Dal **29 GIUGNO 2020**
al **5 LUGLIO 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

29 GIUGNO – ESSECOME

Trasporto merci su strada, qualificare i fornitori per la sicurezza dei committenti: l'Osservatorio Transport Compliance Rating (OTCR)

intervista a Michele Palumbo, membro del Consiglio Direttivo dell'Osservatorio Transport Compliance Rating (OTCR) | Head of Supply Chain Italy of Bayer spa

La fondamentale importanza del sistema della Logistica per l'economia mondiale è stata ulteriormente ribadita anche a livello di pubblica opinione durante il lockdown per contenere la COVID-19.
Il bisogno di beni di prima necessità (generi alimentari, farmaci, carburanti) sia a livello collettivo che dei singoli utilizzatori ha fatto meglio comprendere quanto siano oggi determinanti per la resilienza di intere nazioni l'efficienza e la sicurezza di ogni fase della supply chain, dal trasporto via mare delle materie prime fino alle consegne a casa dei prodotti acquistati online.
Il trasporto su strada deve affrontare necessariamente molteplici rischi, fra i quali i pericoli per la salute del personale, quelli ambientali, le minacce predatorie. Non tutte le imprese del comparto dimostrano la consapevolezza necessaria per garantire la qualità dei propri servizi e tutelare di conseguenza i propri committenti.
Per questo motivo, nel 2019 è nato l'**Osservatorio Transport Compliance Rating (TCR)** per iniziativa di alcuni grandi gruppi industriali e della distribuzione, che ha sviluppato un modello di valutazione dell'affidabilità degli autotrasportatori basato sulla misurazione dinamica di otto requisiti critici, come spiega nell'intervista **Michele Palumbo**, membro del Consiglio Direttivo dell'OTCR e Head of Supply Chain Management Italy di Bayer SpA.

Ci può parlare dell'Osservatorio TCR, dei suoi scopi e dei suoi associati?
L'Observatory Transport Compliance Rating (OTCR) è un'associazione senza scopo di lucro nata nel 2019 per rendere i trasporti più affidabili, attraverso un modello di valutazione dinamico che risponde alle esigenze espresse dai soci, che sono aziende come Ferrero I.D., Campari Group, Conad, Iper La Grande i, Bayer, Bormioli Rocco, Fonti di Vinadio – Acqua Sant'Anna, Vicenzi Group, Latteria Soresina, Casillo Group,

Gruppo Sacchi, Latterie Inalpi, Project44 e realtà come ECR-GS1 Italy.
In rappresentanza dei fornitori, partecipa FIAP, la Federazione Italiana degli Autotrasportatori Professionali
OTCR è stato concepito come un "modello trasparente" per una scelta consapevole dei fornitori dei servizi di autotrasporto e di logistica, una filiera etica e sostenibile che rispetti tutti gli attori della produzione, del trasporto, della logistica e del commercio.

In cosa consiste il modello di valutazione dinamico per l'attribuzione del rating?
Il modello è basato su un Protocollo sviluppato e aggiornato dal Comitato Tecnico Scientifico, i cui membri vengono nominati dal Consiglio Direttivo di OTCR. Il Protocollo è articolato in otto aree di valutazione:

- **Struttura e Organizzazione**
- **Sicurezza del Prodotto**
- **Sicurezza sui luoghi di lavoro**
- **Rispetto ambientale**
- **Sicurezza stradale**
- **Coperture assicurative**
- **Utilizzo di tecnologie e sistemi IT**
- **Integrità e reputazione**

Per ogni area viene attribuito un punteggio, e la somma totale determina il rating finale, espresso con i tre colori del semaforo: verde, giallo e rosso. La verifica periodica del possesso dei requisiti previsti per ogni area è affidata a organismi di certificazione indipendenti di chiara fama come DEKRA e ASACERT.

Questo modello di valutazione delle caratteristiche del fornitore supera il concetto statico e astratto di certificazione, essendo finalizzato a stimolare le aziende ad investire nel miglioramento continuo. Una valutazione positiva oggi può essere persa se non vengono effettuati investimenti per adeguarsi agli standard indicati dal Protocollo; viceversa, la bocciatura può venire rimediata in breve tempo dimostrando di aver provveduto a correggere le mancanze.

Come contropartita, questi investimenti consentono alle aziende promosse di presentarsi a committenti che altrimenti non potrebbero raggiungere e di vedere remunerati con il riconoscimento di tariffe adeguate gli sforzi economici e organizzativi necessari per essere compliant.

Dal punto di vista dei committenti, il risultato è di avere fornitori più responsabili di quelli che puntano solamente sul minor prezzo, in grado di garantire maggior qualità e sicurezza dei servizi, fattori essenziali nel trasporto delle merci anche per la tutela della reputazione dei committenti.

In sostanza, il TCR è un modello trasparente e sostenibile che rispetta gli interessi di tutti gli attori della filiera.

Venendo all'attualità, quali sono stati gli effetti del lockdown sulla filiera, in particolare per gli operatori dell'ultimo miglio?

