dal **3 SETTEMBRE** 2018
al **9 SETTEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

4 SETTEMBRE - ILFATTOALIMENTARE.IT

SE A PREMIARCI SIETE VOI, C'È ANCORA PIÙ GUSTO.

Sottilette e fettine di formaggio fuso con Emmental, Parmigiano o Cheddar. Quale scegliere?

Valeria Balboni 4 settembre 2018 Etichette & Prodotti Lascia un commento

Le sottilette, fettine di formaggio fuso incartate singolarmente lanciate sul mercato negli Stati Uniti nel 1949 come "Kraft Singles", sbarcano nel 1961 in Italia dove sono sempre state chiamate Sottilette, tanto che il termine è entrato nel vocabolario come nome "generico", anche se apparteneva prima alla Kraft (oggi proprietà di Mondelēz). Per questo motivo tutti i formaggi a fette confezionati di forma analoga presenti sul mercato, sono denominati "fettine" oppure hanno nomi di fantasia.

Che si tratti delle "originali" o delle numerose imitazioni, le fettine di formaggio fuso sono sempre presenti nei supermercati anche con varianti a base di Emmental, Parmigiano Reggiano …. Esistono anche versioni light prive di lattosio, e persino fettine "Sottilette vegetali", proposte dalla stessa Mondelēz.
L'ingrediente fondamentale è il formaggio (fresco oppure ricavato da latte in polvere rigenerato) tritato e amalgamato con il latte. Altri possibili ingredienti sono le proteine e il siero di latte e anche burro o panna, per aumentare la cremosità; poi sale e, di solito, acido citrico. La miscela così composta viene scaldata a una temperatura superiore agli

MONTANA Fatta in Italia, fatta per bene.

Diventa sostenitore

NGER DANGER DANG

Iscriviti alla newsletter
Email: *

80°C, con l'aggiunta di sali di fusione (citrato di sodio) per rendere omogeno l'amalgama. Alla fine del processo si ottiene una sorta di "crema" che viene estrusa e messa negli stampi dalla tipica forma quadrata a raffreddare.

"Le ditte che producono queste fettine – spiega Erasmo Neviani, docente di microbiologia lattiero-casearia all'Università di Parma – elaborano ricette in cui le quote di proteine (caseine e sieroproteine) e di grassi del latte sono bilanciate in modo da ottenere la consistenza di un prodotto che si scioglie oppure "fila" in modo caratteristico.
In redazione abbiamo confrontato le Sottilette classiche della Kraft (ora Mondelēz) con le fettine Parmareggio, Tigre, le "Fettine di latte Classiche" Inalpi, quelle vendute con il marchio Coop, Esselunga, Carrefour e Conad, senza dimenticare le Sottilette vegetali Mondelēz.

Il primo ingrediente che comprare sulle etichette è il formaggio, sia per le Sottilette classiche sia per le fettine a marchio Esselunga e Carrefour (prodotte dalla Campo dei Fiori di Varese), e quelle Conad (della piemontese Inalpi). Le Parmareggio indicano come ingrediente principale il Parmigiano Reggiano, mentre le fettine Tigre riportano "formaggio svizzero", con un 20% di Emmentaler. Inalpi e Coop (sono prodotte dalla stessa azienda) hanno come primo ingrediente il latte.
Abbiamo chiesto un parere ad Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di Inalpi azienda che produce fettine per il 40% circa delle catene di supermercati. "Il primo ingrediente può essere il formaggio o il latte. Se prevale il latte il sapore è più delicato, se prevale il formaggio il gusto è più deciso. Le nostre fettine "classiche" sono prodotte con latte fresco italiano e formaggio tipo Cheddar. Per la gamma più alta (Fettalpine), utilizziamo una toma prodotta appositamente, con latte piemontese. Nel nostro assortimento c'è anche una linea economica di primo prezzo (Ok Toast) a base di formaggio che varia a seconda della convenienza".

Le fettine di formaggio fuso sono un prodotto ricco di grassi e di sale, da consumare con moderazione, come si fa con i formaggi tradizionali

"Il mercato delle fettine è in calo da molto tempo – spiega Invernizzi – e ogni anno perde circa il 4%, mentre quelle di gamma elevata, al contrario, pur rappresentando quota molto piccola del mercato, registrano forti incrementi forse perché i consumatori sono sempre più attenti alla qualità."
Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, l'apporto calorico delle fettine che abbiamo considerato oscilla da 225 a 277 kcal/100g e varia soprattutto in funzione dei grassi (prevalentemente saturi) che oscillano dal 14 % delle Sottilette classiche al 22 delle fettine Parmareggio e Tigre, con valori intermedi (18-19g) per i marchi dei supermercati.
Il contenuto proteico varia da 14 a 19g/100g, mentre ha una certa rilevanza l'apporto di calcio (circa 500 mg per 100g) che alcuni marchi segnalano nella tabella nutrizionale.

Nome: *
Cognome: *
Azienda:
Professione:
Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto e accettato l'informativa
Accetto l'informativa
Iscriviti

164k Fans
8,880 Followers
1,007 Iscritti

Recenti Tag

Sottilette e fettine di formaggio fuso con Emmental, Parmigiano o Cheddar. Quale scegliere?
4 settembre 2018

Tassa sullo zucchero ed etichette a semaforo, l'ISS dice sì. Intervista esclusiva a Walter Ricciardi: l'Italia deve intervenire al più presto
4 settembre 2018

Un terzo della frutta e verdura europea sprecato per motivi estetici. Studio dell'Università di Edimburgo
3 settembre 2018

SCARICA GRATIS IL LIBRO PIÙ CHE GAS: ALIMENTI

La presenza di sale (da 2,5 a 3,4g/100g), è sempre elevata, se pensiamo che l'Oms invita a non superare i 5g al giorno (leggi approfondimento).

Se applichiamo a questi prodotti il modello di etichetta a semaforo francese Nutri-Score (ricordando che si va da A, per i prodotti più equilibrati a E per quelli da consumare con moderazione), il risultato è una valutazione E per tutte le fettine, tranne Sottilette classiche che ricevono una D, grazie al minor contenuto in grassi, soprattutto saturi.

