Dal **2 NOVEMBRE 2020**
all'**8 NOVEMBRE 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

2 NOVEMBRE – BIO&CONSUMI

Inalpi sbarca nel mercato degli yogurt biologici

Latterie Inalpi inaugura un nuovo progetto ed entra nel mercato degli yogurt biologici. L'azienda casearia di Moretta (Cn) ha infatti chiuso un accordo di concordato in continuità per l'affitto del ramo d'azienda della Ars Food di Varese Ligure, nel biodistretto della Val Vara. Ars Food è, appunto, specializzata nella produzione di yogurt biologico. Un comunicato di Inalpi informa che la produzione dell'azienda ligure proseguirà regolarmente e che l'accordo è stato chiuso mantenendo i livelli occupazionali con l'assistenza dell'organizzazione sindacale Cgil.

2 NOVEMBRE – IL LATTE

Inalpi entra nel mercato degli yogurt biologici

L'azienda di Moretta ha siglato l'accordo di concordato in continuità per l'affitto del ramo d'azienda di Ars Food di Varese Ligure, nel biodistretto della Val Vara. Un'operazione importante che rappresenta non solo un'ulteriore crescita per Inalpi verso un nuovo mercato, quello degli yogurt biologici, ma che è anche sinonimo di futuro per tale distretto ligure. Infatti, a seguito dell'accordo, la produzione proseguirà regolarmente e saranno mantenuti i livelli occupazionali. Un obiettivo raggiunto grazie alla collaborazione e alla consapevolezza del valore e dell'importanza dell'azienda sul territorio, con la collaborazione del sindacato. Un approccio questo che consente di guardare al domani, non solo in ragione dell'attuale situazione, ma soprattutto con la convinzione che sarà possibile crescere e innovare creando valore aggiunto per un territorio e la sua comunità.

2 NOVEMBRE – LA PANCALERA

Il diario Inalpi sostiene oltre 320 mila alunni

Fa conoscere la filiera del latte e porta un risparmio per le famiglie nel difficile anno del Covid

MORETTA

Giovedì scorso è stato presentato il progetto "Diari scolastici". L'iniziativa, giunta alla quinta edizione, è realizzata da Inalpi in collaborazione con Coldiretti Piemonte, gruppo Spaggiari Parma e, per la regione Liguria, con il supporto della catena Basko.

In un anno scolastico certamente non facile per via dall'emergenza Covid, il diario Inalpi assume ancora più valore e diventa sempre più un riferimento sicuro oltre che un indubbio risparmio nell'affrontare i costi scolastici: un vero e concreto supporto alle famiglie italiane. Un'iniziativa portata avanti negli anni con un costante incremento della tiratura che oggi è pari a 320 mila unità, che raggiungono le scuole delle province di Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Calabria, Sicilia, Puglia, Campania e Basilicata, a cui, nell'edizione 2020-2021, si vanno ad aggiungere la Lombardia, il Veneto oltre ad Aosta e Roma. Una vera e propria invasione di colori resa originale dall'estro artistico del maestro Ugo Nespolo.

«Per Inalpi il progetto dei Diari scolastici è una ragione di orgoglio - spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi - Un progetto che, nato quasi per caso cinque anni fa dal suggerimento di una maestra, si è sviluppato ed è cresciuto sino a diventare il terzo diario, per tiratura, sul territorio nazionale. Ed è questo il nostro vero risultato, poter sostenere oggi oltre 320 mila alunni, contribuendo ad un risparmio complessivo, per le famiglie italiane, di circa 4 milioni e mezzo di euro».

«I Diari scolastici - sottolinea Invernizzi - sono una delle iniziative che Inalpi realizza da tempo in favore dei più piccoli, uno strumento attraverso cui raccontare la filiera del latte piemontese, creata 10 anni fa grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, una realtà che si basa su valori solidi e importanti, gli stessi valori che cerchiamo di portare avanti ogni giorno con la nostra filosofia aziendale, con le scelte che facciamo, convinti che essere imprenditori voglia anche dire assumersi responsabilità e lavorare per il nostro territorio, la nostra Regione e il nostro Paese».