Paradossalmente, questa crisi ha aperto grandi opportunità per gli operatori più "virtuosi", che hanno potuto occupare gli spazi lasciati liberi dai competitor rimasti indietro. Tutti si sono trovati davanti ad un muro verticale, ma solo chi si è trovato pronto avendo investito prima in tecnologie e nel rafforzamento della propria organizzazione lo ha potuto scalare, magari divertendosi pure.

Quanto è successo per effetto della COVID-19 ha dimostrato ulteriormente la validità del modello proposto da OTCR, che cerca di aiutare gli operatori "virtuosi" a crescere, lasciando da parte quelli che puntano esclusivamente sul basso prezzo.

LA STRUTTURA DELL'OBSERVATORY TRANSPORT COMPLIANCE RATING - OTCR

TRANSPORT COMPLIANCE RATING

Consiglio Direttivo

- Alessandro Ferri - Presidente del Consiglio Direttivo | Transportation Manager Supply Chain Industriale Italia Ferrero Industriale Italia S.r.l.
- Alessandro Peron - Segretario del Consiglio Direttivo | Direttore della FIAP - Federazione Italiana Autotrasportatori Professionali
- Michele Palumbo - Membro del Consiglio Direttivo | Head of Supply Chain Management Italy - Bayer S.p.A
- Massimo Bagnoli - Membro del Consiglio Direttivo | Presidente della FIAP Federazione Italiana Autotrasportatori Professionali

Comitato Tecnico Scientifico

- Luigi Terzi - General Manager | Esperto in Logistica e Trasporti
- Camillo Zana - Presidente del Comitato Tecnico Scientifico | Esperto in standard di valutazione nazionali e internazionali
- Federico Gallo - Segretario del Comitato Tecnico Scientifico | Legale in Diritto dei trasporti
- Bruno Roccuzzo - Membro del Comitato Tecnico Scientifico | Head of Warehousing and Transport Global Development - Ferrero Trading Lux S.A.
- Silvio Faggi - Membro del Comitato Tecnico Scientifico | Segretario Nazionale della FIAP Federazione Nazionale Autotrasportatori Professional

www.tcr-global.org

1 LUGLIO – DOLCISALATI & CONSUMI

Inalpi: autentica passione piemontese

Con oltre 50 anni di storia, l'industria lattiero casearia di Moretta, in provincia di Cuneo, è una solida realtà del Belpaese. Tra i marchi leader in Italia nella produzione di latte in polvere, sviluppa la sua attività con costante innovazione e ricerca della qualità.

Sono passati dieci anni dall'avvio della torre di sprayatura del latte, un investimento importante diventato punto di forza non solo per l'azienda. Il progetto, avviato grazie alla creazione di una filiera corta, controllata e garantita del latte piemontese, con lo scopo di far conferire in azienda solo materia prima con caratteristiche organolettiche superiori, si è infatti rivelato una grande risorsa per gli allevatori e per un territorio unico e generoso: il Piemonte. "L'elevata qualità della materia prima" – dichiara Gabriella Bollino, responsabile Bu Milk & Butter Specialist di Inalpi - "è garantita da un protocollo, attualmente sottoscritto da circa 400 allevatori, avviato da qualche anno e rivisto nel 2019, che si basa su cinque pilastri che consentono un ampio controllo di fattori quali il benessere animale, la gestione del suolo, delle acque e del raccolto, la qualità del latte, l'impatto ambientale e quello sociale con la doverosa attenzione anche ai diritti umani e dei lavoratori. Inalpi ha inoltre rivoluzionato il concetto di acquisto del latte attraverso l'indicizzazione del prezzo, un algoritmo messo a punto in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: dal 2010, per la prima volta nel nostro Paese, l'allevatore viene infatti remunerato sulla sola qualità del suo prodotto, senza riferimenti alla quantità, attraverso un contratto equo e trasparente, che consente programmazione e pianificazione e permette alle realtà con dimensioni più contenute di ottenere la giusta ricompensa".

Il latte in polvere

Il latte in polvere, di filiera corta e controllata 100% piemontese, è ottenuto per semplice essicazione del latte fresco nelle torri di sprayatura Inalpi. È standardizzato in grasso e proteine e ha lo stesso profumo e sapore del prodotto fresco. Realizzato nelle versioni intero e scremato, viene impiegato sia nel mercato dell'industria dolciaria, sia in quello delle piccole realtà artigianali come pasticceria, cioccolateria e gelateria. E più recentemente anche nel segmento retail. Per poter rispondere alle esigenze dei diversi mercati, il latte in polvere è disponibile in confezioni da 25 chili, in Big Bag da una tonnellata e in cisterne, ma anche nella confezione da un chilo e da 300 grammi.

