dal **27 GENNAIO** 2020
al **2 FEBBRAIO** 2020

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

27 GENNAIO – LA REPUBBLICA

Inalpi, prove tecniche di futuro tra seconda torre e grandi chef

L'azienda cuneese raddoppierà l'impianto con cui crea latte in polvere per i big dell'agroalimentare e arruola i cuochi per studiare formaggi di alta gamma: "La filiera è il nostro vero punto di forza"

Il prezzo è giusto

«I nostri accordi di filiera danno il giusto riconoscimento a chi lavora con noi. Questo i consumatori lo capiscono», dice il presidente Ambrogio Invernizzi

di **Massimiliano Sciullo**

Una torre, la seconda, per fissare un confine e scrivere un pezzo di storia nel mondo della produzione e della lavorazione del latte. Ma anche per guardare verso l'orizzonte e scrutare il futuro. La celebrazione dei primi dieci anni dell'iniziativa che ha visto Inalpi al fianco di Coldiretti, Compral e Ferrero per la produzione di latte in polvere di qualità (e dando forma a una filiera strutturata sul territorio) è stata un momento di soddisfazione, ma per l'azienda di Moretta, in provincia di Cuneo, rappresenta solo un pezzo di quel puzzle più ampio che, dal 1966 anno di fondazione, ne accompagna lo sviluppo.

Un cammino che nel 2019 ha visto l'impresa guidata oggi da Ambrogio Invernizzi registrare un fatturato di 174 milioni, frutto del lavoro di 120 dipendenti e del contributo di circa 400 allevatori e produttori di latte (di cui 250 proprio di Compral). E se da un lato l'avventura della "polvere" ha permesso di fissare paletti importanti sul prezzo – remunerativo per chi fornisce la materia prima e a garanzia della qualità del prodotto, dopo anni di dibattiti anche piuttosto vivaci, nel settore – Inalpi si muove anche su altri tavoli. «Stiamo puntando molto sulla ricerca e sullo sviluppo delle nostre proposte – dice Invernizzi – e in questo percorso abbiamo un compagno di viaggio importante come Gian Piero Vivalda, chef di Cervere con cui stiamo creando idee particolari. Abbiamo iniziato con la Fonduta reale, ma dalla panna cotta al formaggio spalmabile, sono ancora parecchi i prodotti su cui stiamo lavorando. Prodotti da chef, ma a prezzi abbordabili».

Perché alla fine, tutto, ruota intorno al prezzo. Ma Inalpi ha deciso di farne un punto di forza, invece che un tema di contrapposizione: «I nostri accordi di filiera cercano di dare il giusto riconoscimento a chi lavora con noi. Paghiamo bene, ma visto che non siamo una onlus facciamo anche utili: a dimostrazione che il mercato e i consumatori stanno cominciando a capire e ad apprezzare lo sforzo che si fa per garantire salute e qualità. Un latte migliore, con animali trattati bene. Non è facile, ma è la sola strada che secondo noi è possibile seguire per poter competere nel mondo. E ci sono grandi industrie che si stanno allineando al nostro pensiero e si interessano a quello che facciamo, ai nostri parametri e ai nostri valori: dalla Unilever alla Sperlari. Ma non solo loro».

E se si parla di attenzione e sostenibilità, nel lavoro di tutti i giorni, Inalpi ha deciso di abbracciare anche il tema del "green". «Abbiamo in cantiere investimenti che entro il 2030 ci permetteranno di riutilizzare tutta l'acqua in fase di produzione, senza doverne attingere altra nei pozzi. E anche l'energia sarà tutta ottenuta da fonti rinnovabili, senza utilizzo di materie fossili». Un approccio contagioso: «Maggiore sostenibilità la chiediamo anche ai nostri allevatori e produttori – dice Invernizzi – valorizzando chi usa pannelli solari o biogas e adotta l'irrigazione a goccia. Già in tanti hanno capito e aderito».

E si torna così alla torre, la seconda, per la "sprayatura" del latte che diventa polvere. «Un sogno, un progetto che partirà quando avremo accordi sufficienti a sostenere l'impegno. Ma siamo fiduciosi, speriamo si faccia già entro l'anno».

Dalla stalla al supermercato Il confezionamento di alcuni formaggini prodotti da Inalpi