«Continuiamo per il terzo anno questa collaborazione nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale - Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte».

Elio Cogno

2 NOVEMBRE – LA PANCALERA

Oltre 26 mila euro a Croce Rossa e Protezione Civile grazie alle donazioni

Il sindaco: ciò che hanno fatto è encomiabile. Moretta ha dimostrato spirito di comunità

MORETTA

La scorsa primavera, in piena emergenza Covid, il Comune di Moretta aveva aperto un conto corrente dedicato alla raccolta fondi per promuovere azioni a sostegno delle misure di contrasto dell'emergenza epidemiologica.

«I fondi – spiegava il sindaco Gianni Gatti – saranno utilizzati a sostegno della Croce rossa e della Protezione civile di Moretta, due associazioni che, fin dal primo giorno di emergenza sanitaria, hanno operato in prima linea per aiutare ad eliminare i disagi della cittadinanza morettese».

Il decreto "Cura Italia" ha previsto che per le erogazioni liberali in denaro, effettuate dalle persone fisiche e dagli enti non commerciali in favore del Comune, finalizzate a finanziare gli interventi in materia di contenimento e gestione dell'emergenza spetta una detrazione dell'imposta lorda ai fini dell'imposta sul reddito pari al 30 per cento, per un importo non superiore a 30 mila euro.

«A distanza di sei mesi – continua Gatti – è tempo di fare il punto sulla situazione, e fornire un resoconto puntuale di quanto è stato raccolto. Siamo andati ben oltre le previsioni, questo significa che i morettesi hanno compreso l'importanza dell'associazionismo e del volontariato. Al di là delle cifre mi preme rimarcare la grande attenzione e lo spirito di comunità dimostrato da Moretta e dai morettesi durante la fase acuta dell'emergenza. Lavorando insieme, aiutandoci, abbiamo fatto squadra, cercando di non lasciare indietro i più deboli, e di sostenere chi era in difficoltà. La cronaca ci dice che questa emergenza non è finita, ma che ci attende un autunno complicato. Come Comune cercheremo di non mollare la presa, e sostenere il paese».

Grazie al conto corrente aperto in primavera sono stati raccolti 26.171 euro che andranno così suddivisi: 10 mila euro alla Croce Rossa di Moretta e 16 mila alla Protezione civile sotto forma di attrezzature e dispositivi necessari all'associazione.

«Ciò che hanno fatto Croce Rossa e Protezione Civile durante il lockdown e nei mesi successivi è encomiabile - conclude il sindaco - Sono felice che tanti cittadini abbiano voluto premiare il loro operato con una donazione liberale. Accanto a tanti cittadini mi preme ringraziare alcune aziende che hanno fornito un deciso contributo: Vilfer, Inalpi, Alimenta, Millone Serramenti, Prestofresco e azienda agricola Bertea. Grazie per il sostegno».

Anche sindaco e giunta hanno contribuito versando una quota sul conto corrente.

4 NOVEMBRE – IL SAVIGLIANESE

PUBBLICAZIONE È stato presentato nei giorni scorsi il progetto

Un diario scolastico per i piccoli consumatori

Nei giorni scorsi è stato presentato il progetto "Diari scolastici", l'iniziativa, giunta al suo quinto anno di vita, realizzata da Inalpi in collaborazione con Coldiretti Piemonte. Una proposta portata avanti negli anni con un costante incremento della tiratura che oggi è pari a 320.000 unità, che raggiungono le scuole di Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Calabria, Sicilia, Puglia, Campania e Basilicata, a cui, nell'edizione 2020-2021, si vanno ad aggiungere la Lombardia, il Veneto oltre ad Aosta e Roma. Il progetto, che raccoglie sempre più richieste e riscontri positivi da parte dei plessi scolastici, dei genitori e degli alunni, e che è realizzato con il supporto e la consulenza di professionisti di settore, quali nutrizionisti e tecnici alimentari, si pone come principale obiettivo quello di dare, a studenti e insegnanti, spunti di ragionamento e approfondimento su alcune tematiche inerenti i corretti stili di vita, la sana alimentazione e la tracciabilità dei prodotti.