La linea bio

Nel 2019 Inalpi ha ampliato la gamma bio, nata nel 2018 con il Formaggino Bio, con l'inserimento di nuovi prodotti. Una scelta voluta per soddisfare le esigenze di un consumatore sempre più attento, che richiede prodotti naturali e piacevoli al palato. La linea bio, frutto della filiera del latte 100% piemontese, proviene da allevamenti selezionati, controllati e garantiti che praticano agricoltura biologica. Così, a fianco del latte in polvere convenzionale troviamo il latte in polvere bio nelle versioni intero e scremato, che racchiudono molteplici peculiarità. In particolare la praticità: allo stato secco il prodotto si conserva a lungo, mentre se ricondotto allo stato liquido ha le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali del latte 100% piemontese fresco.

Il burro

Altro prodotto di punta è il burro, elemento di raccordo della storia dell'azienda di Moretta, prodotto da panna fresca di centrifuga proveniente da latte 100% piemontese nelle formulazioni: Burro di filiera 82% di grassi nella versione convenzionale e bio, Burro Chiarificato 99,8% di grassi e Burro Estruso, con la cristallizzazione tipica e ideale per la produzione di croissant e sfoglie. "Con più di 11 mila tonnellate annue, Inalpi è tra i principali produttori italiani di burro e fornisce sia la grande industria dolciaria che gli artigiani del settore che condividono la ricerca di eccellenza e qualità", afferma Gabriella Bollino. Il raggiungimento di un traguardo così importante non è casuale, ma frutto di un lavoro che si è sviluppato nel tempo, di investimenti mirati e di una programmazione attenta, che si è concretizzata con l'ampliamento dello stabilimento, il cui progetto ha incluso anche il potenziamento dell'area dedicata alla cristallizzazione del burro.

Un'iniziativa importante per ampliare l'offerta e creare un prodotto sempre più in grado di soddisfare le esigenze del mercato bakery - utilizzatore del burro per la produzione di biscotti, dolci, prodotti da forno, pasticceria, gelato - e nel mercato del cioccolato. Un prodotto con caratteristiche del tutto innovative che si presta a un'ampia gamma di lavorazioni talvolta particolari e ricercate.

Packaging e innovazione

Inalpi non si ferma però al prodotto e applica studio e innovazione anche nell'ambito del confezionamento per andare incontro alle richieste sia del professionista che della grande industria: dalle 25 tonnellate sfuse consegnate in cisterna, alle bag in box da una tonnellata, dalle confezioni da 25 e 10 chili, a quelle da un chilo fino a quelle da 250 grammi. Anche in questo settore, il prossimo futuro riserva interessanti novità. Come il confezionamento con solo involucro primario, eliminando quindi i cartoni da imballo. Un passaggio importante, che vuole essere testimonianza d'attenzione verso i propri clienti, ma anche nei confronti d'importanti temi attuali come quelli ambientali e del trattamento dei rifiuti.

L'eccellenza inalpi
per i professionisti
BIO
LATTE PIEMONTESE
LATTE PIEMONTESE
inalpi
inalpi
LATTERIE inalpi
DAL 1966 VALORI GIUSTI, BUONI E SICURI
www.inalpi.it

1 LUGLIO – DISTRIBUZIONEMODERNA

Compral latte: bilancio solido e soci in aumento

La cooperativa Compral latte negli ultimi dodici mesi ha fatto registrare risultati decisamente confortanti, come risulta dai dati illustrati nel corso dell'assemblea annuale al Giardino dei tigli di Cussanio. Come riportato da ideawebtv.it/ si registra il consolidamento del bilancio e un aumento dei conferimenti pari al 5%; un incremento, quest'ultimo, dovuto all'ingresso di nuovi soci, che oggi risultano essere 240. In crescita anche la capacità produttiva giornaliera (5.400 q.), destinati alla torre di sprayatura e al caseificio dell'azienda Inalpi di Moretta, partner della filiera piemontese del latte insieme al gruppo Ferrero di Alba. Soddisfazione è stata espressa da Raffaele Tortalla, presidente di Compral latteche ha anche salutato i nuovi soci entrati a far parte della Cooperativa, rivolgendo loro un particolare ringraziamento.

Fiducioso anche l'amministratore delegato di Inalpi, Ambrogio Invernizzi: «Penso sia un grande risultato poter dire oggi che non abbiamo avuto

problemi nella raccolta del latte, che in questi ultimi mesi è addirittura cresciuta di 5-600 quintali al giorno. È stato un autentico tour de force per Inalpi, obbligata a incrementare l'attività rispettando al contempo le misure di sicurezza imposte dall'emergenza sanitaria. Anche se i mercati restano nervosamente in altalena, sono ottimista. La filiera piemontese è resiliente e pronta a ulteriori sviluppi considerando la sempre più forte richiesta di prodotti con latte certificato italiano da parte della grande distribuzione. I produttori Compral latte rispondono con piena efficienza e noi come azienda confermiamo il piano di investimenti per 100 milioni di euro che ci porterà entro i prossimi anni a potenziare gli impianti di Moretta e nello stabilimento di Peveragno, acquisito con l'operazione Latterie alpine». ,

1 LUGLIO – ITALIA OGGI

Il Covid ha fermato la rassegna italiana. E il Made in Italy fa rotta verso i saloni continentali

Food italiano in fiera. All'estero

Cibus 2020 salta? Si va al Sial e ad Alimentaria (con l'Ice)

DI EMANUELE SCARCI

Gli espositori italiani di **Cibus** si arrendono troppo presto al Covid-19, ma circa 400 aziende parteciperanno alle manifestazioni europee di **Alimentaria** e **Sial Paris** tra metà settembre e metà ottobre. Alla fine **Fiere di Parma** è stata «costretta» a far saltare Cibus 2020, nonostante fosse stata spostata da maggio all'1-4 settembre.