I numeri

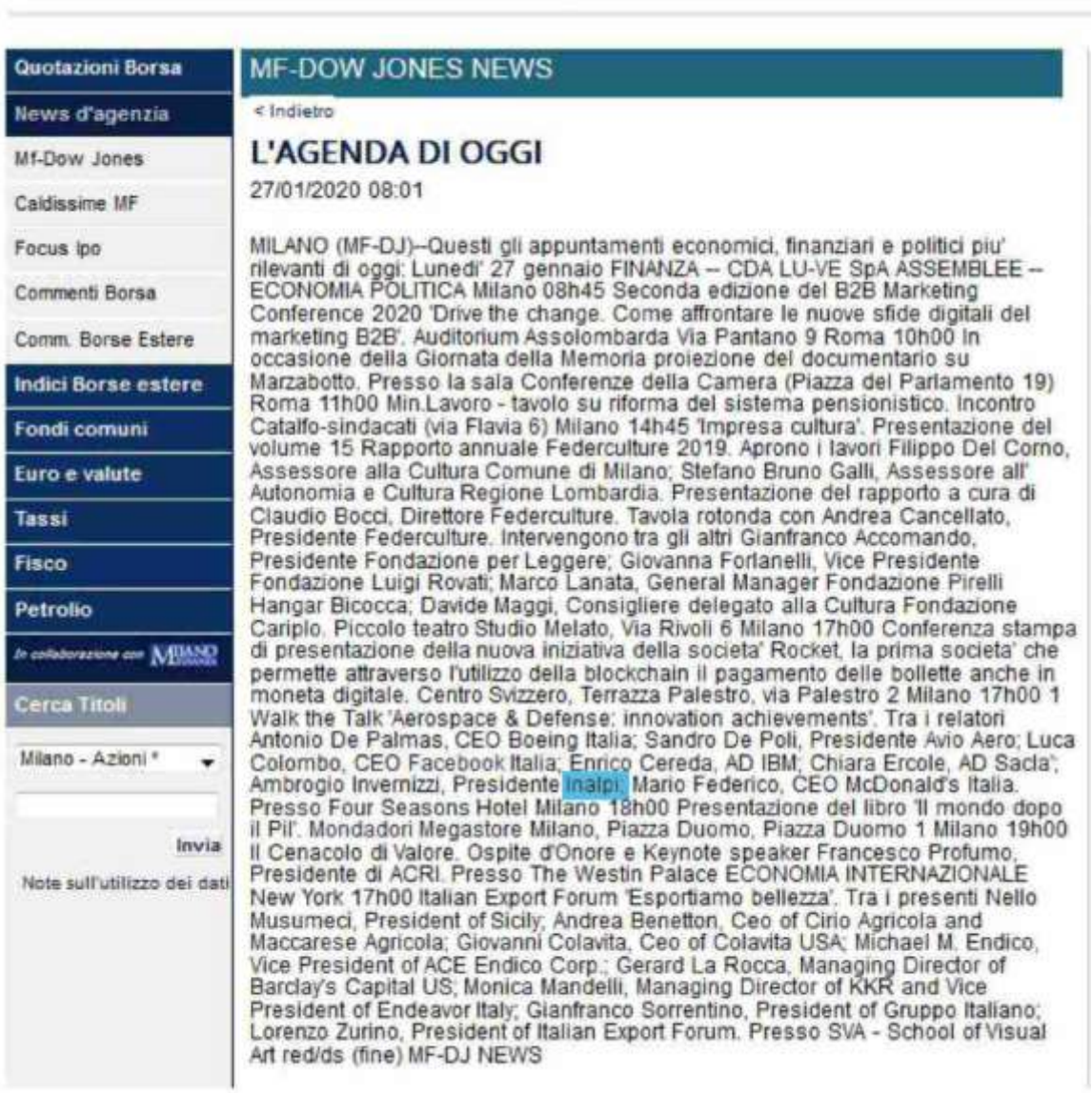
174
Milioni
È il fatturato di Inalpi, azienda di Moretta specializzata nella trasformazione del latte in polvere o in formaggi

400
Allevatori
Sono i fornitori della Inalpi, con cui l'azienda ha sottoscritto un accordo sul prezzo della materia prima che ha soddisfatto tutti

120
Dipendenti
L'impresa casearia guidata da Ambrogio Invernizzi oggi dà lavoro a 120 dipendenti

54
Anni
La Inalpi è stata fondata nel 1966

27 GENNAIO – TGCOM24.MEDIASET



Quotazioni Borsa
News d'agenzia
Mf-Dow Jones
Caldissime MF
Focus Ipo
Commenti Borsa
Comm. Borse Estere
Indici Borse estere
Fondi comuni
Euro e valute
Tassi
Fisco
Petrolio
In collaborazione con MILANO FINANZA
Cerca Titoli
Milano - Azioni *
Invia
Note sull'utilizzo dei dati