Il diario è una partnership Inalpi e Coldiretti

«Per Inalpi il progetto dei diari scolastici è una ragione di orgoglio – dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi – *un progetto che, nato quasi per caso cinque anni fa dal suggerimento di una maestra, si è sviluppato ed è cresciuto sino a diventare il terzo diario, per tiratura, sul territorio nazionale. Sin dalle prime edizioni abbiamo affidato le illustrazioni a Ugo Nespolo, uno dei più importanti artisti italiani contemporanei, che con la sua creatività aggiunge valore ai nostri diari, rendendoli non solo strumenti di vita quotidiana, ma vere e proprie opere d'arte, con un valore duraturo nel tempo. I diari scolastici sono una delle iniziative che Inalpi realizza da tempo in favore dei più piccoli, uno strumento attraverso cui raccontare la filiera del latte piemontese, creata 10 anni fa grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, una realtà che si basa su valori solidi e importanti, gli stessi valori che cerchiamo di portare avanti ogni giorno con la nostra filosofia aziendale, con le scelte che facciamo, convinti che essere imprenditori voglia anche dire assumersi responsabilità e lavorare per il nostro territorio».*

«Ancor più quest'anno, – aggiunge Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte – *il diario è uno strumento di ricongiunzione tra i piccoli consumatori e la scuola e per questo abbiamo voluto, attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, spiegare vari argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Tutto questo nella convinzione che fin da piccoli sia utile capire da dove provengono i cibi che si consumano quotidianamente, oltre al fatto che il comparto lattiero-caseario per il Piemonte riveste una grande importanza: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2.000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi».*

4 NOVEMBRE – ITALIA OGGI

RISIKO AGRICOLO

LEGITTIMO PRODURRE E CLASSIFICARE LE UVE GRILLO E NERO D'AVOLA *solo come doc. Lo ha stabilito il* **Consiglio di Stato** *che ha ritenuto legittime le modifiche al disciplinare della* **Igt Terre Siciliane** *che vietano l'uso in etichetta dei nomi delle uve Nero d'Avola e Grillo nell'Igt Terre Siciliane. Consentendole in via esclusiva solo con la denominazione di origine controllata di una delle Doc della regione siciliana. Il giudizio del Cds (sezione terza) è stato emesso il 2/11/2020 e conferma la legittimità della scelta del 2017.*

IL GRUPPO INDUSTRIALE ITALO-STATUNITENSE CNH INDUSTRIAL *(23,75 mld euro di ricavi) consolida la sua partnership produttiva con la multinazionale padovana specializzata nelle attrezzature agricole* **Maschio Gaspardo** *(316,6 mld euro di ricavi). Quest'ultima produrrà per conto di Cnh Industrial erpici a dischi e dissodatori che saranno commercializzati a marchio New Holland Agriculture a partire dal prossimo anno su mercati europei chiave per Cnh Industrial, come Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Irlanda, Olanda, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Spagna e Svezia. L'Italia resta esclusa da quest'accordo*

IL GRUPPO LATTIERO-CASEARIO CUNEESE INALPI *(172 mln euro di fatturato) fa il suo ingresso nel mercato degli yogurt biologici grazie alla sigla dell'accordo di concordato in continuità per l'affitto del ramo d'azienda della* **Ars Food** *di Varese Ligure-Sp. I dettagli finanziari dell'operazione, che ha per ora durata annuale, non sono stati resi noti.*

NASCE IN CAMPANIA *il Consorzio di tutela dell'olio extravergine d'oliva* **Terre Aurunche** *Dop, ottenuto da olive della varietà Sessana, coltivata su circa 6 mila ha per una produzione annua media di 1.800 tons.*

LA MULTINAZIONALE CIPRIOTA DELLA FRUTTA UNIFRUTTI GROUP *(578 mln euro di fatturato) ha finalizzato l'acquisizione del 92% delle azioni del produttore siciliano di arance rosse e spremute* **Oranfrizer** *(47 mln euro di fatturato). L'operazione che dà a* **Unifrutti Group** *l'opportunità di consolidare la sua posizione di leadership globale nel settore della frutta fresca di alta qualità, vede il sostegno di* **The Carlyle Group**, *investitore che già nel 2019 aveva sottoscritto l'emissione obbligazionaria emessa da Unifrutti per un valore complessivo di 140 mln euro e che in questi giorni ha investito ulteriori 35 mln euro entrando nel capitale di Unifrutti con un preferred equity, per supportarne la strategia di crescita e acquisizioni. Per Oranfrizer si aprono nuove opportunità d'internazionalizzazione.*

