONALE – BUONGIORNO REGIONE

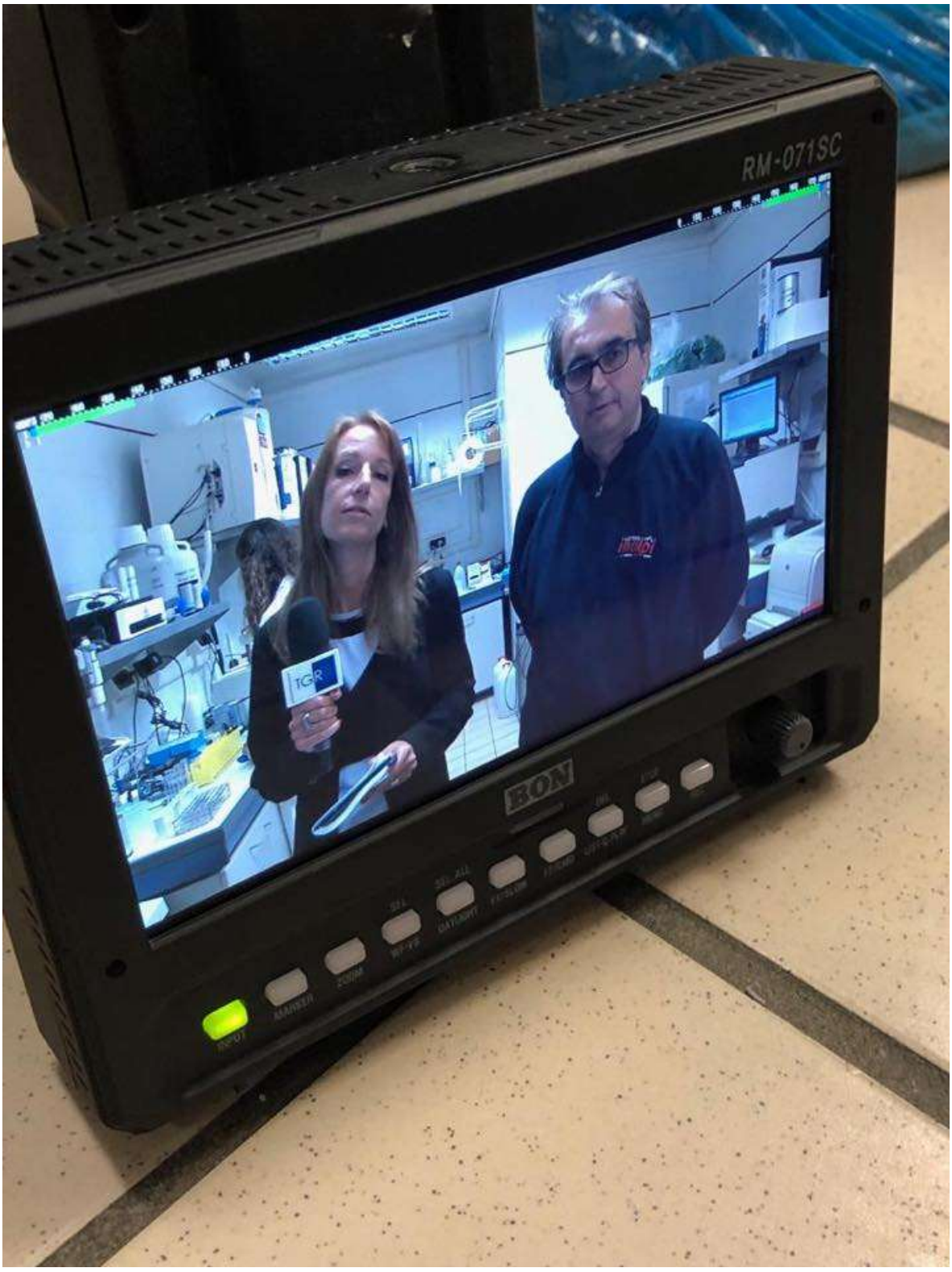
RUBRICA "IL PIEMONTE CHE PRODUCE"