Le fettine di formaggio fuso sono un prodotto valido dal punto di vista igienico e pratico

Nel complesso siamo di fronte a un prodotto ricco di grassi e di sale, da consumare con moderazione, come d'altro canto si dovrebbe fare con buona parte dei formaggi tradizionali.
"Non ha alcun senso paragonare le fettine ai formaggi tradizionali. – Dice Neviani- Si tratta di prodotti con modalità e tipologia di consumo diversi. Le fettine, come quasi tutti i formaggi fusi, rappresentano una gamma di prodotti interessante per i consumatori, sicure dal punto di vista igienico e con un notevole contenuto tecnologico. Va altresì chiarito che il formaggio utilizzato nella preparazione non rientra nella categoria degli scarti come alcuni erroneamente pensano. Questa furberia è stata segnalata alcune volte, ma si trattava di frodi, individuate e perseguite dalla legge".

Chi non ama i grassi saturi o non consuma prodotti di origine animale può provare le "Sottilette vegetali", anche se la lista degli ingredienti, come pure la tabella nutrizionale, riserva alcune sorprese. Il prodotto – denominato "preparazione alimentare vegetale in fette" – è ottenuto con: acqua, grassi vegetali (burro di karitè e cocco in quantità pari al 20% di cui ben 12g saturi) e amidi modificati, addizionati con maltodestrine, fibre, addensanti (carragenina, gomma di xanthan), sale, aroma, acido citrico e colorante (caroteni). Il sale è pari a 2g/100g e le proteine sono assenti. Nonostante il ricco elenco di ingredienti e additivi, queste Sottilette nella valutazione dell'etichetta semaforo Nutri-Score guadagnano un posizionamento migliore D (rispetto alla E delle altre) perché

hanno meno grassi e meno zuccheri. Si tratta comunque di un alimento sbilanciato, con una composizione non paragonabile a quella delle fettine di formaggio fuso, e che tra l'altro riporta la scritta "può contenere tracce di latte", quindi non dà garanzie alle persone allergiche o vegane.

Le Sottilette classiche hanno un minor contenuto in grassi, soprattutto saturi

I prezzi variano molto a seconda del marchio, ma anche in base al punto vendita e al formato. Le Sottilette classiche (considerando i siti delle catene e alcuni punti vendita di Ferrara) sono vendute a 7-10 €/kg, le fettine Inalpi classiche a 7-8, le Parmareggio costano 10-12 €/kg e le Tigre circa 13. I prodotti proposti con il marchio delle catene dei supermercati sono mediamente più convenienti: 6 €/kg Coop, 5 per Esselunga e Conad, quasi 8 per le fettine del Carrefour. Nei punti vendita più forniti si trovano anche le Ok-Toast di Inalpi il cui prezzo rimane sotto i 4 €/kg. In questo caso l'elenco degli ingredienti, comprende anche addensanti e stabilizzanti non presenti in altre fettine, e ciò fa pensare a un prodotto di qualità inferiore.
Il prezzo lievita considerevolmente per le Sottilette vegetali (13-15 €/kg), il doppio rispetto a quelle a marchio delle catene. La scelta di un posizionamento di prezzo elevato è probabilmente dovuto a motivazione legate più al marketing che alla tipologia degli ingredienti oggettivamente meno pregiati.

Le fettine di formaggio fuso sono un prodotto valido dal punto di vista igienico e pratico, anche se il profumo e il sapore non sono all'altezza dei tanti buoni formaggi che si trovano sul mercato. Premesso ciò per scegliere è importante decodificare le etichette per capire quali sono gli ingredienti utilizzati e distinguere così fra chi usa latte in polvere, chi si affida a un generico "formaggio" e chi seleziona un tipo particolare (Parmigiano, Emmental, Cheddar…). A proposito delle sottilette "vegetali", va detto che non contengono latte ma non per questo si possono considerare più salutari.

5 SETTEMBRE - BLOG-NEWS.IT

SOTTILETTE E FETTINE DI FORMAGGIO FUSO CON EMMENTAL, PARMIGIANO O CHEDDAR. QUALI SCEGLIERE?

Le sottilette, fettine di formaggio fuso incartate singolarmente lanciate sul mercato negli Stati Uniti nel 1949 come "Kraft Singles", sbarcano nel 1961 in Italia dove sono sempre state chiamate Sottilette, tanto che il termine è entrato nel vocabolario come nome "generico", anche se apparteneva prima alla Kraft (oggi Mondelez). Per questo motivo tutti i formaggi a fette confezionati di forma analoga presenti sul mercato, sono denominati "fettine" oppure hanno nomi di fantasia. Che si tratti delle "originali" o delle numerose imitazioni, le fettine di formaggio fuso sono sempre presenti nei supermercati anche con varianti a base di Emmental o Parmigiano Reggiano. Esistono anche versioni light prive di lattosio, e persino "Sottilette vegetali", proposte dalla stessa Mondelez. L'ingrediente fondamentale è il formaggio, tritato e amalgamato con il latte, che può essere fresco, oppure latte in polvere miscelato con acqua. Altri possibili ingredienti sono le proteine e il siero di latte e anche burro o panna, per aumentare la cremosità; poi sale e, di solito, acido citrico. La miscela così composta viene scaldata a una temperatura superiore agli 80°C, con l'aggiunta di sali di fusione (citrato di sodio) per rendere omogeno l'amalgama. Alla fine del processo si ottiene una sorta di "crema" che viene estrusa e messa negli stampi dalla tipica forma quadrata a raffreddare. "Le ditte che producono queste fettine – spiega Erasmo Neviani, docente di microbiologia lattiero-casearia all'Università di Parma – elaborano ricette in cui le quote di proteine (caseine e sieroproteine) e di grassi del latte sono bilanciate in modo da ottenere la consistenza di un prodotto che si scioglie oppure fila in modo caratteristico". In redazione abbiamo confrontato le Sottilette classiche della Kraft (ora Mondelez) con le fettine Parmareggio, Tigre, le "Fettine di latte Classiche" inalpi, quelle vendute con il marchio Coop, Esselunga, Carrefour e Conad, senza dimenticare le Sottilette vegetali Mondelez. Il primo ingrediente che comprare sulle etichette è il formaggio, sia per le Sottilette classiche sia per le fettine a marchio Esselunga e Carrefour (prodotte dalla Campo dei Fiori di Varese), e quelle Conad (della piemontese inalpi). Le Parmareggio indicano come ingrediente principale il Parmigiano Reggiano, mentre le fettine Tigre riportano "formaggio svizzero", con un 20% di Emmentaler. inalpi e Coop (sono prodotte dalla stessa azienda) hanno come primo ingrediente il latte. Abbiamo chiesto un parere ad Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di inalpi azienda che produce fettine per il 40% circa delle catene di supermercati. "Il primo ingrediente può essere il formaggio o il latte. Se prevale il latte il sapore è più delicato, se prevale il formaggio il gusto è più deciso. Le nostre fettine "classiche" sono prodotte con latte fresco italiano e formaggio tipo Cheddar. Per la gamma più alta (Fettalpine), utilizziamo una toma prodotta appositamente, con latte piemontese. Nel nostro assortimento c'è anche una linea economica di primo prezzo (Ok Toast) a base di formaggio che varia a seconda della convenienza".