ACQUISIZIONE NEGLI USA *per la multinazionale svizzera* **Nestlé**. *Venerdì scorso ha rilevato per 813 mln euro (cui si potrebbero aggiungere altri 171 mln euro di earn out) la società* **Freshly**, *specializzata nel food delivery di piatti salutistici. Nestlé era già entrata nel capitale di Freshly nel 2017 con una quota del 16%. La società di food delivery prevede di chiudere il 2020 con un fatturato di poco meno di 370 mln euro.*

LA MULTINAZIONALE FRANCESE DANONE *si appresta a cedere alla giapponese* **Yakult Honsha** *Co. il 6,61% delle quote che ancora detiene nella società produttrice dell'omonimo probiotico. Già due anni fa Danone aveva ceduto il 14,68% della sua partecipazione in Yakult per 1,3 mld euro. L'uscita dalla società giapponese porterà nelle casse di Danone poco meno di 490 mln di euro, ma non è destinata a mettere fine alla collaborazione fra le due aziende nell'area dei probiotici. Collaborazione che risale al 2004.*

COCA-COLA EUROPEAN PARNTERS, *maggiore imbottigliatore del circuito Coca-Cola con un fatturato di 12 mld di euro, ha fatto una proposta non vincolante per l'acquisizione dell'omologo australiano Coca-Cola* **Amantil** *(9 mld euro di ricavi), duramente colpito dalla pandemia. Ceep valuta 5,2 mld euro la società consorella. Ha offerto 5,47 euro ad azione agli azionisti indipendenti di Coca-Cola Amantil, che ne detengono il 69,2% del capitale. Ha fatto poi una seconda offerta alla casa madre, The Coca-Cola Company, per acquisire la partecipazione del 30,8% di quest'ultima nel bottler australiano.*

Luisa Contri

4 NOVEMBRE – TORINOGGI

Un Natale d'eccellenza con tre "big" del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

Nasce il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato Pepino alla crema

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, Galup, la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e Gelati PEPINO 1884 il brand torinese che ha inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il Gelattone, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati PEPINO 1884 da 380 gr.

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

crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti Galup, con l'innovazione di moderne industrie di qualità come Gelati PEPINO 1884 e inalpi.

Il Panettone ripieno alla Crema Gelati PEPINO 1884 ed il Gelattone, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

4 NOVEMBRE – PIAZZAPINEROLESE

Un Natale d'eccellenza con tre "big" del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

Nasce il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato Pepino alla crema

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, Galup, la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e Gelati PEPINO 1884 il brand torinese che ha

inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il Gelattone, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati PEPINO 1884 da 380 gr.

Una partnership a tutto tondo che condivide ingredienti di filiera corta e certificata Inalpi e che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti Galup, con l'innovazione di moderne industrie di qualità come Gelati PEPINO 1884 e Inalpi.

Il Panettone ripieno alla Crema Gelati PEPINO 1884 ed il Gelattone, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

4 NOVEMBRE – CHIVASSOGGI

Un Natale d'eccellenza con tre "big" del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

0 Consiglia

Nasce il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato Pepino alla crema

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, Galup, la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e Gelati PEPINO 1884 il brand torinese che ha inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il Gelattone, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con

pezzi di panettone spezzettato a mano
confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati
PEPINO 1884 da 380 gr.

Una partnership a tutto tondo che condivide ingredienti di filiera corta e certificata Inalpi e che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti Galup, con l'innovazione di moderne industrie di qualità come Gelati PEPINO 1884 e Inalpi.