Ivano Vacondio, presidente di **Federalimentare** (comproprietaria al 50% di Cibus), ha detto che «le aziende italiane avevano difficoltà a far arrivare i clienti esteri. Abbiamo dovuto decidere in anticipo e faremo i conti alla fine, ma è stata una scelta di buon senso».

Così, mentre a Parma il 2 e il 3 settembre ***Cibus Forum*** farà il punto su come reagire ai nuovi scenari aperti dall'emergenza Covid-19, gli spagnoli di Alimentaria e i francesi di Sial terranno regolarmente i loro saloni internazionali dell'alimentazione, con circa 5mila espositori già oggi acquisiti, anche se una fetta di buyer esteri potrebbe mancare per gli effetti della pandemia. Dal 3 giugno in Italia si può arrivare liberamente da Ue, area Schengen e Regno Unito. Da luglio presumibilmente da altri paesi.

Antonio Cellie

Alimentaria è in calendario dal 14 al 17 settembre e ***Alimentaria Food Tech*** dal 6 al 9 ottobre, sempre a Barcellona.

A oggi il catalogo espositori di Alimentaria conta 2.347 espositori, di cui 142 italiani: tra cui Granarolo, Rana, Calvisius, Brazzale, Di Leo, Polli, Fiasconaro, Gimoka, Fabbrica della pasta di Gragnano, Bormioli, Tognana, Musetti Caffè, Venchi. I Paesi sono 55 (assente la Cina).

Anche i francesi confermano ***Sial Paris*** per il 18-22 ottobre. Gli espositori già acquisiti sono 2.314 di cui 247 italiani più l'Ice (stand 1 G 066 e stand 1F 156). Le aziende tricolori sono tra le più note: Inalca, Granarolo, Citterio, Soresina, Noberasco, Callipo, Newlat, Biraghi, Inalpi, Igor, Rana, Rigoni, Pedon e Auricchio, l'azienda del presidente di Fiere di Parma. Non mancano i principali consorzi: Prosciutto di Parma, Parmigiano reggiano, Grana padano, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Asiago, Taleggio, Vacche rosse.

In realtà anche in Italia **Bologna-Fiere** non ha gettato la spugna per il **Sana Salone internazionale del biologico**: ha spostato le date dal 3-6 settembre al 9-11 ottobre.

«Cibus è saltata per il semplice fatto che non c'era alcuna possibilità di poter ospitare i buyer internazionali», ha risposto a domanda precisa il ceo di Fiere di Parma **Antonio Cellie** in occasione della presentazione di Cibus Forum. «Per questo non rischio e non metto a rischio gli investimenti dei miei espositori nonostante l'assenza di Cibus ci privi di 15 milioni di ricavi. Ma se Fiere di Parma sta un po' meglio degli altri è perché non ha acquistato nessuna società di allestimenti, ma una di marketing digitale (**Aicod** ndr). E non è andata verticalmente ad aumentare il rischio».

A ruota **Anna Flavia Pascarelli**, manager food&beverage division di **Ice**: «Data la situazione il rinvio al 2021 era l'unica cosa da fare. Sial ha confermato le date, ma una parte di buyer esteri potrebbe disertare. Poi con un mese e mezzo in più rispetto alla data di Cibus di settembre ha la possibilità di organizzare una manifestazione meno monca. Per questo non aveva senso snaturare Cibus, perché settembre è domani».

Tuttavia Ice accompagnerà le 142 imprese italiane ad Alimentaria con due stand (Hall 2, Level 0, Street F, Stand 475 e 500) solo 10 giorni dopo la data ipotizzata per Cibus e poi cancellata. In un paese come la Spagna che ha registrato più contagi dell'Italia e dove i problemi per l'arrivo dei buyer esteri sono gli stessi dell'Italia.

Alla fine sembra di capire che le aziende italiane davanti a 3 saloni europei del food concentrati in 45 giorni abbiano preferito puntare su Barcellona e Parigi, depennando Parma. In compenso nel 2021 avremo due fiere italiane del food in 15 giorni: Cibus è fissata per il 4-7 maggio 2021 e la milanese **Tuttofood** per il 17-20 maggio. L'Ice dopo aver guidato i buyer internazionali a Parma dovrà convincerli a ritornare 10 giorni dopo a Milano.