5 SETTEMBRE - CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

ASSOCIAZIONI

Si pedala per il bene dell'ospedale

a pag. 6

Domenica torna l'evento degli Amici dell'Ospedale. Dopo la corsa pranzo a 5 euro

Pedalare per farsi del bene

La partenza dello scorso anno

Domenica 9 settembre alle 9 in piazza Santa Rosa riparte con la quinta edizione la "Pedalata del Cuore" organizzata dall'associazione Amici dell'Ospedale Santissima Annunziata di Savigliano in collaborazione con l'Asl Cn1 e il supporto logistico della Pro loco e dell'Alstom.

Due i percorsi disponibili per i ciclisti: uno amatoriale di 16 chilometri diretto a Monasterolo e ritorno, l'altro di 71 che toccherà anche i comuni di Scarnafigi, Saluzzo, Manta, Verzuolo, Piasco, Rossana, Busca, Villafalletto e Genola.

L'iscrizione alla pedalata costa 10 euro ed è comprensivo di una borsa contenente una maglietta speciale offerta dall'Alstom, formaggi Biraghi e Inalpi, una bottiglietta Acqua Eva, una mela e tre biglietti della lotteria, disponibili anche separatamente al costo di 2 euro l'uno. I primi tre premi, la cui estrazione avverrà alle 12 in piazza Santa Rosa, sono un viaggio per due persone, un gioiello e una bicicletta.

Una pedalata che nasce per fare del bene perché mentre i ciclisti viaggeranno per le campagne del cuneese, in piazza Santa Rosa rimarranno degli stand organizzati dall'ospedale per prevenire sull'infarto miocardico e sull'ictus cerebrale. «*In questo modo continua la collaborazione con l'Asl* – spiega il presidente degli Amici dell'Ospedale Remigio Galletto – *e, dopo la prevenzione dell'infarto miocardico ci occuperemo anche di ictus, due malattie per le quali la prevenzione è indispensabile*».

A Savigliano saranno presenti cinque postazioni per visitare gli interessati mentre a Saluzzo ne verranno aperte altre tre. «*Il nostro compito in questa occasione* - spiega Baldassarre Doronzo - *non è sostituirci ai medici, ma suggerire alle persone che vengono a chiederci un consulto uno stile di vita che possa prevenire la problematica*»

A fare da supporto gli operatori della Croce Rossa che smisteranno la fila e accompagneranno i pazienti nelle postazioni. «*Un appuntamento importante in cui crediamo molto e che supportiamo da sempre*», commenta la presidente Maria Teresa Sora doppiamente impegnata in quanto presidente della Pro loco.

«*Come Pro loco collaboriamo con questo evento fin dalla prima edizione* – spiega – *e ci occuperemo del pranzo che verrà servito sotto l'ala polifunzionale*». Pagando 5 euro gli iscritti riceveranno un pasto completo: antipasto, primo, secondo con contorno e dolce. «*Per l'impegno sotto l'ala la Pro loco sarà aiutata dalle Penne Nere saviglianesi che si occuperanno del primo e dai ragazzi della Consulta Giovani*». Le iscrizioni alla pedalata e al pranzo si possono effettuare **venerdì 7 e sabato 8 settembre** dalle 10 alle 12,30 nella sede degli Amici dell'Ospedale di via Miretti

La grande novità dell'anno è la collaborazione con l'Alstom. «*Lo scorso anno* – spiega Remigio Galletto – *l'azienda aveva realizzato una pedalata interna allo stabilimento e aveva donato il ricavato alla nostra associazione. In questa edizione abbiamo scelto una collaborazione inclusiva e i dipendenti della fabbrica saranno nostri graditi ospiti*».

Ma il motivo principale per cui si organizza questa manifestazione rimane la prevenzione delle malattie cardiovascolari così gli Amici dell'Ospedale hanno già previsto alcuni appuntamenti in diversi comuni toccati dalla pedalata con i medici dell'Asl.

«*Per la serata di Saluzzo ci avvarremo dell'aiuto dell'associazione Officine delle Idee con cui abbiamo iniziato una proficua collaborazione*», conclude.

f.g.

La cena della Bagna Caoda

Dopo l'appuntamento con "Bici in città", la Pro loco organizza per **sabato 29 settembre** con una serata dedicata alla Bagna Caoda in collaborazione con la città di Faule.
La cena, che si terrà sotto l'ala Polifunzionale, inizierà alle 19 e al costo di 20 euro darà la possibilità di gustare un antipasto, la bagna caoda con verdure, pane, formaggio, dolce, acqua e vino. Grazie alla nascente collaborazione con la Consulta Giovani, al termine della cena, alle 22 ecco arrivare il concerto con i "Lazy Lady Swing + Dj Set", gruppo in parte saviglianese grazie alla presenza della voce Fabriana Flauret.
Per partecipare alla cena è possibile prenotarsi il martedì e il venerdì dalle 17 alle 19, nella sede della Pro Loco di via Saluzzo 1. Telefono: 339/8940518.

5 SETTEMBRE - L'ECO DEL CHISONE

Valle Po, lunedì 10 riapriranno i sei plessi scolastici

La campanella suona per 1.200 alunni

Prima settimana a orario ridotto: si attendono le nomine

VALLE PO - Lunedì 10 settembre suonerà la campanella anche per gli oltre 1.200 alunni degli Istituti Comprensivi di Revello e di Sanfront-Paesana. Sarà ancora Paola Maniotti a guidare entrambi gli Istituti in quanto dirigente a Revello e reggente dell'Istituto dell'alta valle.