EDIZIONE DELLE ORE 7.30
AL MINUTO 06:22 /16:00/26:25

https://www.rainews.it/tgr/piemonte/notiziari/video/2019/03/ContentItem-d6723c29-a450-4172-971c-988fef025877.html

EDIZIONE DELLE ORE 19.30
AL MINUTO 14:44

https://www.rainews.it/tgr/piemonte/notiziari/video/2019/03/ContentItem-3c790c91-053a-418d-8608-5759ea1c026f.html


RM-071SC
TGR
BON

TONER

26 MARZO – SALUZZO OGGI

Focus sugli accordi di filiera

Grande partecipazione per il convegno a Savigliano nella cornice della 38esima Fiera della Meccanizzazione agricola

CUNEO

I contratti tra gli attori che operano lungo le filiere del cibo sono presupposto di valore per le produzioni locali, di remunerazione dignitosa per gli imprenditori agricoli e di qualità per i consumatori. Un investimento sicuro, insomma, per il futuro dell'agricoltura cuneese. Questa la sintesi del convegno sui contratti di filiera che Coldiretti Cuneo ha organizzato oggi a Savigliano, nella cornice della Fiera nazionale della Meccanizzazione agricola. L'evento, all'interno di un padiglione Agrimedia gremito, è stato un utile momento di confronto per fare il punto e tracciare la strada futura delle filiere nel comparto agroalimentare, vitale per l'economia della pianura saviglianese e dell'intero territorio regionale. "Prospettive di pluriennalità, prezzo minimo garantito che copra i costi di produzione e premialità sulla qualità - ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo - sono i tre punti cardine su cui stiamo firmando accordi di filiera con importanti industrie per soddisfare le esigenze dei nostri produttori lungo le filiere più significative". Il Presidente del Consorzio Agrario delle province del Nord-Ovest, Antonio Gai, e il Presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, hanno portato la testimonianza di due filiere di successo, illustrando le buone pratiche sinora messe in campo. Raffaele Tortalla ha spiegato che "la forza del contratto di filiera del latte stipulato da Coldiretti, Inalpi eFerrero sta nel prezzo indicizzato che, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, premia il valore reale del prodotto conferito dai nostri allevatori". Secondo Antonio Gai "il successo degli accordi di filiera cerealicola tra Coldiretti e Consorzio Agrario viene dal riconoscimento economico per l'agricoltore, pagato il 10% in più rispetto alla media di mercato, ma anche dalla collaborazione tra produttori e tecnici, foriera di raccolti maggiori e di più alta qualità". Con i contratti di filiera, lo sguardo è proiettato al futuro. "Tra i progetti in cantiere - ha annunciato il Responsabile dell'Area economica di Coldiretti Cuneo Franco Ramello - ci sono l'accordo nel settore suinicolo con il prosciuttificio Raspini e quello nel comparto frutticolo con l'azienda alimentare Noberasco. Un'ulteriore opportunità per le nostre aziende verrà dalla filiera del grano saraceno per i celiaci, grazieall'interesse di pastifici interessati ad investire sulla materia prima piemontese. Intanto, siamo al lavoro per dare ulteriore slancio alla filiera della nocciola, in vista della maggior produzione che si prospetta nellanostra provincia nell'immediato futuro". "Le sfide del mercato agroalimentare globale - ha concluso il Direttore di Coldiretti Cuneo Tino Arosio, moderatore del convegno - impongono un'organizzazione di filiera sempre più attenta e strutturata, basata su sinergie tra i produttori agricoli e gli industriali più lungimiranti che, scegliendo i prodotti agricoli di qualità della nostra terra, investono nel vero Made in Italy".

abbonamento: 095047

26 MARZO – TORINOSPORTIVA
ILNAZIONALE
CAMPIONICN

Grande successo per il Fitwalking di Scarnafigi

La manifestazione coinvolge adulti e bambini

Grande successo di partecipazione e coinvolgimento sportivo per i fitwalkers più esperti impegnati nella impegnativa 30 Km e gli appassionati di cammino, le famiglie, i giovani e i bambini che hanno affollato le vie di **Scarnafigi** per le prove di 7,5 e 15 Km.