MF-DOW JONES NEWS

< Indietro

L'AGENDA DI OGGI

27/01/2020 08:01

MILANO (MF-DJ)--Questi gli appuntamenti economici, finanziari e politici piu' rilevanti di oggi: Lunedi' 27 gennaio FINANZA -- CDA LU-VE SpA ASSEMBLEE -- ECONOMIA POLITICA Milano 08h45 Seconda edizione del B2B Marketing Conference 2020 'Drive the change. Come affrontare le nuove sfide digitali del marketing B2B'. Auditorium Assolombarda Via Pantano 9 Roma 10h00 In occasione della Giornata della Memoria proiezione del documentario su Marzabotto. Presso la sala Conferenze della Camera (Piazza del Parlamento 19) Roma 11h00 Min.Lavoro - tavolo su riforma del sistema pensionistico. Incontro Catalfo-sindacati (via Flavia 6) Milano 14h45 'Impresa cultura'. Presentazione del volume 15 Rapporto annuale Federculture 2019. Aprono i lavori Filippo Del Corno, Assessore alla Cultura Comune di Milano; Stefano Bruno Galli, Assessore all' Autonomia e Cultura Regione Lombardia. Presentazione del rapporto a cura di Claudio Bocci, Direttore Federculture. Tavola rotonda con Andrea Cancellato, Presidente Federculture. Intervengono tra gli altri Gianfranco Accomando, Presidente Fondazione per Leggere; Giovanna Forlanelli, Vice Presidente Fondazione Luigi Rovati; Marco Lanata, General Manager Fondazione Pirelli Hangar Bicocca; Davide Maggi, Consigliere delegato alla Cultura Fondazione Cariplo. Piccolo teatro Studio Melato, Via Rivoli 6 Milano 17h00 Conferenza stampa di presentazione della nuova iniziativa della societa' Rocket, la prima societa' che permette attraverso l'utilizzo della blockchain il pagamento delle bollette anche in moneta digitale. Centro Svizzero, Terrazza Palestro, via Palestro 2 Milano 17h00 1 Walk the Talk 'Aerospace & Defense: innovation achievements'. Tra i relatori Antonio De Palmas, CEO Boeing Italia; Sandro De Poli, Presidente Avio Aero; Luca Colombo, CEO Facebook Italia; Enrico Cereda, AD IBM; Chiara Ercole, AD Sacla'; Ambrogio Invernizzi, Presidente Inalpi; Mario Federico, CEO McDonald's Italia. Presso Four Seasons Hotel Milano 18h00 Presentazione del libro 'Il mondo dopo il Pil'. Mondadori Megastore Milano, Piazza Duomo, Piazza Duomo 1 Milano 19h00 Il Cenacolo di Valore. Ospite d'Onore e Keynote speaker Francesco Profumo, Presidente di ACRI. Presso The Westin Palace ECONOMIA INTERNAZIONALE New York 17h00 Italian Export Forum 'Esportiamo bellezza'. Tra i presenti Nello Musumeci, President of Sicily; Andrea Benetton, Ceo of Cirio Agricola and Maccarese Agricola; Giovanni Colavita, Ceo of Colavita USA; Michael M. Endico, Vice President of ACE Endico Corp.; Gerard La Rocca, Managing Director of Barclay's Capital US; Monica Mandelli, Managing Director of KKR and Vice President of Endeavor Italy; Gianfranco Sorrentino, President of Gruppo Italiano; Lorenzo Zurino, President of Italian Export Forum. Presso SVA - School of Visual Art red/ds (fine) MF-DJ NEWS

28 GENNAIO – SALUZZO OGGI

Grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A il progetto che ha realizzato il Made in Piemonte al 100 %

Latte in polvere, dieci anni di filiera

SALUZZO

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

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

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

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

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

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

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio. Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e

Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli. "È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio – ricorda Ambrogio Invernizzi – nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le Istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la check-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra Regione".

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

28 GENNAIO – LA PANCALERA

Sottoscritta la Carta del Latte

Il documento siglato da Inalpi è un patto di filiera per garantire la crescita del settore

INALPI
La Carta del Latte rispecchia scelte aziendali portate avanti da anni con costanza e determinazione: la creazione della filiera del latte piemontese controllata e garantita in ogni suo passaggio, l'innovazione, la formazione, la tracciabilità del prodotto, la comunicazione chiara e verificabile.

MORETTA

Inalpi ha sottoscritto "La Carta del Latte". La Carta del Latte è un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli Stati Generali della filiera lattiero-casearia, riuniti a Milano il 18 settembre in occasione del primo "Diary Summit" e che ha visto l'industria di Moretta tra i principali relatori.

Si tratta di vero "patto di filiera", una dichiarazione di intenti condivisa tra gli attori del settore, che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita.

La Carta del Latte è un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding.

I sottoscrittori, per lo più imprenditori privati, sono però coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore, e chiedono quindi la collaborazione di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake news, sensibilizzazione della UE contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato.

«Un impegno importante quindi, che Inalpi è stata ben lieta di sottoscrivere – commentano dall'azienda di Moretta - perché rispecchia scelte aziendali portate avanti da anni con costanza e determinazione, come la creazione della filiera del latte piemontese controllata e garantita in ogni suo passaggio, l'innovazione, la formazione, la tracciabilità del prodotto, la comunicazione chiara e verificabile. Scelte che hanno reso Inalpi leader nel settore lattiero-caseario e hanno creato un'importante valorizzazione del territorio in cui opera».

28 GENNAIO – BRA OGGI

Grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A il progetto che ha realizzato il Made in Piemonte al 100 %

Latte in polvere, dieci anni di filiera

SALUZZO

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

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

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

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

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

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

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio. Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e

Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli. "È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio – ricorda Ambrogio Invernizzi – nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le Istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la check-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra Regione".

"Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tuttora attuali – commentano Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa – e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (18%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni DOP). Per questo auspichiamo, non solo, che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il Made in Piemonte". Nella seconda parte dell'incontro Franco Ramello, Responsabile economico di Coldiretti Piemonte e Cuneo, ha tracciato una panoramica delle filiere che negli anni, prendendo spunto dall'esempio virtuoso del latte in polvere, Coldiretti ha saputo creare, mostrando come si stia lavorando su diversi comparti ed intessendo relazioni con l'agroindustria del territorio piemontese disponibile a percorsi virtuosi, cercando anche di esportare il Made in Piemonte oltre i confini nazionali.

28 GENNAIO – TGCOM24.MEDIASET

28 GENNAIO 2020 07:00

Tutte le novità dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo

Svelate le nove new entry e pubblicata la Guida 2020, scaricabile anche dal sito

LEGGI DOPO COMMENTA

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la più antica associazione di ristoratori d'Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per **salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane**, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli **artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare** su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare.