In tutto le aule si apriranno per 1.283 alunni in 6 plessi scolastici. A Revello, il plesso più grande, gli alunni nell'anno scolastico 2018/2019 saranno 540 i frequentanti: 123 alla scuola dell'infanzia, 220 alla primaria e 197 alla secondaria di I grado. In 144 inizieranno la classe prima in uno dei tre gradi scolastici.

Nell'Istituto Comprensivo Sanfront-Paesana gli iscritti al nuovo anno scolastico sono 595. In 120 siederanno tra i banchi della scuola dell'infanzia, in 298 entreranno alla primaria e in 177 alla secondaria di primo grado. Dai numeri dell'infanzia sono esclusi gli alunni della scuola materna paritaria di Sanfront, che non fa parte dell'Istituto Comprensivo.

La prima settimana gli alunni di Sanfront e Paesana inizieranno con un orario parzialmente ridotto. Gli alunni della scuola primaria andranno a scuola solo di mattina senza le 2 ore settimanali di rientro pomeridiano. Idem per la scuola dell'infanzia, dove la ragione è l'inserimento dei più piccoli.

REVELLO - La scuola Denina.

A Revello orario ridotto solo per la scuola secondaria: fino al 16 settembre le lezioni saranno dalle 7,55 alle 12,55 senza rientri pomeridiani.

Gli alunni delle scuole medie iniziano con 3 ore giornaliere in attesa della nomina di alcuni insegnanti. i ritardi che si ripetono ogni anno sono dovuti alla procedura burocratica. *«Il procedimento di nomina* - spiega Paola Maniotti - *richiede diversi passaggi prima a livello provinciale e poi in istituto. Quando la nostra segreteria potrà iniziare con le nomine servirà il tempo materiale per inviare le comunicazioni e attendere le risposte».*

Sul piano dell'orario, a Sanfront-Paesana inizia la sperimentazione della settimana corta per gli alunni della scuola primaria, com'era stato chiesto dai genitori negli ultimi mesi dello scorso anno scolastico. Qualche novità per quanto riguarda le attività extrascolastiche.

Entrambi gli Istituti della Valle Po hanno ottenuto dei finanziamenti che saranno impiegati per la proposta di attività pomeridiane. La settimana in corso servirà per definire le attività e i programmi, ma dagli Istituti anticipano che i fondi saranno impiegati per l'insegnamento delle lingue straniere, per le ore di recupero degli allievi in difficoltà e per il potenziamento di chi ha più competenze in determinate materie.

Entrambi gli Istituti comprensivi della Valle Po adottano un diario unico e gratuito per gli alunni di tutto l'Istituto. In entrambi i casi, la scelta è ricaduta sul diario proposto dall'azienda Inalpi di Moretta e adottato anche dalle scuole di Saluzzo. La parte centrale del diario è identico per tutte le scuole, mentre le 28 pagine iniziali possono essere personalizzate da ogni Istituto con programmi, regolamenti e fotografie.

Mattia Bianco

5 SETTEMBRE - L'ECO DEL CHISONE

Il latte piemontese trasformato dall'Inalpi

È in polvere e conquista la Cina

Accordo commerciale per l'azienda di Moretta

È salpato il primo container di latte in polvere prodotto all'Inalpi di Moretta in direzione della Cina. L'azienda morettese specializzata nella trasformazione del latte, ha siglato un accordo con Prize Market, catena di distribuzione cinese. Questa prima spedizione è frutto di oltre un anno di lavoro per allacciare contatti nel Paese asiatico, dove vengono anche venduti formaggi prodotti a Peveragno dal Caseificio Valle Josina, anch'esso del gruppo Inalpi. Una secondo carico partirà a novembre con la speranza di attivare un solido export. Sono oltre 140 i dipendenti dell'Inalpi che lavora circa 500 tonnellate di latte conferito da 400 allevatori, per la maggior parte delle province di Cuneo e Torino. Una nuova torre di sprayatura potrebbe essere realizzata grazie al nuovo business.

■ Pag. 7 di **Battisti** e **Bianco**

Accordo con una società di distribuzione asiatica

Inalpi punta al mercato cinese

Dall'azienda morettese una prima fornitura di 20 tonnellate

È salpato il primo container di latte in polvere prodotto all'Inalpi di Moretta in direzione della Cina.

L'azienda morettese ha siglato un accordo con Prize Market, catena di distribuzione cinese. Questa prima spedizione è frutto di oltre un anno di lavoro per allacciare contatti nel Paese asiatico, dove vengono anche venduti formaggi prodotti a Peveragno dal Caseificio Valle Josina, anch'esse del gruppo Inalpi. Una secondo carico partirà a novembre con la speranza di attivare un solido export.

L'obiettivo è fornire al mercato cinese un marchio di latte in polvere di qualità ed occupare la nicchia di mercato dell'alta gamma: il made in Italy ha molto valore in Cina. Il mercato è potenzialmente enorme: 40mila tonnellate al mese, quando in Italia se ne consumano 100, ma all'anno.

La conquista di questa nuova via commerciale potrebbe aprire alla realizzazione di una nuova torre di sprayatura, progetto che da alcuni anni è nel cassetto dell'azienda morettese, ma che non è ancora stata realizzata per la mancanza di un partner di peso che possa garantire l'acquisto di un quantitativo importante.

Attualmente si producono 18mila tonnellate all'anno, la prima consegna "di prova" ammonta a 20 tonnellate.

Ricordiamo che la prima torre di sprayatura fu realizzata nel 2010 dalla Tetrapack. Vengono prodotte circa 50-60 tonnellate al giorno di latte in polvere.

Il principale cliente è la Ferrero di Alba che ogni settimana effettua controlli qualità per assicurarsi sempre un prodotto sicuro. Ogni giorno circa 35 autobotti portano il latte dalle stalle della zona; prima di essere ritirato, viene analizzato per escludere contaminazioni biologiche o parametri troppo alti.

Successivamente viene immagazzinato in alte cisterne da dove parte la lavorazione. Per prima cosa il latte viene pastorizzato e scremato, la parte grassa viene poi utilizzata dal burrificio. Successivamente inizia un delicato e complesso processo nel quale viene eliminata tutta l'acqua al fine di ottenere il latte in polvere.

In questi anni l'Inalpi ha investito molto ed ha aumentato anche considerevolmente i propri dipendenti: ora sono oltre 140.

Ogni giorno Inalpi lavora circa 500 tonnellate di latte conferito da 400 allevatori, per la maggior parte delle province di Cuneo e Torino. Una nuova torre di sprayatura potrebbe significare molto non solo dal punto di vista occupazionale, ma anche per le aziende agricole della zona.