© Riproduzione riservata

3 LUGLIO – TARGATOCN

Una gelateria stellata all'Antica Corona Reale di Cervere, grazie al connubio con il latte e la panna Inalpi

Oggi la presentazione presso l'atelier del celebre ristorante, che vanta 205 anni di storia e tradizione

Se da un lato il lockdown ha prodotto uno stop della vita in tanti dei suoi aspetti, dall'altro è stata occasione, per chi vive di creatività, di sviluppare nuove idee. E' ciò che ha fatto **Gian Piero Vivalda**, chef stellato dell'Antica Corona Reale di Cervere.

Un fiore all'occhiello della ristorazione, 205 anni di storia e tradizione che superano i confini della Granda per stagliarsi nel panorama della grande ristorazione italiana e non solo.

Oggi 3 luglio, presso l'Atelier del ristorante di via Fossano, nel paese celebre per il suo porro, è stato presentato alla stampa di settore una novità: la gelateria stellata, il "Gelato Reale".

Sono stati infatti creati sorbetti di frutta e gelati per i clienti del ristorante ma non solo, perché potranno essere degustrati su prenotazione presso

il bellissimo dehor del ristorante a partire dalla seconda settimana di luglio. Gelati che sono il frutto di una selezione delle migliori materie prime esistenti.

Un vero e proprio viaggia tra i sapori autentici della frutta e delle creme.

Una fitta rete di collaborazioni ha portato alla creazione di gusti esclusivi e gelati di altissima qualità. Fino alla Coppa Reale, dedicata a Renzo Vivalda, padre di Gian Piero chef per 60 anni all'Antica Corona Reale.

Per i gusti alla frutta fondamentale il ruolo di Sergio Fessia, definito "sommelier della frutta", che ha presentato il sorbetto al limone di Noli, quello all'albicocca di Valleggi, alla pesca Tabacchiera dell'Etna, alla ciliegia di Pecetto, alla fragola, ottenuta mixandone tre qualità diverse per ottenere il gusto perfetto. Ancora, il sorbetto al fico fiorone.

"Nel momento di massima depressione l'atelier non si è mai fermato. Abbiamo lavorato e studiato. A maggio è stato qui il maestro gelatiere Palmiro Bruschi. Non abbiamo mai abbandonato l'autocritica e l'autoironia in questo percorso", ha sottolineato lo chef Vivalda.

Nell'atelier anche la dimostrazione di come nasce il prelibato Fior di latte, con il latte e la panna delle Latterie inalpi.

E proprio la qualità del latte in polvere e fresco, della panna inalpi sono alla base dei gusti alle creme. Come quello alla vaniglia del Madagascar, alla nocciola tonda e gentile di Agrimontana, al pistacchio, o la panna cotta al caffè Lavazza, una qualità che cresce in modo spontaneo in Etiopia, quello al cioccolato.

E infine la coppa Mary e la coppa reale, dedicata a Renzo Vivalda e ispirata alla celebre "coppa del nonno".

Un viaggio in un mondo affascinante, quello del gelato, un altro fiore all'occhiello che amplia l'offerta dell'Antica Corona Reale grazie ad un gruppo di partner che puntano all'eccellenza.

3 LUGLIO – LAVOCEDIALBA

Una gelateria stellata all'Antica Corona Reale di Cervere, grazie al connubio con il latte e la panna Inalpi

Oggi la presentazione presso l'atelier del celebre ristorante, che vanta 205 anni di storia e tradizione

Se da un lato il lockdown ha prodotto uno stop della vita in tanti dei suoi aspetti, dall'altro è stata occasione, per chi vive di creatività, di sviluppare nuove idee. E' ciò che ha fatto **Gian Piero Vivalda**, chef stellato dell'Antica Corona Reale di Cervere.

Un fiore all'occhiello della ristorazione, 205 anni di storia e tradizione che superano i confini della Granda per stagliarsi nel panorama della grande

ristorazione italiana e non solo.

Oggi 3 luglio, presso l'Atelier del ristorante di via Fossano, nel paese celebre per il suo porro, è stato presentato alla stampa di settore una novità: la gelateria stellata, il "Gelato Reale".

Sono stati infatti creati sorbetti di frutta e gelati per i clienti del ristorante ma non solo, perché potranno essere degustrati su prenotazione presso il bellissimo dehor del ristorante a partire dalla seconda settimana di luglio. Gelati che sono il frutto di una selezione delle migliori materie prime esistenti.

Un vero e proprio viaggia tra i sapori autentici della frutta e delle creme.

Una fitta rete di collaborazioni ha portato alla creazione di gusti esclusivi e gelati di altissima qualità. Fino alla Coppa Reale, dedicata a Renzo Vivalda, padre di Gian Piero chef per 60 anni all'Antica Corona Reale.

Per i gusti alla frutta fondamentale il ruolo di Sergio Fessia, definito "sommelier della frutta", che ha presentato il sorbetto al limone di Noli, quello all'albicocca di Valleggi, alla pesca Tabacchiera dell'Etna, alla ciliegia di Pecetto, alla fragola, ottenuta mixandone tre qualità diverse per ottenere il gusto perfetto. Ancora, il sorbetto al fico fiorone.