La partenza della gran fondo di 30 Km ha visto al via, insieme ai fitwalkers, alcuni membri della squadra cinese juniores di marcia che hanno percorso due giri di allenamento.

La partenza delle distanze di 15 e 7,5 Km è stata invece data da Sandro Damilano che ha consegnato il pettorale n°1 al piccolo Paolo di 12 anni che ha partecipato con la sua KBike, una speciale sedia con ruote e impugnature che consente a persone che non possono camminare in modo autonomo di percorre strade e sentieri.

Al via a passo di Fitwalking anche Elisa Rigaudo, medaglia di bronzo nella marcia alle Olimpiadi di Pechino.

Un ringraziamento speciale va agli sponsor e ai volontari. Ringraziamo: Cassa di Risparmio di Saluzzo BPER: Gruppo, Millone Serramenti, Beccaria, Valgrana, Astesana e per la fornitura di prodotti e servizi: Inalpi, Cavanna Farine e Biscotti, Ambiente e Servizi, Bus Company, Vf Noleggi e la Gazzetta di Saluzzo media partner dell'evento.

27 MARZO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 859mo Meeting VG @ Ristorante Antica Corona Reale – Cervere (CN) – Chef Gian Piero Vivalda

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Marzo 28, 2019
In: Cuneo e provincia, Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti Stampa Email

L'**Antica Corona Reale** è da sempre uno dei ristoranti a cui siamo più **affezionati** e **tappa imprescinbile** del nostro calendario di **eventi esclusivi**. Sarà per l'**accoglienza** che ogni volta ci riserva lo staff di sala capitanato da **Davide Ostorero**, sarà la **goduriosa cucina** che propone, sarà per l'**atmosfera frizzante** che pervade la nostra **tavolata** tra una portata e l'altra, ma ogni volta che possiamo **torniamo** più che volentieri. Anche quest'anno le **aspettative** sono state più che rispettate: lo **chef/patron Gian Piero Vivalda** e il suo braccio destro **Christian Conidi** ci hanno riservato un **sontuoso menù** che spaziava tra **nuove creazioni** e **classici inimitabili**, perfettamente accompagnati dai **vini** dei nostri **partner**, fino al gran finale con la **colomba** dell'**AtelieReale.** Qui il racconto del nostro pranzo...

Lo staff di cucina

Chef/Patron: **Gian Piero Vivalda**
Chef di cucina: **Conidi Christian**
Junior sous chef: **Landoni Stefano**
Chef de partie: **Colacicco Mattia**, **Elleno Marco** e **Zucco Valentino**
Demi chef de partie: **Adams Richard**, **Alicata Carmelo**
Commis di cucina: **Saimbene Alex**
Pastry chef: **Fornasiero Elisa**
Commis di pasticceria: **Defilippi Francesca**

Lo staff di sala

Maître: **Ostorero Davide**
Sommelier: **Palazza Giuseppe** e **Lo Bello Diego**
Assistente sommelier: **Aletto Frank** e **Hu Di**
Chef de rang: **Longhin Simone** e **Steri Cristian**

Il tavolo Amici Gourmet in cantina

Abbinamento Vini
Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo servito dal direttore Davide Ostorero

VG brinda con Claudio Tiranini, patron del Ristorante **A Spurcacciun-a** e nostro **associato**, lo chef Gian Piero Vivalda e Davide Ostorero

Bugia salata e mousse di Fettalpine Inalpi

Salsiccia di Bra duro Inalpi con rapa violetta, aglio nero e acciughe del Mar Cantabrico

Piatto **Mepra**.