L'Inalpi in questi anni ha puntato molto sulla qualità del latte e sul rapporto con le aziende che conferiscono a Moretta.

Ubertino Battisti
M.B.

Le torri di "polverizzazione" dell'Inalpi di Moretta.

5 SETTEMBRE

IL SAVIGLIANESE

I giovani volontari della Pro Loco con il sindaco e Degiovanni (Unpli)

MURELLO Apprezzata la serata pirotecnica

Pienone ai festeggiamenti

Sono terminati ufficialmente venerdì 24 agosto i festeggiamenti patronali murellesi con la cena di chiusura aperta a tutti. Erano presenti 120 persone ed è stata un successo così come lo sono state le serate danzanti e il padiglione gastronomico. I ragazzi della Pro Loco, infatti, si sono detti molto soddisfatti per l'afflusso di gente che ha partecipato e soprattutto per il grandissimo successone che hanno riscontrato i fuochi d'artificio nella serata di martedì 21. Durante la cena c'è stata, inoltre, la grande lotteria con numerosi premi in palio tra cui una bicicletta, una spalla di prosciutto crudo, una macchinetta del caffè e una forma di formaggio Raschera.

I ragazzi della Pro Loco vogliono quindi ringraziare tutte le persone che sono andate a mangiare nel padiglione gastronomico, il vecchio direttivo per averli indirizzati sulla giusta strada ed averli aiutati nei loro primi passi, tutti i giovani volontari di Murello, l'amministrazione comunale per il sostegno e la disponibilità che hanno dimostrato loro, tutte le persone che, in questi mesi, hanno sostenuto con offerte e sponsor, Inalpi e Piemonte latte per il loro contributo (alcune forme di formaggio) ma soprattutto ringraziano di vero cuore tutte le famiglie murellesi che hanno risposto "presente" alla richiesta di mantenere viva la festa patronale per ancora altri tre anni almeno!

Debora Amariti

5 SETTEMBRE - ILFATTOALIMENTARE.IT

SE A PREMIARCI SIETE VOI, C'È ANCORA PIÙ GUSTO.

Sottilette e fettine di formaggio fuso con Emmental, Parmigiano o Cheddar. Quali scegliere?

Valeria Balboni 4 settembre 2018 Etichette & Prodotti Lascia un commento

Le sottilette, fettine di formaggio fuso incartate singolarmente lanciate sul mercato negli Stati Uniti nel 1949 come "Kraft Singles", sbarcano nel 1961 in Italia dove sono sempre state chiamate Sottilette, tanto che il termine è entrato nel vocabolario come nome "generico", anche se apparteneva prima alla Kraft (oggi Mondelēz). Per questo motivo tutti i formaggi a fette confezionati di forma analoga presenti sul mercato, sono denominati "fettine" oppure hanno nomi di fantasia.

Che si tratti delle "originali" o delle numerose imitazioni, le fettine di formaggio fuso sono sempre presenti nei supermercati anche con varianti a base di Emmental, Parmigiano Reggiano …. Esistono anche versioni light prive di lattosio, e persino "Sottilette vegetali", proposte dalla stessa Mondelēz.
L'ingrediente fondamentale è il formaggio, tritato e amalgamato con il latte, che può essere fresco, oppure latte in polvere miscelato con acqua. Altri possibili ingredienti sono le proteine e il siero di latte e anche burro o panna, per aumentare la cremosità; poi sale e, di solito, acido citrico. La miscela così composta viene scaldata a una temperatura superiore agli 80°C, con l'aggiunta di sali di fusione (citrato di sodio) per rendere omogeno l'amalgama. Alla fine del processo si ottiene una sorta di "crema" che

Iscriviti alla newsletter

Email: *

viene estrusa e messa negli stampi dalla tipica forma quadrata a raffreddare.

"Le ditte che producono queste fettine – spiega Erasmo Neviani, docente di microbiologia lattiero-casearia all'Università di Parma – elaborano ricette in cui le quote di proteine (caseine e sieroproteine) e di grassi del latte sono bilanciate in modo da ottenere la consistenza di un prodotto che si scioglie oppure fila in modo caratteristico". In redazione abbiamo confrontato le Sottilette classiche della Kraft (ora Mondelēz) con le fettine Parmareggio, Tigre, le "Fettine di latte Classiche" Inalpi, quelle vendute con il marchio Coop, Esselunga, Carrefour e Conad, senza dimenticare le Sottilette vegetali Mondelēz.

Il primo ingrediente che comprare sulle etichette è il formaggio, sia per le Sottilette classiche sia per le fettine a marchio Esselunga e Carrefour (prodotte dalla Campo dei Fiori di Varese), e quelle Conad (della piemontese Inalpi). Le Parmareggio indicano come ingrediente principale il Parmigiano Reggiano, mentre le fettine Tigre riportano "formaggio svizzero", con un 20% di Emmentaler. Inalpi e Coop (sono prodotte dalla stessa azienda) hanno come primo ingrediente il latte.
Abbiamo chiesto un parere ad Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di Inalpi azienda che produce fettine per il 40% circa delle catene di supermercati. "Il primo ingrediente può essere il formaggio o il latte. Se prevale il latte il sapore è più delicato, se prevale il formaggio il gusto è più deciso. Le nostre fettine "classiche" sono prodotte con latte fresco italiano e formaggio tipo Cheddar. Per la gamma più alta (Fettalpine), utilizziamo una toma prodotta appositamente, con latte piemontese. Nel nostro assortimento c'è anche una linea economica di primo prezzo (Ok Toast) a base di formaggio che varia a seconda della convenienza".

Le fettine di formaggio fuso sono un prodotto ricco di grassi e di sale, da consumare con moderazione, come si fa con i formaggi tradizionali

"Il mercato delle fettine è in calo da molto tempo – spiega Invernizzi – e ogni anno perde circa il 4%, mentre quelle di gamma elevata, al contrario, pur rappresentando quota molto piccola del mercato, registrano forti incrementi forse perché i consumatori sono sempre più attenti alla qualità."
Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, l'apporto calorico delle fettine che abbiamo considerato oscilla da 225 a 277 kcal/100g e varia soprattutto in funzione dei grassi (prevalentemente saturi) che oscillano dal 14 % delle Sottilette classiche al 22 delle fettine Parmareggio e Tigre, con valori intermedi (18-19g) per i marchi dei supermercati.
Il contenuto proteico varia da 14 a 19g/100g, mentre ha una certa rilevanza l'apporto di calcio (circa 500 mg per 100g) che alcuni marchi segnalano nella tabella nutrizionale.
La presenza di sale (da 2,5 a 3,4g/100g), è sempre elevata, se pensiamo che l'Oms invita a non superare i 5g al giorno (leggi approfondimento).

