



dal 29 LUGLIO 2019
al 4 AGOSTO 2019

LATTERIE
inalpi

RASSEGNA
STAMPA

29 LUGLIO – IDENTITAGOLOSE.IT

AtelieReale, l'universo dolce di Vivalda e Zucchini

Nostro viaggio nel laboratorio di pasticceria e panificazione dell'Antica Corona Reale di Cervere (Cuneo). Qui nascono...

29-07-2019



Lo chef-patron del bistellato *Antica Corona Reale* di Cervere, **Gian Piero Vivalda**, con il suo pastry chef **Luca Zucchini**, al lavoro all'*AtelieReale*

I deliziosi croissant. I baci di dama con farina di grano italiano, burro **Inalpi**, nocciole Igp del Piemonte e cioccolato *Domori* dell'Ecuador al 56%. I sabbiosini al cacao e caffè. I brutti ma buoni preparati ancora con le nocciole Igp, albume e zucchero. La celeberrima torta morbida alle nocciole con cacao in polvere e burro. Sono tutti dolci dell'**AtelieReale** che rivaleggiano in bontà e qualità con i piatti di **Gian Piero Vivalda**, chef del bistellato **Antica Corona Reale** di Cervere (Cuneo), il ristorante con orto gestito da ben sei generazioni dai **Vivalda** che nel 1815 avviarono nelle campagne della Provincia Granda una mescita nella cascina di famiglia. E non avrebbe potuto essere altrimenti perché l'**AtelieReale** nasce dalla volontà dello chef dell'**Antica Corona Reale** e dall'esperienza del pastry chef **Luca Zucchini**, oggi

responsabile dell'*Atelier* che ha trovato casa in una cascina attigua al celebre ristorante.



Staff e giornalisti



L'Atelier Reale

Quando nel 2010 chef **Vivalda** e il fido **Zucchini** cossero nel forno statico dell'*Antica Corona Reale* i primi panettoni con l'intenzione di donarli ad alcuni affezionati clienti, non avrebbero mai immaginato che nel giro di pochi anni quel vezzo, insieme all'altro di confezionare in pacchetti i grissini torinesi stirati a mano del cestino del pane per accontentare le richieste degli ospiti di portarli a casa, sarebbe diventato un'attività autonoma. «Già nel 2014 - racconta **Vivalda** - ci accorgemmo che non potevamo continuare a utilizzare le attrezzature del ristorante per preparare i panettoni. Così cogliemmo l'occasione e acquistammo la cascina vicina al ristorante», che era stata messa in vendita. «Fu un azzardo - confessa oggi lo chef - Ma pensai che insieme ai grandi lievitati avremmo potuto aumentare la produzione dei grissini e avere uno spazio migliore per quella del pane».

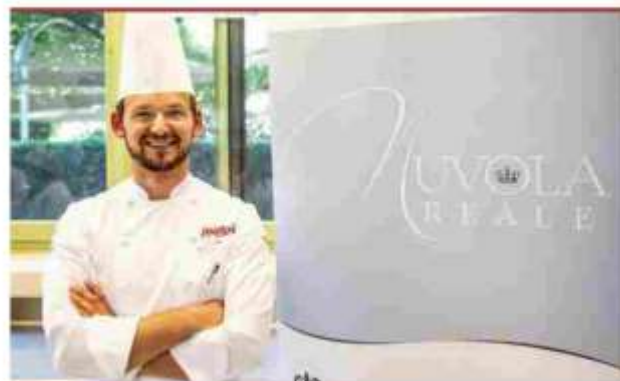


Luca Zucchini



Un azzardo che, però, si è trasformato in pochissimo tempo in un'idea imprenditoriale vincente. Il panettone dell'[AtelieReale](#), oggi, è un oggetto del desiderio per molte enoteche di lusso disseminate nello Stivale. È diventato iconico quello con [Ben Rye](#), uvetta di Pantelleria e albicocche di Costigliole. Lo stesso dicasi per la colomba, nel 2019 ne sono state sfornate 6.000 pezzi. Con l'obiettivo di di avere un lievitato per ogni periodo dell'anno è appena nata la [Nuvola Reale](#), lievitato soffice lavorato con pasta di limone e mandarino e arricchito da canditi a pezzettoni di frutti rossi, amarene istriane, albicocche di Costigliole, ananas, fichi della Puglia e mandarini calabresi. E non è finita. Dice [Vivalda](#): «Siamo in continua evoluzione. Adesso abbiamo chiesto ad [Agrimontana](#), che è uno dei nostri partner, di candire in esclusiva per noi una mela, perché vogliamo fare la torta di mele più buona del mondo e

recuperare così le tradizioni. Come abbiamo fatto con la torta di nocciole».