Crème brûlée di formaggini bio inalpi

Foglia di caco con emulsione di prezzemolo e polvere di acciughe

Qui Enzo Fulginiti, presidente degli **Amici Gourmet**, con Davide e Cristian Steri, chef de rang del ristorante

Crouton di polenta ai cardi con radicchio, mela e mousse di Bra duro inalpi

Franciacorta Brut 2013 Teatro alla Scala – **Bellavista**

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro **Roadshow**

27 MARZO – ECO DEL CHISONE

Corsa su strada regionale, oltre mille i partecipanti a None

Al Ferraris volano Ferrato e Morano

Domenica 31 a Rifreddo non competitiva firmata Sanfront Atletica

Oltre 800 partenti nella sezione competitiva e almeno 300 tra non competitiva e categorie giovanili.

Sono i numeri della 36ª edizione del Memorial Stefano Ferraris, corsa su strada di 11,5 km andata in scena domenica 24 a **None**.

In campo maschile vittoria in scioltezza per Gianluca Ferrato: l'alfiere dell'Atletica Pinerolo ha coperto la distanza in 37'45", lasciando a 48" Darko Viel del Quantin Alpenplus, e a 1'02" l'intramontabile Luca Cerva Parolin.

In campo femminile Giorgia Morano ha mostrato di essere sulla strada giusta per ritrovare la forma dei bei tempi. La cercenaschese del Cus Torino ha vinto in 41'43"; 2ª Paola Barzanti della Podistica Torino in 45'17", 3ª Claudia Guidotto della As Dilettantistica Doratletica in 45'52"

La manifestazione ha inoltre sposato la solidarietà: una parte del ricavato è stata destinata ad "Emanuele La Forza dell'Amore".

Domenica 31, in occasione della gara di marcia valevole quale seconda prova del campionato "Marcia Piemonte" denominata "Sulle strade del Montebracco", a **Rifreddo** verrà organizzata una camminata non competitiva libera a tutti. Il ritrovo è previsto alle 9,30 in piazza della Vittoria con partenza alle ore 10,30. La misura del tracciato è di 5 Km; il costo dell'iscrizione è di 5 euro e dà diritto ad un ricco pacco gara con prodotti Inalpi, Caffarel, acqua Eva e Slalom di Saluzzo. È previsto anche un ristoro finale nella zona di arrivo. La manifestazione è organizzata dall'Unione Sportiva Sanfront Atletica con il patrocinio del Comune di Rifreddo e la collaborazione del Gruppo Alpini e della squadra Aib locale. Info: 329.317.7217,340.139.2650.

g.f.
a.f.

La partenza del Memorial Ferraris di None.
gallery su ecodelchisone.it

[Foto Bussolino]

27 MARZO – NUOVA GAZZATTA DI SALUZZO

Il Fitwalking sulle strade dei Campioni anteprima della Fiera di domenica

SCARNAFIGI Una domenica baciata dal sole, il gonfiabile Gazzetta, i Damilano ad aprire la corsa, la squadra cinese al completo: c'erano tutti gli ingredienti per un mix perfetto che non ha deluso le aspettative. Il Fitwalking sulle strade dei campioni di domenica scorsa a Scarnafigi ha portato in strada circa 350 concorrenti tra la gara vera e propria e le due varianti di Fitwalking amatoriale.

Ai nastri di partenza c'era di tutto: dall'atleta pluripremiato alla signora con un cane nel passeggino, dal giovane all'anziano tutti con l'obiettivo comune di partecipare a quello che nel corso degli anni è diventato il Fitwalking, riconosciuto a vari livelli, ma che proprio a Scarnafigi deve la sua nascita.

La partenza delle distanze di 15 e 7,5 km è stata data da Sandro Damilano che ha consegnato il pettorale n°1 a Paolo di 12 anni che ha partecipato con la sua KBike, una speciale sedia con ruote e impugnature che consente a persone che non possono camminare in modo autonomo di percorre strade e sentieri.