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

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

Uno sguardo al futuro - I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. L'associazione è nata nel 1964 da una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. Alle loro tavole si vive infatti un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti.
Perché il **Buon Ricordo guarda avanti**. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.
- Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono i progetti

volti a promuovere il meglio dell'enogastronomia italiana: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

28 GENNAIO – CUNEO SETTE

Grazie alla sinergia tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A il progetto che ha realizzato il Made in Piemonte al 100 %

Latte in polvere, dieci anni di filiera

SALUZZO

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

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

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

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

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

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

Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio. Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e

Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso allevamenti responsabili e consumi consapevoli. "È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio – ricorda Ambrogio Invernizzi – nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le Istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da 5 a 8, ed incrementato la check-list di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra Regione".

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

28 GENNAIO – TORINOSPORTIVA

Grand Prix Fie 2020 "Trofeo Inalpi" di fioretto: è online la vendita dei biglietti

L'evento è in programma al Pala Alpitour di Torino dal 7 al 9 febbraio

E' partita la vendita online dei biglietti per il Grand Prix Fie 2020 "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al Pala Alpitour di Torino dal 7 al 9 febbraio: anche quest'anno l'evento torinese inaugura il calendario del Grand Prix Fie che vede in tutto nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma (per il fioretto, Torino, Anaheim negli USA e Shanghai in Cina), costituendo quindi l'unica occasione in Europa per assistere allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto che quest'anno gareggerà anche per la qualificazione alle Olimpiadi di Tokyo 2020.

I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 9 febbraio (l'ingresso alle qualifiche di venerdì 7 e sabato 8 è gratuito) sono acquistabili sul sito www.diyticket.it o presso la biglietteria del Pala Alpitour nei giorni dell'evento.

Costo del biglietto intero, 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).

RIDUZIONI:

- Tesserati Federazione Italiana Scherma
- Soci COOP muniti di tessera associativa
- Soci CROCE VERDE TORINO muniti di tessera associativa

- Soci CNA (Confederazione Nazionale Artigianato / Piccola e Media Impresa)
- Soci CAM.COM.TO (Camera di Commercio di Torino)
- Tessere CRAL Comune Torino - Città Metropolitana Torino - Regione Piemonte
- Staff e Volontari Grand Prix di Scherma
- DISABILI biglietto INTERO/RIDOTTO (accompagnatore GRATIS)
- BAMBINI UNDER 10 ANNI
- UNDER 5 ANNI !

Info line: 331.7229057

Inoltre, grazie alla rinnovata collaborazione con il Museo Nazionale del Risorgimento, gli atleti e gli organizzatori del "Trofeo Inalpi" Grand Prix Fie di fioretto di fioretto e gli spettatori che avranno assistito alle gare, dal 3 al 16 febbraio potranno visitare il Museo al prezzo ridotto di 8 euro, presentando alla biglietteria il pass o il tagliando rilasciato per l'evento.

28 GENNAIO – TORINOSPORTIVA

| 28 gennaio 2020, 15:00

Torino: la schema in pedana al Museo del Risorgimento

Manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi e del grande evento "Gran Prix Fie 2020 – Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile

In avvicinamento al "Gran Prix Fie 2020 - Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al Pala Alpitour di Torino dal 7 al 9 febbraio, torna l'iniziativa "La scherma al museo", manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi e del grande evento internazionale dedicata agli allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado. L'iniziativa giunge quest'anno alla nona edizione, come sempre sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana.

Dal 28 al 31 gennaio circa 800 allievi al giorno si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle sale del Museo e verranno coinvolti in un percorso didattico che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche, un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino e alcune prove pratiche di scherma in pedana sotto la guida degli istruttori dell'Accademia Scherma Marchesa.

Come il Gran Prix Fie 2020, anche l'iniziativa "La scherma al museo" è sponsorizzata da Inalpi, azienda lattiero casearia del cuneese.

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del

Anche quest'anno la collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole: per due settimane, dal 3 al 16 febbraio 2020, tutti gli atleti e gli organizzatori del "Gran Prix Fie 2020 - Trofeo Inalpi" di fioretto e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo al prezzo ridotto di 8 euro: basterà presentare alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.

Il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei più importanti poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi. In questo senso si inserisce perfettamente la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo Risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

29 GENNAIO – FORMAGGI&CONSUMI

INALPI PRESENTA UN NUOVO PROTOCOLLO PER I DIECI ANNI DI COMPRAL LATTE

Compral Latte ha festeggiato martedì 17 dicembre dieci anni dalla sua fondazione. La cooperativa, nata da un progetto del 2009 dalla collaborazione tra Inalpi, Coldiretti e Ferrero, oggi riunisce 225 allevatori delle province di Cuneo e Torino. Basato sull'indicizzazione del prezzo del latte alla stalla, attraverso la creazione di un algoritmo, il progetto è stato studiato da Inalpi in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Agli allevatori della filiera corta e certificata Inalpi è richiesto di rispettare un protocollo che, proprio durante l'incontro per i festeggiamenti del decennale di Compral Latte, è stato aggiornato con 104 punti di controlli su benessere animale, gestione del suolo e delle acque, qualità della materia prima latte, impatto ambientale e diritti dei lavoratori. Il lavoro svolto, si legge in un comunicato stampa di Inalpi, ha portato l'azienda di Moretta ad acquisire nuovi grandi clienti. In particolare Kraft, che da gennaio verrà rifornita di latte pastorizzato destinato alla preparazione di pappe per bambini.