Il pastry chef dell'*AtelleReale*

Nel laboratorio *AtelleReale*, oltre i grissini torinesi stirati a mano all'olio extravergine di oliva taggiasca (con acqua *Sparea*, farina *Petra* e lievito madre) - anche nelle versioni con olive taggiasche, con crema di pomodoro secchi bio, con rosmarino e integrali - viene preparato il pane per il cestino. «Tutto il nostro pane - raccontano *Vivalda* e *Zucchini* - è ottenuto con lievito madre. Compresa la baguette classica, legata ai nostri trascorsi parigini; che si aggiunge a un 7 cereali monoporzione con semi di chia, girasole, zucca e lino e alla pagnotta di grano duro con semola siciliana di *Molini Del Ponte*». Ultimi nell'elenco, ma non per importanza, i croissant con burro *Inalpi* «ai quali aggiungiamo a seconda della stagione zafferano, pomodori dell'orto, erbe spontanee, olive».



Un lavoro incessante che, non di rado, viene interrotto dal solito siparietto tra *Vivalda* e *Zucchini*. «Io chiedo a *Luca* di migliorare un prodotto già perfetto - conclude lo chef - Lui mi risponde: "Non si può". Salvo poi chiamarmi dopo qualche ora per propormi una miglioria». Perché al meglio non c'è mai fine.



31 LUGLIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

È possibile vivere in un mondo migliore se recuperiamo la consapevolezza di essere “custodi” e non padroni, di un dono che Dio ci ha fatto: “Laudato sii, o mio Signore”, cantava San Francesco e noi, con lui, diciamo grazie al Signore per questa nostra madre terra, per i frutti, i fiori, l’erba, per il dono dell’amicizia e della vita! Un grazie infinito alle insegnanti, alla cuoca e alle nostre volontarie che si sono impegnate durante il mese di luglio. Ringraziamo in particolare: la Cassa di Risparmio; **Inalpi** (caseificio); Elody (progetto Pet-Terapy); Daniela Aiello (chimica e cucina); Cristina Cordasco e Giorgio (musica); la Biblioteca Civica di Savigliano; Muses; Museo Gipsoteca; “La Baraca di gelato”.

Le suore della “Scuola dell’Infanzia Sacra Famiglia”

31 LUGLIO – DOLCISALATI & CONSUMI



Giugno/Luglio 2019

FOCUS ON

La filiera corta di Inalpi

I prodotti dell'azienda, tra cui latte in polvere e burro, sono realizzati solo con materia prima piemontese, controllata e certificata. E sono disponibili in un'ampia gamma di formati, in grado di accontentare dai piccoli artigiani alle grandi industrie.

Una storia di oltre 50 anni, all'insegna dell'innovazione e del servizio al cliente, nel rispetto dei fornitori. È quella di **inalpi**, azienda lattiero casearia con sede a Moretta, in provincia di Cuneo.

La politica aziendale, infatti, è da sempre incentrata sull'innovazione in ogni suo aspetto e declinazione. Elemento fondamentale che nel 2010 ha portato alla creazione, per la prima volta in Italia, di una filiera corta, controllata e garantita, e di un protocollo per la regolamentazione del rapporto tra allevatori e aziende. Un progetto nato in collaborazione con Ferrero e con il supporto dell'Università di Piacenza e che - coinvolgendo produttori, aziende e distributori - ha definito un algoritmo per determinare, in modo chiaro e trasparente, il prezzo del latte. Questo sistema consente anche di creare pianificazioni, progettazione e percorsi formativi, oggi sviluppati da **inalpi** per tutti i suoi conferitori.

Il latte in polvere

Sempre nel 2010 avviene la svolta, con l'avvio dell'impianto di polverizzazione. Un'idea innovativa e perfino coraggiosa, vista l'incombente crisi industriale di quegli anni, che invece diventata autentico punto di forza. Tramite la Fiera, viene fatto conferire in stabilimento, e quindi lavorato, solo latte con caratteristiche organolettiche superiori, frutto di un territorio unico e generoso: il Piemonte. Una preziosa materia prima per l'attività di **inalpi** che viene processata entro 24 ore dal suo arrivo, proprio per preservarne freschezza e genuinità.