Nome: *
Cognome: *
Azienda:
Professione:
Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto e accettato l'informativa
Accetto l'informativa
Iscriviti

164k Fans
8,880 Followers
1,007 Iscritti

Recenti Tag

Usa, livelli preoccupanti di metalli pesanti in alimenti per bambini al di sotto dei tre anni
5 settembre 2018

Sottilette e fettine di formaggio fuso con Emmental, Parmigiano o Cheddar. Quali scegliere?
4 settembre 2018

Tassa sullo zucchero ed etichette a semaforo, l'ISS dice sì. Intervista esclusiva a Walter Ricciardi: l'Italia deve intervenire al più presto
4 settembre 2018

SCARICA GRATIS IL LIBRO PIÙ CHE GAS: ALIMENTI

Se applichiamo a questi prodotti il modello di etichetta a semaforo francese Nutri-Score (ricordando che si va da A, per i prodotti più equilibrati a E per quelli da consumare con moderazione), il risultato è una valutazione E per tutte le fettine, tranne Sottilette classiche che ricevono una D, grazie al minor contenuto in grassi, soprattutto saturi.

Le fettine di formaggio fuso sono un prodotto valido dal punto di vista igienico e pratico

Nel complesso siamo di fronte a un prodotto ricco di grassi e di sale, da consumare con moderazione, come d'altro canto si dovrebbe fare con buona parte dei formaggi tradizionali.
"Non ha alcun senso paragonare le fettine ai formaggi tradizionali. – Dice Neviani- Si tratta di prodotti con modalità e tipologia di consumo diversi. Le fettine, come quasi tutti i formaggi fusi, rappresentano una gamma di prodotti interessante per i consumatori, sicure dal punto di vista igienico e con un notevole contenuto tecnologico. Va altresì chiarito che il formaggio utilizzato nella preparazione non rientra nella categoria degli scarti come alcuni erroneamente pensano. Questa furberia è stata segnalata alcune volte, ma si trattava di frodi, individuate e perseguite dalla legge".

Chi non ama i grassi saturi o non consuma prodotti di origine animale può provare le "Sottilette vegetali", anche se la lista degli ingredienti, come pure la tabella nutrizionale, riserva alcune sorprese. Il prodotto – denominato "preparazione alimentare vegetale in fette" – è ottenuto con: acqua, grassi vegetali (burro di karitè e cocco in quantità pari al 20% di cui ben 12g saturi) e amidi modificati, addizionati con maltodestrine, fibre, addensanti (carragenina, gomma di xanthan), sale, aroma, acido citrico e colorante (caroteni). Il sale è pari a 2g/100g e le proteine sono assenti. Nonostante il ricco elenco di ingredienti e additivi, queste Sottilette nella valutazione dell'etichetta semaforo Nutri-Score guadagnano un posizionamento migliore D (rispetto alla E delle altre) perché hanno meno grassi e meno zuccheri. Si tratta comunque di un alimento sbilanciato, con una composizione non paragonabile a quella delle fettine di formaggio fuso, e che tra l'altro riporta la scritta "può contenere tracce di latte", quindi non dà garanzie alle persone allergiche o vegane.

FACEBOOK

Le Sottilette classiche hanno un minor contenuto in grassi, soprattutto saturi

I prezzi variano molto a seconda del marchio, ma anche in base al punto vendita e al formato. Le Sottilette classiche (considerando i siti delle catene e alcuni punti vendita di Ferrara) sono vendute a 7-10 €/kg, le fettine Inalpi classiche a 7-8, le Parmareggio costano 10-12 €/kg e le Tigre circa 13. I prodotti proposti con il marchio delle catene dei supermercati sono mediamente più convenienti: 6 €/kg Coop, 5 per Esselunga e Conad, quasi 8 per le fettine del Carrefour. Nei punti vendita più forniti si trovano anche le Ok-Toast di Inalpi il cui prezzo rimane sotto i 4 €/kg. In questo caso l'elenco degli ingredienti, comprende anche addensanti e stabilizzanti non presenti in altre fettine, e ciò fa pensare a un prodotto di qualità inferiore.
Il prezzo lievita considerevolmente per le Sottilette vegetali (13-15 €/kg), il doppio rispetto a quelle a marchio delle catene. La scelta di un posizionamento di prezzo elevato è probabilmente dovuto a motivazione legate più al marketing che alla tipologia degli ingredienti oggettivamente meno pregiati.

Le fettine di formaggio fuso sono un prodotto valido dal punto di vista igienico e pratico, anche se il profumo e il sapore non sono all'altezza dei tanti buoni formaggi che si trovano sul mercato. Premesso ciò per scegliere è importante decodificare le etichette per capire quali sono gli ingredienti utilizzati e distinguere così fra chi usa latte in polvere, chi si affida a un generico "formaggio" e chi seleziona un tipo particolare (Parmigiano, Emmental, Cheddar…). A proposito delle sottilette "vegetali", va detto che non contengono prodotti di origine animale, ma non per questo si possono considerare più salutari.

5 SETTEMBRE - LA NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Sugli scaffali di Hong Kong e della Cina la "polvere Inalpi"

Il latte morettese sbarca in Oriente

MORETTA Il primo latte piemontese sbarca ad Hong Kong e in Cina per dare una prima importante risposta alle esigenze alimentari delle famiglie cinesi che sono sempre più alla ricerca di latte in polvere di alta qualità. In particolare a essere ricercato è quello proveniente dal Piemonte senza additivi e senza emulsionanti, prodotto con latte di aziende ad elevato controllo qualitativo. Inalpi, infatti, ha stipulato un accordo con la "Prize Market", catena di distribuzione per alimentari da scaffale, per cui ha inviato ad Hong Kong il primo container di latte in polvere.

In Italia, si consumano quasi 100 mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90 per cento proviene dall'estero.