"Nel momento di massima depressione l'atelier non si è mai fermato. Abbiamo lavorato e studiato. A maggio è stato qui il maestro gelatiere Palmiro Bruschi. Non abbiamo mai abbandonato l'autocritica e l'autoironia in questo percorso", ha sottolineato lo chef Vivalda.

Nell'atelier anche la dimostrazione di come nasce il prelibato Fior di latte, con il latte e la panna delle Latterie Inalpi.

E proprio la qualità del latte in polvere e fresco, della panna Inalpi sono alla base dei gusti alle creme. Come quello alla vaniglia del Madagascar, alla nocciola tonda e gentile di Agrimontana, al pistacchio, o la panna cotta al caffè Lavazza, una qualità che cresce in modo spontaneo in Etiopia, quello al cioccolato.

E infine la coppa Mary e la coppa reale, dedicata a Renzo Vivalda e ispirata alla celebre "coppa del nonno".

Un viaggio in un mondo affascinante, quello del gelato, un altro fiore all'occhiello che amplia l'offerta dell'Antica Corona Reale grazie ad un gruppo di partner che puntano all'eccellenza.

3 LUGLIO – ILNAZIONALE

UNA GELATERIA STELLATA ALL'ANTICA CORONA REALE DI CERVERE, GRAZIE AL CONNUBIO CON IL LATTE E LA PANN

Oggi la presentazione presso l'atelier del celebre ristorante, che vanta 205 anni di storia e tradizione Se da un lato il lockdown ha prodotto uno stop della vita in tanti dei suoi aspetti, dall'altro è stata occasione, per chi vive di creatività, di sviluppare nuove idee. E'ciò che ha fatto Gian Piero Vivalda, chef stellato dell'Antica Corona Reale di Cervere. Un fiore all'occhiello della ristorazione, 205 anni di storia e tradizione che superano i confini della Granda per stagliarsi nel panorama della grande ristorazione italiana e non solo. Oggi 3 luglio, presso l'Atelier del ristorante di via Fossano, nel paese celebre per il suo porro, è stato presentato alla stampa di settore una novità: la gelateria stellata, il "Gelato Reale". Sono stati infatti creati sorbetti di frutta e gelati per i clienti del ristorante ma non solo, perché potranno essere degustrati su prenotazione presso il bellissimo dehor del ristorante a partire dalla seconda settimana di luglio. Gelati che sono il frutto di una selezione delle migliori materie prime esistenti. Un vero e proprio viaggia tra i sapori autentici della frutta e delle creme. Una fitta rete di collaborazioni ha portato alla creazione di gusti esclusivi e gelati di altissima qualità. Fino alla Coppa Reale, dedicata a Renzo Vivalda, padre di Gian Piero chef per 60 anni all'Antica Corona Reale. Per i gusti alla frutta fondamentale il ruolo di Sergio Fessia, definito "sommelier della frutta", che ha presentato il sorbetto al limone di Noli, quello all'albicocca di Valleggi, alla pesca Tabacchiera dell'Etna, alla ciliegia di Pecetto, alla fragola, ottenuta mixandone tre qualità diverse per ottenere il gusto perfetto. Ancora, il sorbetto al fico fiorone. "Nel momento di massima depressione l'atelier non si è mai fermato. Abbiamo lavorato e studiato. A maggio è stato qui il maestro gelatiere Palmiro Bruschi. Non abbiamo mai abbandonato l'autocritica e l'autoironia in questo percorso", ha sottolineato lo chef Vivalda.

Nell'atelier anche la dimostrazione di come nasce il prelibato Fior di latte, con il latte e la panna delle Latterie inalpi. E proprio la qualità del latte in polvere e fresco, della panna inalpi sono alla base dei gusti alle creme. Come quello alla vaniglia del Madagascar, alla nocciola tonda e gentile di Agrimontana, al pistacchio, o la panna cotta al caffè Lavazza, una qualità che cresce in modo spontaneo in Etiopia, quello al cioccolato. E infine la coppa Mary e la coppa reale, dedicata a Renzo Vivalda e ispirata alla celebre "coppa del nonno". Un viaggio in un mondo affascinante, quello del gelato, un altro fiore all'occhiello che amplia l'offerta dell'Antica Corona Reale grazie ad un gruppo di partner che puntano all'eccellenza.

[UNA GELATERIA STELLATA ALL'ANTICA CORONA REALE DI CERVERE, GRAZIE AL CONNUBIO CON IL LATTE E LA PANN]

3 LUGLIO – IDEAWEBTV

Attualità | Eventi | Fossanese e Saviglianese | Home in evidenza | Home top 2 | Video

Cervere: ecco il Gelato Reale, l'ultimissima creazione dello chef Gian Piero Vivalda (VIDEO e FOTO)

Il vero protagonista, al ristorante stellato Antica Corona Reale: 3 coppe uniche, 12 gusti realizzati in collaborazione con l'Atelier Reale con la panna di centrifuga e il latte fresco di filiera piemontese certificato [redacted] la frutta fresca di stagione selezionata dai migliori produttori, il caffè Kafa Lavazza, il cioccolato Domori di Agrimontana e l'acqua di sorgente alpina Sparea

Da **DANILO LUSSO** - 3 luglio 2020 20:59 1 0

(foto Danilo Lusso - Ideawebtv.it)

Il vero protagonista, al **ristorante stellato Antica Corona Reale di Cervere**, oggi è stato il **Gelato Reale**.