29 GENNAIO – FORMAGGI&CONSUMI

Benessere animale: con Inalpi un confronto tra 200 addetti ai lavori

È stato "un importante momento di confronto e riflessione", il convegno organizzato da Inalpi giovedì 21 novembre a Moretta (Cn). Tema portante "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?", sul quale si sono confrontati oltre 200 conferitori e addetti ai lavori della filiera del latte piemontese. L'incontro, inserito all'interno del progetto regionale Tech4milk, di cui Inalpi è capofila, oltre alle aziende ha visto coinvolto anche il mondo accademico dell'Università degli Studi di Torino e Milano. Il tema, caro agli allevatori e molte aziende, è particolarmente attuale a fronte di un consumatore sempre più attento e sensibile, ma soprattutto fondamentale per garantire una buona "qualità del prodotto, accompagnando quindi l'aumento della richiesta con una sempre maggiore efficienza del sistema produttivo, destinato a diventare ancora più sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale", si legge in un comunicato stampa diffuso da Inalpi.

29 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Sinergia tra Compral e Coldiretti per un modello di latte sostenibile

Inalpi e Ferrero per i 10 anni della filiera

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

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

Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quella che si è poi rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori di latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e, oggi ancor di più, rappresentano il futuro del territorio.

FESTA A TORINO Gli attori protagonisti della rivoluzione del latte

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

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

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

30 GENNAIO – CORRIERE DELLA SERA TORINO

Le società principali tra Parco del Valentino, centro città e Mirafiori

Ogni giorno in 600 duellano in pedana

L'evoluzione del rapporto tra scherma e società assomiglia al percorso compiuto dal Club Scherma Torino che con la sua elegante sede a Villa Glicini, nel parco del Valentino, e con la sua storia più che centenaria si è dovuto adeguare ai tempi. La direttrice generale Pinuccia Gastaldi sale virtualmente in pedana ogni giorno sul tema della sicurezza. Un argomento delicato che incide sull'attività sportiva, considerando che la palestra è frequentata da bambini e famiglie: «E per far fronte ai costi abbiamo anche aperto ad altri sport, al calcio a cinque. Siamo in un quartiere molto bello, che però deve affrontare diverse problematiche. La scherma non è più lo sport elitario di un tempo, ma qualcosa è rimasto». Il Club Scherma,

250 tesserati, punta sui giovanissimi. «Formiamo gli atleti di domani», dice Gastaldi. Poi ci sono i Master, gli Over 30 che stanno ottenendo ottimi risultati e infine la Scherma Storica di scena a breve anche a Vercelli. Sono 70 i tesserati per l'Isef Eugenio Meda, attiva dal 2010, guidata da Sonia Mencarelli e dal fratello maestro federale. Vanta due campioni del mondo: Bozza nel 2016 e l'anno scorso Piatti. Anche l'Accademia Marchesa guida il fronte d'eccellenza con 40 anni d'attività, 180 soci e l'organizzazione del Grand Prix Inalpi, torneo internazionale ereditato dal Club Scherma. Ultima arrivata la Ramon Fonst di Mirafiori Sud, maestro Paolo Cuccu: scuola giovane e ricca d'entusiasmo. (*l.bor.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

30 GENNAIO – CORRIERE DELLA SERA TORINO

Scherma

Arriva il Grand Prix Le stelle del fioretto in pedana a Torino

Il PalaAlpitour si appresta a ospitare la 12ª edizione del Grand Prix Trofeo Inalpi di fioretto, dal 7 al 9 febbraio, tappa europea del circuito mondiale che vedrà impegnati i migliori interpreti della specialità come le azzurre Di Francisca, Errigo e Palumbo nel femminile, Cassarà, Avola e Foconi nel maschile. Intanto è scattata l'iniziativa «La scherma al museo» dedicata alle scuole primarie e secondarie di primo grado, con l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa: fino a domani, studenti in pedana nelle sale del Museo del Risorgimento sotto la guida di istruttori. E assisterà alle gare del Grand Prix avrà accesso al Museo al prezzo ridotto di 8 euro. (*l.bor.*)

30 GENNAIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Celebrati a Torino con Inalpi i dieci anni del progetto

Filiera corta del latte

MORETTA Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100% made in Piemonte, grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte con i suoi 250 allevatori, Inalpi e Ferrero Spa.

Le 10 candeline sono state celebrate nell'Hotel Nh Torino Centro il 20 gennaio scorso durante l'evento: "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo ed il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa.

Premiato Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per Ferrero Spa che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte.

Ambrogio Invernizzi

Dieci anni con vari attori: Inalpi, che ad oggi lavora 5 mila quintali di latte al giorno e che si era impegnata nell'investimento economico più forte della sua storia nei periodi di maggiore crisi industriale mondiale; Compral Latte che ha cercato di riunire un elevato numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni; Coldiretti che ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per le aziende del territorio. Oltre ovviamente alla Ferrero di Alba.

Elemento distintivo il pagamento del latte su basi scientifiche con la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali.

Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi come la sostenibilità ambientale e una crescente attenzione ai diritti dei lavoratori.

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

Ad oggi la produzione di latte piemontese conta quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni Dop).

I partecipanti all'evento "Polvere di latte"

Sabato 1° febbraio la festa di Don Bosco

MORETTA Sabato 1° febbraio dalle 14,30 in oratorio, giochi merende e tante sorprese per festeggiare Don Bosco nella ricorrenza della sua morte avvenuta il 31 gennaio 1888.