«Si tratta di prima risposta concreta alle esigenze di qualità delle famiglie asiatiche che, grazie al latte proveniente da Compral Latte, possono avere garanzia di tracciabilità, salubrità e genuinità – sottolineano Fabrizio Galliati vicepresidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale -. La maggior parte delle industrie dolciarie del nostro territorio si approvvigionano del latte in polvere totalmente dall'estero, questo è invece l'esempio chiaro che la polvere di latte piemontese trova grandi consensi nei Paesi che hanno veramente necessità di qualità per la salute dei bambini, che sono sicuramente la fascia più a rischio, ma non solo poiché gran parte della polvere di latte viene utilizzata per la preparazione dei vari prodotti dolciari e da forno. Alla luce di tale accordo virtuoso, auspichiamo – concludono Galliati e Rivarossa – che si possano generare nuove opportunità di filiera volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte Made in Piemonte, a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono, senza sottovalutare l'importante ricaduta economica per il territorio sul comparto e sull'indotto».

6 SETTEMBRE - ALTISSIMOCETO

viaggiatore|gourmet

AltissimoCeto
Luxury lifestyle experience
dal 2006
inalpi

HOME | CHI SIAMO | CLUB TRAVEL GOURMET | MEETING & EVENTI | MEDIA & PRESS | LUXURY BUREAU
PARTNERS | CONTATTI

ULTIME NEWS » Cartoline dal dopocena della Festa delle Feste 2018 Summer Edition by Viaggiatore Gourmet – Villa Necchi

HOME » BREAKING NEWS » CARTOLINE DAL DOPOCENA DELLA FESTA DELLE FESTE 2018 SUMMER EDITION BY VIAGGIATORE GOURMET – VILLA NECCHI ALLA PORTALUPA – GAMBOLÒ (PV)

Cartoline dal dopocena della Festa delle Feste 2018 Summer Edition by Viaggiatore Gourmet – Villa Necchi alla Portalupa – Gambolò (PV)

Posted By ViaggiatoreGourmet on settembre 06, 2018
in Breaking News, Degustazione prodotti d'eccellenza, Eventi Enogastronomici

Stampa Email

Dopo l'**aperitivo** e la **cena**, ultimo reportage per raccontare la nostra **Festa delle Feste Summer Edition 2018**! Il **dessert** preparato dal **pastry chef Davide Marcelli**, i gelati di **William Legati** della **Gelateria Cool**, musica, ballo e i **cocktail** degli amici de **La Compagnia dei Caraibi** in attesa della mezzanotte per la tradizionale **merenda notturna**. Quest'anno la scelta è ricaduta su un **grande classico** della cucina romana: **fusilloni Monograno Felicetti cacio e pepe**! E prima di congedarsi, dandoci appuntamento all'indomani per la

DIVENTA VIAGGIATORE GOURMET!

Quota annuale: € 85,00
Abbonamento

MAIN PARTNER

LA COLLEZIONE VG 2018

giornata dedicata allo street food gourmet, ogni ospite ha ricevuto i **cadeaux** gastronomici dei nostri **Premium Partner**.

VG dà la parola al pastry chef Davide Marcelli, autore del dessert

Quando si dice lavoro di squadra...

excellenceAwards
www.excellenceawards.eu
viaggiatore gourmet

PROSSIMI EVENTI

- 12:30, 8 settembre 2018 – Al Carroponte
- 19:00, 10 settembre 2018 – Ristorante La Terrazza Segreta - Cena a quattro mani con Antonio Danise
- 20:00, 12 settembre 2018 – Armani/Ristorante
- 20:00, 14 settembre 2018 – Gazebo Restaurant
- 12:30, 15 settembre 2018 – Nove @ Villa Della Pergola

ARCHIVIO STORICO MEETING

Select

NAVIGA PER CATEGORIE

Scegli

... tutto pronto!

Pistacchio e lampone

ARCHIVI

Archivi

Seleziona mese

BREAKING NEWS

Cartoline dal dopocena della Festa delle Feste 2018 Summer Edition by Viaggiatore Gourmet – Villa Necchi alla Portalupa – Gambolò (PV)

Cartoline dalla cena della Festa delle Feste 2018 Summer Edition by Viaggiatore Gourmet – Villa Necchi alla Portalupa – Gambolò (PV)

Cartoline dall'aperitivo della Festa delle Feste 2018 Summer Edition by Viaggiatore Gourmet – Villa Necchi alla Portalupa – Gambolò (PV)

Search ...

TRANSLATE

Italian

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email *

Ho preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali.

Confermo

Iscriviti

Il patron Silvio Braganolo, accanto a VG, brinda con la selezione delle migliore etichette di **Bragagnolo Vini Passiti** In accompagnamento ai dessert

Acqui 2013 Passito Igt, Passione Doc Moscato passito di Strevi 2008 e Wine For Fans Da uve moscato – **Vini Passiti Bragagnolo**