Il Panettone ripieno alla Crema Gelati PEPINO 1884 ed il Gelattone, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

4 NOVEMBRE – 24OVEST

Un Natale d'eccellenza con tre "big" del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

0 Consiglia

Nasce il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato Pepino alla crema

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, Galup, la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e Gelati PEPINO 1884 il brand torinese che ha inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il Gelattone, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale *Mezzolitro* Gelati PEPINO 1884 da 380 gr.

Una partnership a tutto tondo che condivide ingredienti di filiera corta e certificata Inalpi e che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti Galup, con l'innovazione di moderne industrie di qualità come Gelati PEPINO 1884 e Inalpi.

Il Panettone ripieno alla Crema Gelati PEPINO 1884 ed il Gelattone, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

4 NOVEMBRE – GRUGLIASCO24

Un Natale d'eccellenza con tre "big" del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

Nasce il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato Pepino alla crema

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, Galup, la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e Gelati PEPINO 1884 il brand torinese che ha

inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il Gelattone, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati PEPINO 1884 da 380 gr.

Una partnership a tutto tondo che condivide ingredienti di filiera corta e certificata Inalpi e che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti Galup, con l'innovazione di moderne industrie di qualità come Gelati PEPINO 1884 e Inalpi.

Il Panettone ripieno alla Crema Gelati PEPINO 1884 ed il Gelattone, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

4 NOVEMBRE – LAVOCEDIASTI

Un Natale di eccellenza con Inalpi, Galup e Gelati Pepino

0 Consiglia

Nascono il Panettone Galup ripieno alla crema Gelati Pepino e il Gelattone

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che

attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, **Galup,** la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e **Gelati PEPINO 1884** il brand torinese che ha inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il **Panettone** Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il **Gelattone**, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati PEPINO 1884 da 380 gr.
Una partnership a tutto tondo che condivide ingredienti di filiera corta e certificata Inalpi e che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti **Galup,** con l'innovazione di moderne industrie di qualità come **Gelati PEPINO 1884** e Inalpi.

Il **Panettone** ripieno alla Crema **Gelati PEPINO 1884** ed il **Gelattone**, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

4 NOVEMBRE – LE-ULTIME-NOTIZIE

Un Natale d'eccellenza con tre "big" del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

Nasce il Panettone Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie Inalpi, svuotato e farcito con Gelato Pepino alla crema

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

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato...
la provenienza: Torino Oggi

4 NOVEMBRE - VIRGILIO

Un Natale d'eccellenza con tre 'big' del territorio: Inalpi, Galup e Pepino

Condividi Invia

Quando non una, non due, ma tre eccellenze del nostro territorio, aziende che hanno fatto la storia della nostra Regione e del Made in Italy nel mondo, si incontrano per creare un prodotto unico,...

Leggi tutto la notizia

Torino Oggi.it | 04-11-2020 12:27

Categoria: TECNOLOGIA

5 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA

Moretta si è attivata per i suoi volontari

La raccolta fondi ha fruttato 26.000 euro, andati a Croce rossa e Protezione civile

Attilio Casetta

Nella foto a lato, alcuni componenti del gruppo alpini di Moretta in compagnia del sindaco Luigi Gatti che si è recato con il responsabile dell'ufficio tecnico presso la sede del sodalizio per vedere le migliorie apportate alla struttura interna e all'esterno dalle "penne nere"

La scorsa primavera, in piena emergenza Covid, il Comune di Moretta ha aperto un conto corrente dedicato alla raccolta fondi per promuovere azioni a sostegno delle misure di contrasto dell'emergenza epidemiologica.

«I fondi», spiegava allora il sindaco Gianni Gatti «saranno utilizzati a sostegno della Croce rossa e della Protezione civile di Moretta, due associazioni che, fin dal primo giorno di emergenza sanitaria, hanno operato in prima linea per aiutare ad eliminare i disagi della cittadinanza morettese»

«A distanza di sei mesi» commenta oggi il primo cittadino, «è tempo di fare il punto sulla situazione, e fornire un resoconto puntuale di quanto è stato raccolto. Siamo andati ben oltre le previsioni, questo significa che i morettesi hanno compreso l'importanza dell'associazionismo e del volontariato. Al di là delle cifre mi preme rimarcare la grande attenzione e lo spirito di comunità dimostrato da Moretta e dai morettesi durante la fase acuta dell'emergenza. Lavorando insieme, aiutandoci, abbiamo fatto squadra, cercando di non lasciare indietro i più deboli, e di sostenere chi era in difficoltà.