Il latte in polvere **inalpi**, standardizzato in grasso e proteine, è ottenuto per semplice essiccazione del latte fresco, nelle torri di sprayatura aziendali. Si presenta di colore bianco avorio, con un profumo e un sapore che sono gli stessi del prodotto fresco. L'offerta prevede sia la versione intera sia quella parzialmente scremata, con confezioni da 1 chilo, da 25 chili, la Big Bag da 1.000 chili e cisterne, oltre al più recente formato da 300 grammi, ideale per le piccole realtà artigianali quali pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie. Una completezza di pezzature che ben si adatta alle esigenze di qualsiasi fascia di professionisti, dai piccoli artigiani alla grande industria.

Molte sono le peculiarità del Latte in polvere **inalpi**, è pratico, allo stato secco si conserva a lungo e, ricondotto allo stato liquido, ha le stesse caratteristiche organolettiche, nutrizionali, il profumo e il buon sapore del latte fresco piemontese, garantendo un prodotto sempre fresco e sicuro. Inoltre, come tutti i prodotti dell'azienda di Moretta, è garantito, perché sottoposto ad accurati e verificati controlli in



Sopra: le torri di Inalpi a Moretta (Cn). Sotto: una foto dell'interno dello stabilimento.



tutte le fasi di raccolta e lavorazione.

Il severo protocollo, studiato con l'Università di Agraria di Piacenza e sottoscritto da più di 400 conferitori, ha di fatto rivoluzionato il concetto d'acquisto della materia prima: il latte viene remunerato in base alla qualità e non alla quantità. Un contratto di durata triennale, che garantisce quindi continuità, e impone la verifica di molteplici parametri, come il benessere animale, l'alimentazione, la pulizia della stalla, ma anche l'impatto ambientale e la sostenibilità dell'allevamento. Tutti fattori essenziali per ottenere un prodotto straordinario. L'innovazione passa quindi anche attraverso gli allevatori: **inalpi** effettua puntuali controlli in ogni stalla, attraverso ispettori che forniscono punteggi e suggeriscono soluzioni migliorative. Questa complessa e impegnativa formula ha avuto l'approvazione delle organizzazioni sindacali, del mondo cooperativo e agricolo, di alcune associazioni animaliste, ma soprattutto dei consumatori.

Il burro

La produzione industriale dell'azienda non si ferma però al latte in polvere, ma comprende molti altri prodotti. Uno dei principali è il burro, prodotto da panna fresca di centrifuga proveniente da latte 100% piemontese, nelle formulazioni: Burro Tradizionale 82% di grassi, Burro Chiarificato 99,8% di grassi e Burro Cristallizzato ed estruso. Oggi **inalpi** con una produzione an-

nell'ambito del confezionamento, per rispondere alle richieste del professionista e della grande industria: dalle 25 tonnellate sfuse consegnate in cisterna, alle bag in box da 1.000 chili, dalle confezioni da 25 e 10 chili, e quelle da 1 chilo oppure 250 grammi.

Anche in questo settore il prossimo futuro riserva interessanti novità, come il confezionamento di prodotti con solo involucro primario, eliminando quindi i cartoni da imbalto. Un passaggio importante, che vuole essere testimonianza di attenzione verso i propri clienti, ma anche verso temi a più ampio respiro come quelli ambientali e del trattamento rifiuti.

Il centro di ricerca e qualità InLab Solution

Il futuro per **inalpi** passa anche attraverso la ricerca e lo sviluppo: nel gennaio 2019 è nato infatti InLab Solution, centro ricerca e qualità **inalpi** che si occupa di questi temi per identificare prodotti con caratteristiche innovative, applicabili a situazioni diverse e in grado di supportare l'ampia gamma di richieste del settore industriale e di quello artigianale. Un primo passo verso un obiettivo a medio termine, che sarà naturale estensione di un lavoro portato avanti da tempo. La via attraverso cui il burro e il latte in polvere **inalpi** insieme a tutti gli altri prodotti dell'azienda, potranno continuare a ricevere importanti consensi, non solo sul territorio nazionale, ma anche oltreconfine, diventando referenze di eccellenza in Europa e nel mondo.