Alle 17,30 la Messa celebrata da don Gianluigi ed a seguire apericena a buffet in oratorio.

Tutti sono invitati. Chi lo desidera può portare pizzette, vino, cibi o bevande da condividere.

Per iscrizioni e prenotazioni per l'apericena, sms ai numeri 346 8107733 Valentina o 347 7769905 Francesca entro il 30 gennaio. **a. f.**

30 GENNAIO – DISTRIBUZIONE MODERNA

Filiera italiana per gli stecchi

Per Gelati Pepino 1884 gli ultimi 12 mesi sono stati di crescita e sviluppo. «La nostra azienda, che si è data obiettivi ambiziosi per il prossimo biennio, sta perseguendo una politica di sviluppo che ci ha portato a un incremento a volume del mercato Italia del 13% nell'ultimo anno. Le migliori performance sono attribuibili al Pinguino, il primo gelato da passeggio su stecco prodotto al mondo», dichiara **Alberto Mangiantini, Amministratore Delegato di Gelati Pepino 1884.** A giugno l'azienda ha consolidato un accordo con Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cn), per la produzione del gusto Fior di Latte e del Pinguino Fior di Latte, per poi proseguire, con l'inserimento del latte, il burro e la panna Inalpi, nell'intera produzione. Il latte di Inalpi è un prodotto di filiera piemontese corta, certificata e garantita. Mentre la novità del 2019 è il sorbetto "Persea", a base di avocado al gusto lime, prodotto senza latte: l'avocado, infatti, per la sua consistenza regala la stessa cremosità del latte. «Il progetto parte dalla collaborazione con la Wao-World Avocado Organization che raggruppa i principali produttori, esportatori e importatori di avocado, presenti in Messico, Perù, Sud Africa e Stati Uniti, e che ha come principale obiettivo quello di rispondere alla domanda di avocado in Europa e promuoverne il consumo», spiega Mangiantini.

30 GENNAIO – LA STAMPA ED. TORINO

Pedane al Museo del Risorgimento

Torino affila le lame in vista del Grand Prix - Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile. Per lanciare l'appuntamento (dal 7 al 9 febbraio al Pala Alpitour), gli organizzatori hanno riproposto l'iniziativa «La scherma al Museo», evento promozionale che questa settimana coinvolge 800 allievi delle scuole subalpine, pronti a confrontarsi sulle pedane allestite all'interno del Museo del Risorgimento. A.DOL

30 GENNAIO – RIVISTA IDEA

"Made in Piemonte" sinergico e vincente

Celebrati i dieci anni dell'accordo che unisce Coldiretti, "Compral latte", "Inalpi" e "Ferrero"

Lorenzo Vallese

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100% "made in Piemonte" grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, "Compral latte", "Inalpi" e "Ferrero" spa.
Le dieci candeline sono state celebrate all'hotel "Nh Torino Centro" durante l'evento "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030", che ha visto partecipare il presidente di "Inalpi", Ambrogio Invernizzi, il presidente di "Compral latte", Raffaele Tortalla, il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo, e il delegato confederale di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa.
Nell'occasione è stato premiato, attraverso un'opera ideata da Ugo Nespolo, Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per "Ferrero" spa, che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla e la cooperativa di 250 allevatori, la maggior rappresentanza dei conferitori "Inalpi", grazie ai quali vengono raccolti 5 mila quintali di latte al giorno.
Sono dieci anni che hanno dato il via a un'esperienza unica che, sotto diversi aspetti, e trascinando molteplici attori, ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Nel progetto ciascuno

Un momento dell'evento dal titolo "Polvere di latte: esperienze di futuro verso il 2030" tenutosi a Torino. Al centro: Enrico Scimone, responsabile globale acquisti latte per "Ferrero" spa, che ha avuto un ruolo di primo piano nella costruzione della filiera del latte piemontese, e Raffaele Tortalla, presidente della cooperativa "Compral latte", premiati entrambi con un'opera ideata da Ugo Nespolo

UN PROGETTO REALIZZATO DAL TERRITORIO

«È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio», ricorda Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi", «nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al fianco le istituzioni del territorio. "Inalpi" continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata, come testimonia il lavoro fatto in questi ultimi mesi, in cui abbiamo ampliato il numero dei pilastri su cui si basa il protocollo di filiera, passati da cinque a otto, ed incrementato la "ceck-list" di controlli, fatta oggi da 104 punti. Siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione».
«Si tratta di un accordo sancito dieci anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tuttora attuali», commentano Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale, «e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il

ha fatto la sua parte, con dedizione e cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte. "Inalpi" ha accolto la richiesta di "Ferrero", impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia, nei primi anni di quello che si è rivelato uno dei periodi di maggiore crisi industriale mondiale.

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

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

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

Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori.

Il futuro degli allevamenti, e quindi del pianeta, si gioca anche attraverso una zootecnia responsabile e consumi consapevoli.