La cronaca ci dice che questa emergenza non è finita, ma che ci attende un autunno complicato. Come Comune cercheremo di non mollare la presa, e sostenere il paese».

Grazie al conto corrente aperto in primavera sono stati raccolti 26.171 euro che andranno così suddivisi: 10 mila euro alla Croce rossa di Moretta e 16 mila alla Protezione civile sotto forma di attrezzature e dispositivi necessari all'associazione.

«Ciò che hanno fatto Croce rossa e Protezione civile durante il "lockdown" e nei mesi successivi è encomiabile, «conclude il sindaco. «Sono felice che tanti cittadini abbiano voluto premiare il loro operato con una donazione liberale (cui hanno contribuito anche sindaco e Giunta, versando una quota sul conto corrente, *ndr*)

Accanto a tanti cittadini mi preme ringraziare alcune aziende che hanno fornito un deciso contributo: Vilfer, Inalpi, Alimenta, Millone Serramenti, Prestofresco e azienda agricola Bertea. Grazie per il sostegno».

Oltre al sostegno ricevuto dalla comunità il mondo del volontariato morettese festeggia per l'avvenuta manutenzione alla sede del gruppo alpini del paese. Il sindaco Gianni Gatti e il responsabile dell'ufficio tecnico hanno fatto visita alle "penne nere" per valutare con i propri occhi i lavori eseguiti, grazie ai quali sono stati rimessi a nuovo sia gli ambienti interni che l'esterno.

Ad accogliere il sindaco erano presenti il capogruppo Ana Paolo Barbetta, il consigliere Pier Franco Bainotti e gli alpini Lorenzo Chiorino e Renato Garetto che, assieme ad altri soci del gruppo, hanno lavorato alla riqualificazione della sede. Unanime il plauso per l'impegno e la dedizione all'associazione.

5 NOVEMBRE – IDEAWEBTV

Articoli Rivista Idea

Moretta si è attivata per i suoi volontari

La raccolta fondi ha fruttato 26.000 euro, andati a Croce rossa e Protezione civile

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 5 novembre 2020 4:15 2 0

La scorsa primavera, in piena emergenza Covid, il Comune di Moretta ha aperto un conto corrente dedicato alla raccolta fondi per promuovere azioni a sostegno delle misure di contrasto dell'emergenza epidemiologica.
«I fondi», spiegava allora il sindaco Gianni Gatti «saranno utilizzati a sostegno della Croce rossa e della Protezione civile di Moretta, due associazioni che, fin dal primo giorno di emergenza sanitaria, hanno operato in prima linea per aiutare ad eliminare i disagi della cittadinanza morettese»
«A distanza di sei mesi» commenta oggi il primo cittadino, «è tempo di fare il punto sulla situazione, e fornire un resoconto puntuale di quanto è stato raccolto. Siamo andati ben oltre le previsioni, questo significa che i morettesi hanno compreso l'importanza dell'associazionismo e del volontariato. Al di là delle cifre mi preme rimarcare la grande attenzione e lo spirito di comunità dimostrato da Moretta e dai morettesi durante la fase acuta dell'emergenza. Lavorando insieme, aiutandoci, abbiamo fatto squadra, cercando di non lasciare indietro i più deboli, e di sostenere chi era in difficoltà. La cronaca ci dice che questa emergenza non è finita, ma che ci attende un autunno complicato. Come Comune cercheremo di non mollare la presa, e sostenere il paese».
Grazie al conto corrente aperto in primavera sono stati raccolti 26,171 euro che andranno così suddivisi: 10 mila euro alla Croce rossa di Moretta e 16 mila alla Protezione civile sotto forma di attrezzature e dispositivi necessari all'associazione.
«Ciò che hanno fatto Croce rossa e Protezione civile durante il "lockdown" e nei mesi successivi è encomiabile, «conclude il sindaco. «Sono felice che tanti cittadini abbiano

voluto premiare il loro operato con una donazione liberale (cui hanno contribuito anche sindaco e Giunta, versando una quota sul conto corrente, ndr) Accanto a tanti cittadini mi preme ringraziare alcune aziende che hanno fornito un deciso contributo: Vilfer, Inalpi, Alimenta, Millone Serramenti, Prestofresco e azienda agricola Bertea. Grazie per il sostegno».