Irene Galinberti





31 LUGLIO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Dairy Summit, appuntamento il 18 settembre a Milano

Di **Giorgio Setti** 31 Luglio 2019



È un evento sulle dinamiche della filiera lattiero casearia organizzato da Tecniche Nuove. Parleranno i principali protagonisti del settore. L'incontro avrà luogo agli Ibm Studios, in Piazza Gae Aulenti

editrice, Tecniche Nuove. Un progetto che nasce con l'obiettivo di creare piattaforme di dialogo costante tra gli operatori delle singole filiere, per rafforzare il sistema e favorire le politiche a salvaguardia della sostenibilità sociale, ambientale ed economica.

In quest'ottica, il Dairy Summit rappresenta l'appuntamento di riferimento per l'intera filiera lattiero-casearia, con contenuti ad hoc e opportunità di confronto tra i più rappresentativi protagonisti delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. Se ne discuterà con una serie di brevi relazioni e tavole rotonde che andranno in scena appunto mercoledì 18 settembre a Milano, presso gli Ibm Studios, situati in piazza Gae Aulenti, a pochi passi dalla Stazione Porta Garibaldi.

Significativo comunque il titolo dell'incontro: **«Il latte fa bene (all'Italia) - Dal foraggio al formaggio: gli Stati generali della filiera lattiero casearia»**.

Punto d'arrivo del meeting la redazione della Carta del Latte, che riunirà gli impegni reciproci di tutti gli operatori del settore.

In occasione dell'incontro di Milano verrà anche distribuita una pubblicazione monografica, sempre sulle principali questioni e tendenze della filiera lattiero casearia, che permetterà di approfondire i contenuti che verranno discussi dal vivo.

Ed ecco il programma provvisorio (aggiornato al 31 luglio) dell'evento del 18 settembre:

Al mattino

10.00 **Il progetto Le filiere di Markup** - Ivo A. Nardella, Ceo Gruppo Tecniche Nuove

10.20 **Il benessere animale** - Fortunato Trezzi, presidente Anafi

10.40 **La catena del valore** - Daniele Rama, Università Cattolica - Smea Cremona

11.00 Tavola rotonda: **Qualità 4.0, la filiera italiana alla ricerca della sostenibilità**

Moderatore: Giorgio Setti, caporedattore Terra e Vita, Informatore Zootecnico

Partecipano:

- Lea Pallaroni, segretario generale Assalzo

- Andrea Galli, direttore Centro Crea di Lodi

- Ambrogio Invernizzi, Inalpi

■ Nicola Bertinelli, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

- Tiziano Fusar Poli, presidente Latteria Soresina

- Francesco Avanzini, direttore generale Conad

Che commentano i tedx 15' di:

- Gianluca Ferrari, vicepresidente Granlatte: "La sostenibilità degli allevamenti degli animali da reddito"

- Ivano De Noni, Università di Milano: "Cos'è la qualità del latte"

12.45 -14.15 Networking lunch a cura degli sponsor

Al pomeriggio

14.15 Tavola rotonda: **Il mercato dei latticini: trend, modelli di consumo e strategie distributive** Raffaello Bernardi, SG Marketing

Moderata Cristina Lazzati, direttrice Mark Up, Gdoweeek, Fresh Point Magazine, Cucina Naturale e Italian Food Excellence

Partecipano:

- Giovanni Panzeri, direttore Mdd Italia Carrefour

- Francesco Mandolini, Esselunga (invitato)

- Gianpietro Calzolari, presidente Granarolo

- Venetia Villani, direttrice Cucina Naturale

Che commentano i tedx 15' di:

- Salvo Garipoli, SG Marketing: "Le risposte dei consumatori"

- Luigi Rossi (Sacco System): "Nuovi trend di consumo con i probiotici"

16.00 Tavola rotonda: **Il latte fa bene al Made in Italy. Lo sviluppo della filiera sostiene l'export**

Moderatore Fabrizio Ratiglia, giornalista Rai

Partecipano:

- Paolo De Castro, Commissione Agricoltura Parlamento Europeo
- Giuseppe Ambrosi, presidente Assolatte
- Ivano Vacondio, presidente Federalimentare
- Claudio Gradara, presidente Federdistribuzione
- Giorgio Mercuri, Alleanza Coop, settore Agroalimentare
- Ettore Prandini, presidente Coldiretti

Che commentano il tedx di:

Raffaele Boriello, direttore generale Ismea: "Tutti i dati dell'export"

Conclusioni a cura di **Gian Marco Centinaio**, ministro delle Politiche agricole, alimentari e del turismo.

Per informazioni

Segreteria organizzativa: paola.cutillo@newbusinessmedia.it

Coordinamento progetto: raffaella.quadretti@newbusinessmedia.it

web: www.dairysummit.it