PER IL TERRITORIO E PER LA QUALITÀ

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

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

31 GENNAIO – CORRIERE DELLA SERA TORINO

Torino regina di spada

Tra una settimana tutti in pedana per il Gran Prix I campioni del fioretto di scena al PalaAlpitour Ma gli schermidori in città preferiscono la spada

di **Luca Borioni**

Tra pochi giorni, da 7 al 9 febbraio, Torino torna in pedana con il Grand Prix 2020, appuntamento internazionale di scherma che da dodici anni rinsalda il legame tra la città e questa disciplina speciale. Un legame con origini lontane. Era il 1879 quando — eredità della Reale Società Ginnastica — nacque il Club Scherma Torino, primo in Italia e ancora attivo (da lunedì 10 febbraio ospita la Coppa Europa di fioretto maschile a squadre). Negli anni ci sono state alterne fortune. Dal Trofeo Martini vetrina di campionesse come Valentina Vezzali e Giovanna Trillini al Mondiale 2006 con la finale tutta italiana tra Margherita Granbassi (vincitrice) e Valentina Vezzali. Fino al Grand Prix che ha mostrato anche i migliori interpreti del maschile.

Nell'ultimo periodo la scherma torinese si è perfezionata in una delle tre armi: la spada, specialità dove rispetto a sciabola e fioretto è più facile colpire (vale tutto il corpo) ma si può essere anche colpiti: ogni contatto vale un punto. Qualcuno argomenta dice che la spada si sia sviluppata maggiormente da queste parti perché di derivazione francese mentre la sciabola, dove lo schermitore attacca con maggiore irruenza, ha lontane tradizioni borboniche. «La spada è nel nostro retaggio culturale», conferma Michele Torella, presidente dell'Accademia Marchesa che ha sede in Corso Taranto (e una postazione distaccata a Ciriè). «Ma è anche vero – aggiunge – che nelle nostre palestre abbiamo scelto di puntare su una sola arma per specializzarci e ottenere risultati, ottimizzando il lavoro. Diciamo che abbiamo seguito logiche di mercato, per poter andare avanti nelle migliori condizioni. Ora siamo professionisti a un alto livello qualitativo».

Merito anche del direttore tecnico Dario Chiadò che ricopre lo stesso ruolo anche in azzurro. Torino nella spada è oggi una scuola d'eccellenza a livello nazionale. Per rendersene conto basta scorrere i nomi dei giovani migliori in forza all'Isef Eugenio Meda, l'altro club torinese di casa in Piazza Bernini: Simone Mencarelli ha vinto il bronzo agli ultimi Europei Under 17; Enrico Piatti è campione del mondo Under 17; Carola Maccagno è nazionale Under 17 e campionessa in carica Under 20; Federico Pezzoli ha vinto l'argento nell'individuale e l'oro in squadra ai giochi del Mediterraneo; Alessandra Bozza fa parte del dream team che ha partecipato agli Assoluti di coppa del mondo. Qui la scuola è gestita dal dt Maurizio Mencarelli (ex Marchesa) con la consorte-presidente Sonia Mencarelli. Che sottolinea: «Siamo felici dei risultati che in tutto il Piemonte stiamo ottenendo». E c'è un dettaglio da non sottovalutare: «I nostri atleti sono tutti studenti brillanti. Alessandra Bozza, ad esempio, frequenta il corso di Medicina in lingua inglese all'università con il massimo dei voti nonostante due allenamenti giornalieri».

Un accordo Miur-Coni concede a chi studia e fa sport l'assistenza di un tutor e permessi speciali. Ma serve comunque tanta dedizione. «È merito — dice Torella — anche della forma mentis di chi fa scherma: organizzi meglio gli impegni. E infatti i nostri universitari sono tutti bravissimi. Per dire, Vera Perini, 16 anni, che ha gareggiato al Mediterraneo, ha ricevuto un premio dalla federazione come atleta che va a scuola. Gaia Caforio, reduce da una coppa del mondo, ha avuto una nota di merito». Da non dimenticare anche il ruolo dell'Esercito. Dopo la scuola Marchesa, i migliori hanno trovato supporto nelle squadre militari: Alice Clerici in Polizia, Andrea Vallo in Aeronautica, Lorenzo Buzzi nell'Esercito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

- Il Grand Prix Inalpi, grande evento di scherma previsto dal 7 al 9 febbraio al PalaAlpitour, inaugura le nove tappe mondiali (tre per ogni arma, fioretto a Torino)
- Biglietti in vendita online a 10 euro

600

Euro il costo medio di un anno di lezioni (2-3 la settimana) nei circoli torinesi

300

Euro il costo medio dei corsi dedicati ai più piccoli. Al Club scherma sono 50

22

Mila appassionati si sono tesserati per la Federscherma nella passata stagione

Arma bianca Nella foto in alto un'immagine dei ragazzi iscritti ai corsi del Club Scherma di Villa Glicini Sopra invece Gaia Caforio in pedana

La scuola
«La spada è nel nostro retaggio culturale Ma ci specializziamo per ottimizzare tutto»