Oltre al sostegno ricevuto dalla comunità il mondo del volontariato morettese festeggia per l'avvenuta manutenzione alla sede del gruppo alpini del paese. Il sindaco Gianni Gatti e il responsabile dell'ufficio tecnico hanno fatto visita alle "penne nere" per valutare con i propri occhi i lavori eseguiti, grazie ai quali sono stati rimessi a nuovo sia gli ambienti interni che l'esterno.

Ad accogliere il sindaco erano presenti il capogruppo Ana Paolo Barbetta, il consigliere Pier Franco Bainotti e gli alpini Lorenzo Chiorino e Renato Garetto che, assieme ad altri soci del gruppo, hanno lavorato alla riqualificazione della sede. Unanime il plauso per l'impegno e la dedizione all'associazione.

5 NOVEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

Inalpi e l'Antica Corona Reale di Cervere a Parigi per Louis Vitton

MORETTA Il 28 settembre scorso, lo chef 2 stelle Michelin Gian Piero Vivalda, dell'Antica Corona Reale di Cervere, e Latterie Inalpi sono stati tra i protagonisti della serata di gala organizzata dalla Maison Louis Vuitton, nella splendida cornice dell'hotel Ritz di Parigi, alla presenza del patron della Maison Bernard Arnault.
L'antica Corona Reale ha fornito i suoi famosi tajarin tagliati al coltello mantecati al burro di filiera Inalpi e il tartufo bianco d'Alba.
Oltre ai tajarin, i prestigiosi ospiti hanno potuto gustare il panettone Reale ai frutti rossi, sempre lavorato con il burro di filiera Inalpi, il cui packaging è stato ideato e condiviso con la Louis Vuitton stessa.

5 NOVEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

TORRE SAN GIORGIO Le novità Albertengo per il Natale del 2020

70 anni di panettoni

TORRE SAN GIORGIO Sono passati esattamente 70 anni in questi giorni, quando papà Domenico insieme con la moglie Caterina, impastavano i primi panettoni Albertengo. I fratelli Livia e Massimo Albertengo, con la mamma Caterina, guidano oggi l'azienda che porta dal 1905 il nome di famiglia.

Da piccolo forno di paese, oggi Albertengo si è trasformata in una grande azienda moderna che ha fatto tesoro dell'esperienza delle origini: 40 dipendenti oltre a 80 stagionali, per una superficie coperta dello stabilimento di 20 mila metri quadri e una produzione annua di un milione e mezzo di pezzi, di cui 75% panettoni, 25% colombe.

Un fatturato annuo da 11,5 milioni di euro, export del 25%, in 27 paesi del mondo, tra Europa, America, Africa, Asia e Oceania. Oggi la catena di comando guarda alla continuità delle nuove generazioni: mamma Caterina, presidente, segue con occhio attento le scelte, la crescita dell'azienda e dei nipoti Giorgia e Amedeo, figli di Massimo, e futuri eredi della Albertengo.

Da quest'anno una nuova linea di panettoni con materie prime piemontesi selezionate. La nocciola Tonda Gentile coltivata nell'azienda agricola Albertengo di Levice nelle Langhe, viene utilizzata sia nella glassa che nella decorazione; poi burro piemontese dalle Latterie Inalpi e vino Moscato delle colline di Santo Stefano Belbo. Nascono così per il natale 2020 tre golosi panettoni della Selezione Piemonte ossia il panettone Gran Moscato, il Classico Glassato alle nocciole, ed il classico senza glassa con uvetta e canditi e burro Inalpi. L'Albertengo è specializzata inoltre nella produzione di maxi formati da 5, 10 e 20 chili. Una trentina i prodotti principali del Natale Albertengo.

aldo fauda