Nel Giardino delle Rose, è stata ufficialmente presentata l'ultimissima creazione dello

chef Gian Piero Vivalda: **3 coppe uniche, 12 gusti** realizzati in collaborazione con l'**Atelier Reale** con la panna di centrifuga e il latte fresco di filiera piemontese certificata **Inalpi**, la frutta fresca di stagione selezionata dai migliori produttori, il caffè Kafa Lavazza, il cioccolato Domori di Agrimontana e l'acqua di sorgente alpina Sparea.

Il Gelato Reale potrà essere assaporato, a partire dal 9 luglio, nel Giardino delle Rose tutti i giorni (tranne il mercoledì) dalle 16 alle 23 su prenotazione (0172-474132).

3 LUGLIO – LIBERO.247

Cervere: ecco il Gelato Reale, l'ultimissima creazione dello chef Gian Piero Vivalda, VIDEO e

IdeaWebTv | 126820 | 36 minuti fa

Il vero protagonista, al ristorante stellato Antica Corona Reale: 3 coppe uniche, 12 gusti realizzati in collaborazione con l'Atelier Reale con la panna di centrifuga e il latte fresco di filiera piemontese certificata Inalpi, la frutta fresca di ...

Leggi la notizia

Persone: danilo lusso ideawebtv it gian piero vivalda
Luoghi: cervere
Tags: foto creazione

4 LUGLIO – LA STAMPA – ED. CUNEO

IERI LA PRESENTAZIONE

Gianpiero Vivalda durante la presentazione all'Antica Corona Reale

Chef di Cervere due stelle Michelin crea Il Gelato Reale

ALBERTO PRIERI
CERVERE

Non è un gelato qualunque, ma «Il Gelato Reale», quello preparato dall'Antica Corona Reale, il ristorante due stelle Michelin a Cervere. Ieri la presentazione con la mantecatura in diretta del fior di latte, a base di latte e panna che la Inalpi di Moretta raccoglie dalle stalle cuneesi. «La filiera garantisce l'esclusività di una materia prima capace di dare al gelato gusti e profumi d'antan – ha detto Gianpiero Vivalda, chef e titolare del ristorante -. Abbiamo cercato di fare il miglior fior di latte della tradizione per mantenere la lunghezza aromatica del nostro latte».

A questo si affiancano altri undici gusti, nei quali si ritrovano fragranze di tante eccellenze locali e italiane. Ancora Vivalda: «Il progetto è frutto dei 30 anni di esperienza dell'Antica Corona Reale e di una ricerca minuziosa nei mesi di chiusura per l'emergenza Covid. Dal 9 luglio, si potrà prenotare un tavolo e, nello spazio del giardino esterno, degustare i nostri gelati». Per renderli inconfondibili, l'Antica Corona Reale ha portato avanti una specie di «caccia al tesoro» insieme a Sergio Fessia, il primo «sommelier della frutta». Così sono nati i gusti al limone di Noli, all'albicocca di Valeggia, alla pesca tabacchiera dell'Etna, alla ciliegia di Pecetto, al pistacchio siciliano del Feudo San Biagio, al fico fiorone, alla nocciola Tonda gentile delle Langhe, alla fragola.

«In quest'ultimo caso – ha spiegato Fessia -, per trovare il giusto equilibrio tra acidità, dolcezza a aromaticità, abbiano unito le fragole della Val Pesio, le fragoline di Tortona e le fragole Mara de bois». E ancora la vaniglia del Madagascar, il caffè con la varietà Kafa di Lavazza, il cioccolato Chuao, la panna cotta al caffè, questa, come altri gusti, con la panna di Inalpi. Si potranno ordinare anche la Coppa Reale e la Coppa Mary: la prima è stata creata in onore dei 60 anni di cucina di Renzo Vivalda, chef e padre di Gianpiero, la seconda in omaggio a Maria Teresa Olivero, per vent'anni direttrice del ristorante, che quest'anno festeggia i 205 anni di storia, sempre guidato dalla famiglia Vivalda. —

4 LUGLIO – LASTAMPA

Se lo chef di Cervere due stelle Michelin crea Il Gelato Reale con la panna Inalpi e l'aiuto del "sommelier della frutta"

Gianpiero Vivalda durante la presentazione all'Antica Corona Reale a Cervere

ALBERTO PRIERI

PUBBLICATO IL
04 Luglio 2020

Non è un gelato qualunque, ma «Il Gelato Reale», quello preparato dall'Antica Corona Reale, il ristorante due stelle Michelin a Cervere. Ieri (venerdì 3 luglio) la presentazione con la mantecatura in diretta del fior di latte, a base di latte e panna che la Inalpi di Moretta raccoglie dalle stalle cuneesi.