095047

31 GENNAIO – IL COLTIVETORE PIEMONTESE

Polvere di latte: celebrati i 10 anni

Progetto di filiera di Coldiretti Compral Latte, Inalpi e Ferrero

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

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

I PROTAGONISTI dell'evento

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

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

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

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

POLVERE DI LATTE 10 ANNI DEL POLVERIZZATORE TARGATO COLDIRETTI, COMPRAL LATTE, INALPI E FERRERO

Editoriale di **Fabrizio GALLIATI**
presidente **COLDIRETTI Torino**

Cari amici,
dieci anni di polverizzatore. Dieci anni di un progetto che ha cambiato il mondo della zootecnia da latte piemontese, ma non solo. L'occasione rappresentata dal decimo compleanno del progetto di filiera della polvere di latte, targato Coldiretti Piemonte, Compral Latte, Inalpi e Ferrero ci ha consentito di realizzare un momento di riflessione partendo da questa realtà ormai consolidata per fare ragionamenti in prospettiva.
Ripercorrere le tappe che hanno portato alla creazione di una filiera basata sulla valorizzazione della qualità del latte legandola a un indice oggettivo ha fatto emergere la grande carica innovativa di questo progetto. Carica che mantiene ancora oggi nonostante i due lustri di onorato servizio.
Forse non avrà raggiunto i criteri di perfezione assoluta, dato che si continua sempre a lavorare per un miglioramento, ma ha consentito di scardinare le vecchie logiche di determinazione del prezzo del latte e garantire una remunerazione uguale per tutti a parità di qualità e non di quantità. È un merito che va riconosciuto e difeso con forza.
Parlo di riconoscimento perchè a distanza di 10 anni, numeri alla mano, si dimostra che è stata una scelta vincente. Più volte abbiamo dovuto fare i conti con i tentativi esterni di far fallire il progetto, soprattutto da parte di chi (industriali) ha sempre predicato che un'impostazione simile sarebbe stata insostenibile per l'industria, "costretta" a prendere come riferimento il valore lombardo, meno qualcosa...
Insomma un'esperienza che va valorizzata per quello che ha fatto. Ha consentito a tante piccole aziende di crescere, ha permesso ad altre di mantenersi, dando loro una prospettiva. Una esperienza che va difesa soprattutto perchè costruita su basi che la rendono replicabile.
La trasparenza in etichettatura, le battaglie che Coldiretti da sempre sostiene a fianco del consumatore e l'esperienza positiva di filiere come questa ci devono spronare a lavorare per riproporle su altri settori. Ne abbiamo assoluto bisogno a partire dalle grandi produzioni della nostra regione e della nostra provincia. Mi riferisco, a esempio, alle carni suine, rispetto alle quali, grazie al prossimo decreto ottenuto da Coldiretti, verrà introdotto l'obbligo di origine in etichetta. Mi auguro che questo faccia scattare uno stimolo, finora mancato, per produrre salumi made in Italy, vanto della nostra cultura, che stridono con l'attuale importazione di centinaia di migliaia di cosce straniere.
Anche la frutta avrebbe bisogno di superare le logiche attuali e incanalarsi in un progetto di filiera che superi le storture del sistema attuale che, da tempo, abbiamo denunciato, così come per il frumento tenero e il suo utilizzo nell'industria dolciaria che in Piemonte trova "terreno fertile".
Insomma tutte sfide che abbiamo tutta l'intenzione di affrontare con il principale scopo di portare il giusto prezzo nelle tasche degli agricoltori che lavorano e la giusta trasparenza nei carrelli della spesa degli italiani. Consumatori che devono essere sicuri, così come vogliono, che quanto pagano per un prodotto finisca in buone mani: quelle degli agricoltori che con il loro lavoro forniscono qualità e salubrità agli alimenti, ma anche rispetto dell'ambiente e presidio del territorio.

1 FEBBRAIO – TRASPORTI ITALIA

Home > Logistica >
Observatory Transport Compliance Rating: Michele Palumbo (Bayer Italia) entra nel Consiglio Direttivo

Observatory Transport Compliance Rating: Michele Palumbo (Bayer Italia) entra nel Consiglio Direttivo

VENERDÌ 31 GENNAIO 2020 16:25:14

Michele Palumbo, Responsabile Supply Chain di Bayer Italia, è stato nominato membro del Consiglio Direttivo dell' O.T.C.R. – **Observatory Transport Compliance** Rating.

Transport Compliance Rating è il primo protocollo internazionale di rating appositamente studiato per il **Trasporto e la Logistica,** che consente ai Committenti di identificare in modo oggettivo e semplice gli operatori affidabili. Un modello di valutazione equo e trasparente, per una scelta consapevole del fornitore.

"Sono onorato di aver ricevuto il mandato con unanime consenso – ha dichiarato Michele Palumbo – lavorerò per valorizzare lo spirito collaborativo che ci ha raccolti in quest'assemblea, perché committenza ed autotrasportatori possano trovare in una crescita sostenibile e socialmente responsabile la migliore sintesi dei rispettivi interessi".

Nel corso dell'assemblea sono stati presentati i primi risultati di questa importante iniziativa e confermato il suo grande successo, grazie all'ingresso nell'Osservatorio –oltre ai soci fondatori **Ferrero Industria Dolciaria e FIAP-Federazione Italiana Autotrasportatori Professionali -** di altre importanti insegne quali: Bayer, Bormioli Rocco, Campari, Conad, GS1, Inalpi, Iper, Latteria Soresina, Sacchi, Sant'Anna e Vicenzi.

L'Osservatorio TCR e il suo protocollo **Transport Compliance Rating** stanno riscuotendo un forte interesse da parte del mondo industriale. Etica e sostenibilità, principi cardine su cui si fonda il modello, sono oramai obiettivi strategici prioritari di tutte le più importanti realtà industriali che operano a livello internazionale.

Importanti adesioni al protocollo T.C.R. si sono registrate anche da parte delle imprese di trasporto e logistica. Sono oramai un centinaio le imprese che nelle prossime settimane saranno sottoposte ad audit e circa il 40% di esse ha già iniziato l'iter burocratico per l'emissione del Rating TCR.