Al via a passo di Fitwalking anche Elisa Rigaudo, medaglia di bronzo nella marcia alle Olimpiadi di Pechino.

Gli organizzatori: «Un ringraziamento speciale va ai volontari e agli sponsor: CrS Bper, Millone Serramenti, Beccaria, Valgrana, Astesana; per la fornitura di prodotti e servizi grazie a Inalpi, Cavanna Farine e Biscotti, Ambiente e Servizi, Bus Company, Vf Noleggi e alla Gazzetta di Saluzzo media partner dell'evento». Il Fitwalking ha di fatto aperto i festeggiamenti per la Fiera di Primavera.

DOMENICA 31

Camminata alla scoperta del Mombracco

RIFREDDO E SANFRONT Domenica 31 marzo, in occasione e in concomitanza di una gara di marcia valevole quale seconda prova del campionato Marcia Piemonte denominata "Sulle strade del Montebracco", è prevista una camminata non competitiva libera a tutti. Il ritrovo è alle 9,30 in piazza della Vittoria con partenza alle 10,30 (la manifestazione si svolgerà con qualunque condizione climatica). Il tracciato (interamente segnalato) si svilupperà nella zona interna al territorio del Comune di Rifreddo su un anello di circa 5 km. Il costo per l'iscrizione è di 5 euro, che dà diritto a un ricco pacco gara con prodotti Inalpi, Caffarel, Acqua Eva e Slalom Saluzzo. È previsto anche un ristoro finale con tè e biscotti nella zona di arrivo in piazza della Vittoria. La manifestazione è stata organizzata dall'Unione Sportiva Sanfront Atletica con il patrocinio del Comune di Rifreddo e la collaborazione del Gruppo Alpini e della squadra Aib locale. All'arrivo, oltre alla premiazione del più giovane e del più vecchio partecipante, potrebbero ancora essere sorteggiati alcuni gadget tra gli iscritti.

Info: 329-3177217, 340-1392650.

28 MARZO – LULOP.COM

LA FILIERA DELL'ALIMENTARE ITALIANO A CIBUS, IL 10 E 11 APRILE

Grazie alla formula "Smart" #Cibus torna annuale confermando a #parma anche nel 2019 la presenza delle maggiori aziende alimentari italiane e dei top buyer Europei e Overseas - Nei due giorni i temi e della filiera presentati dai protagonisti del settore in quattro plenarie

Nel solco dei grandi appuntamenti di eccellenza, espressione del Made in Italy, anche #Cibus avrà una cadenza annuale. Forte del successo di #Cibus Connect 2017, la seconda edizione, che si terrà nell'aprile 2019, vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019, organizzato da Fiere di #parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow #food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore #food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H- E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di #Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale #Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia.

Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani.

Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita #food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing".

In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring #food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

Leggi meno

30 MARZO – MILANO FINANZA

QUI TORINO

***Inalpi:* «Rotta verso Oriente e verso la borsa»**

Latterie Inalpi, di Moretta nel cuneese, punta sull'export passando però per il Nord Africa e la Palestina. Dopo la filiale in Francia, la prima all'estero, partirà quella cinese con l'obiettivo di vendere prodotti lattiero caseari a Shanghai, Hong Kong e in Corea. Il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi tiene gli occhi ben aperti anche sull'Est Europa perché in cinque anni stima di portare la quota di fatturato destinata all'export al 40% dal 25-26% del 2018 chiuso con ricavi totali per 172 milioni (+18,6% annuo rispetto ai 145 dell'anno precedente) e un ebitda di 7,5 mln (da 5 milioni). Per l'anno in corso Inalpi che dal 2017 fa parte di Elite porta la previsione di fatturato nell'ordine dei 185 milioni di euro. All'orizzonte ci potrebbe essere la Borsa oppure l'ingresso di un fondo di private equity oppure un'alleanza industriale. A oggi Inalpi è un'azienda di famiglia: al 70% dalla famiglia Invernizzi e per il restante 30% dalla famiglia Barattero