«La filiera garantisce l'esclusività di una materia prima capace di dare al gelato gusti e profumi d'antan – ha detto Gianpiero Vivalda, chef e titolare del ristorante –. **Abbiamo cercato di fare il miglior fior di latte della tradizione** per mantenere la lunghezza aromatica del nostro latte».

4 LUGLIO – TARGATOCN

Una "gelateria stellata" all'Antica Corona Reale di Cervere, grazie al connubio con il latte e la panna Inalpi

Oggi la presentazione presso l'atelier del celebre ristorante, che vanta 205 anni di storia e tradizione

Se da un lato il lockdown ha prodotto uno stop della vita in tanti dei suoi aspetti, dall'altro è stata occasione, per chi vive di creatività, di sviluppare nuove idee. E' ciò che ha fatto **Gian Piero Vivalda**, chef stellato dell'Antica Corona Reale di Cervere.

Un fiore all'occhiello della ristorazione, 205 anni di storia e tradizione che superano i confini della Granda per stagliarsi nel panorama della grande ristorazione italiana e non solo.

Oggi 3 luglio, presso l'Atelier del ristorante di via Fossano, nel paese celebre per il suo porro, è stato presentato alla stampa di settore una novità: la gelateria stellata, il "**Gelato Reale**".

Sono stati infatti creati sorbetti di frutta e gelati per i clienti del ristorante ma non solo, perché potranno essere degustrati su prenotazione presso il bellissimo Giardino delle Rose attiguo all'AtelieReale a partire dal 9 luglio. 12 gusti e tre coppe che sono il frutto di una selezione delle migliori materie prime esistenti.

Un vero e proprio viaggia tra i sapori autentici della frutta e delle creme.

Una fitta rete di collaborazioni ha portato alla creazione di gusti esclusivi e gelati di altissima qualità. Fino alla Coppa Reale, dedicata a Renzo

Vivalda, padre di Gian Piero e chef per 60 anni all'Antica Corona Reale.

Per i gusti alla frutta fondamentale il ruolo di **Sergio Fessia**, definito "sommelier della frutta", che ha presentato il sorbetto al limone di Noli, quello all'albicocca di Valleggia, alla pesca Tabacchiera dell'Etna, alla ciliegia di Pecetto, alla fragola, ottenuta mixandone tre qualità diverse (Fragola di Tortona, Fragola Mara dei Boschi Fragola della Valle Pesio) per ottenere il gusto perfetto. Ancora, il sorbetto al fico Fiorone nero di Terlizzi.

"Nel momento di massima depressione l'atelier non si è mai fermato. Abbiamo lavorato e studiato. A maggio è stato qui il maestro gelatiere Palmiro Bruschi. Non abbiamo mai abbandonato l'autocritica e l'autoironia in questo percorso", ha sottolineato lo chef Vivalda.

Nell'atelier anche la dimostrazione di come nasce il prelibato Fior di latte, con il latte e la panna delle Latterie Inalpi.

E proprio la qualità del latte in polvere e fresco, della panna Inalpi sono alla base dei gusti alle creme. Come quello alla vaniglia del Madagascar, alla nocciola tonda e gentile delle Langhe Agrimontana, al pistacchio di Bronte Agrimontana, o la panna cotta al caffè Kafa Lavazza, una qualità che cresce in modo spontaneo in Etiopia, quello al cioccolato Chuao 75% Domori.

E infine tre speciali coppe- composizione: **la Coppa Reale Omaggio ai 60 anni da cuoco di papà Renzo Vivalda** e ai 205 di Antica Corona Reale, è la coppa al caffè Kafa Lavazza in abbinamento alla Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile delle Langhe.

Una **Coppa per "Mari"**, dedicata alla storica sommelier ed anima di Antica Corona Reale: è la coppa con Albicocca di Valleggia e Ben Ryé, vino passito di Pantelleria prodotto da Donnafugata con uve di Zibibbo, dalle note di albicocca, scorza d'arancia ed erbe aromatiche.

Infine **Coppa Melba**, un classico estivo della gelateria, inventata dallo chef George Auguste Escoffier in onore della cantante australiana Nellie Melba. Si compone di lamponi freschi, Pesca di Volpedo macerata, gelato alla Vaniglia Bourbon del Madagascar, mandorle d'Avola a filetti tostate, panna montata delle Latterie Inalpi.

Un viaggio in un mondo affascinante, quello del gelato, un altro fiore all'occhiello che amplia l'offerta dell'Antica Corona Reale grazie ad un gruppo di partner che puntano all'eccellenza.

Apertura giovedì 9 luglio 2020

Orario: dalle 16 alle 23, tutti i giorni tranne il mercoledì

Servizio ai tavoli del Giardino delle Rose, con prenotazione obbligatoria allo stesso numero del ristorante (tel. 0172/474132)