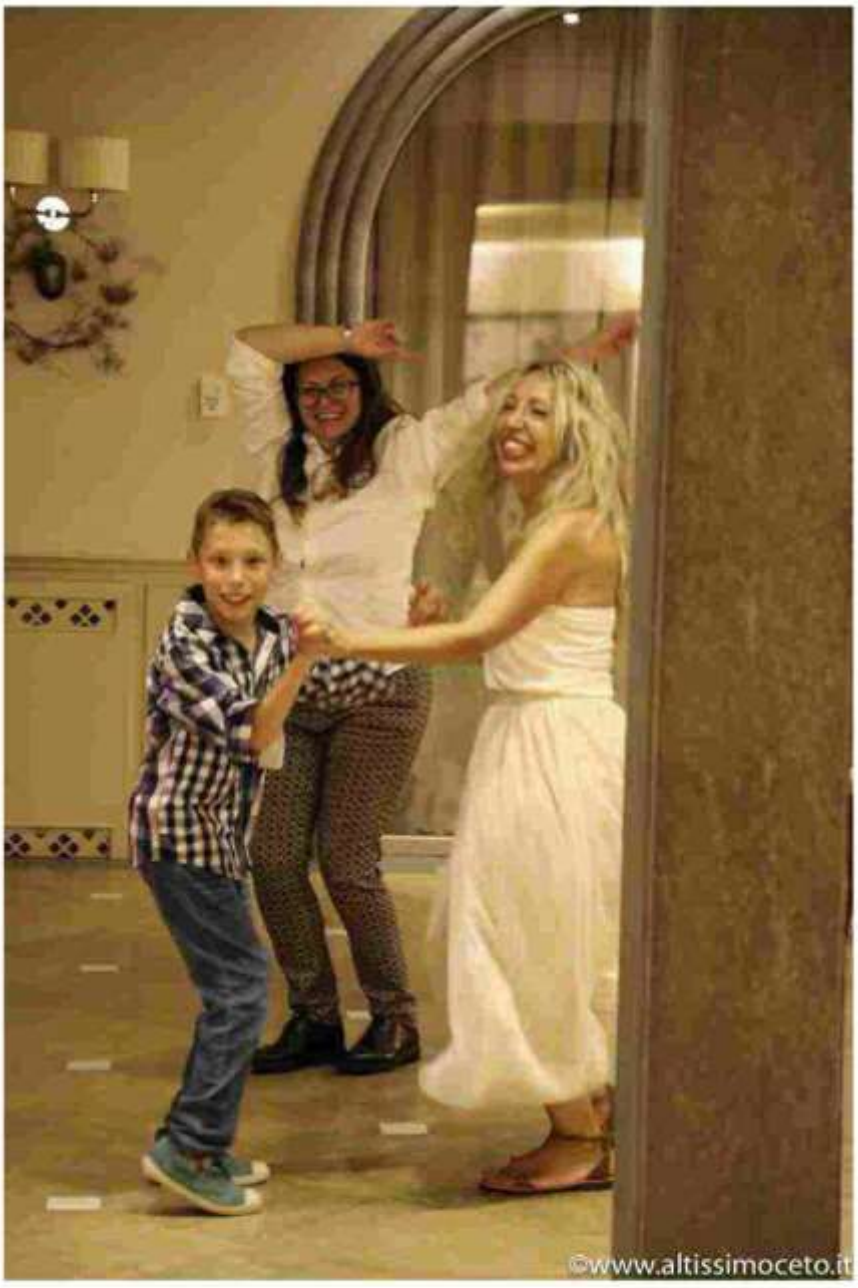
Per il dopocena, Open Bar a cura di **Compagnia Dei Caraibi**

Drink list dedicata

Il gelato della **Gelateria Cool** di William Legati

Silvio Bragagnolo e Dino Massignani di **Riserva San Massimo**

La festa continua e i balli pure



E mentre in sala si festeggia... in cucina si friggono le graffe

Graffe dello chef Antonio Danise con burro alpino piemontese inalpi

La festa posegue all'aperto

Per i più golosi...

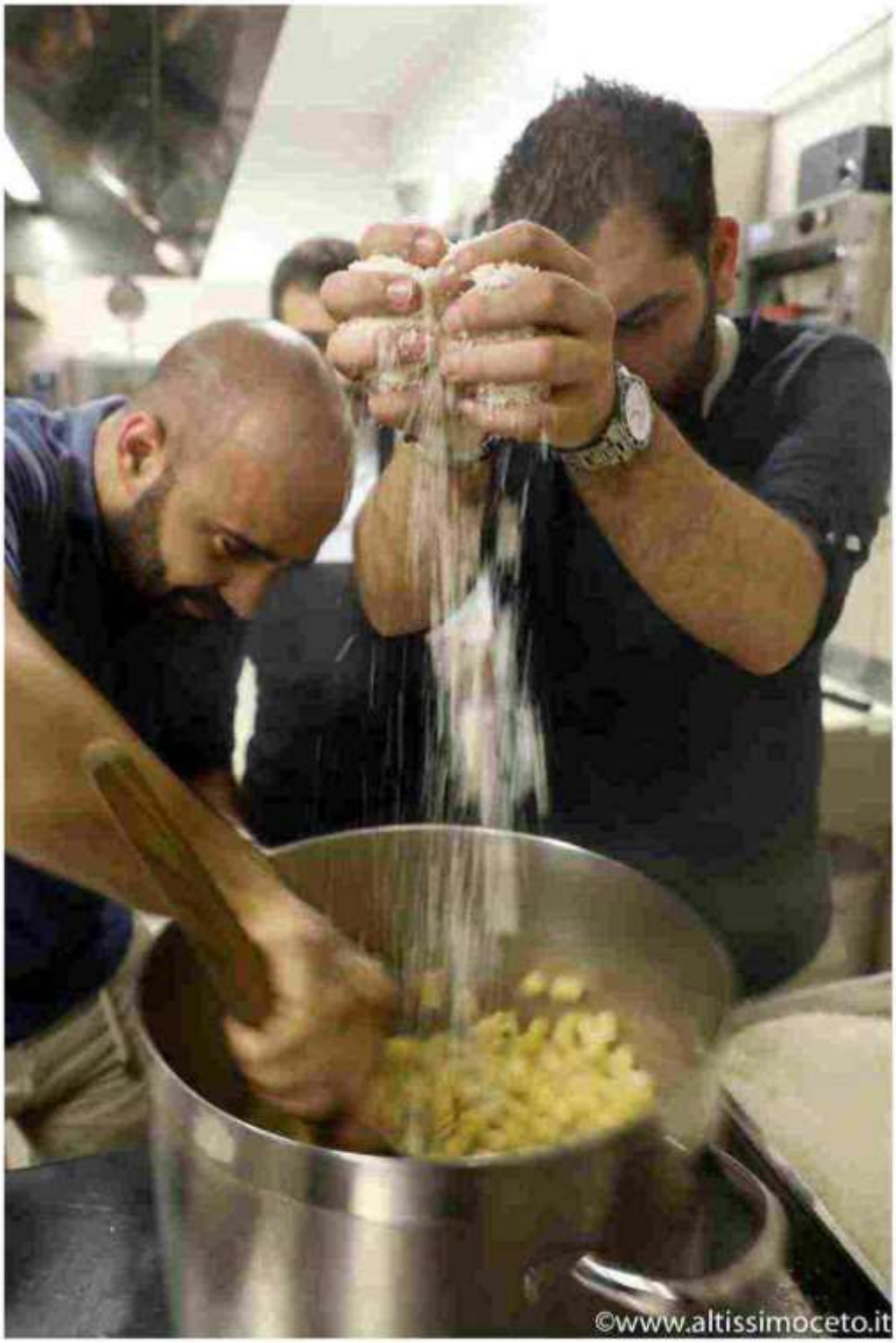
Aggiunta di crema sulle graffe

Mezzanotte si avvicina: tempo di fusilli!

Lo chef resident Antonio Danise con lo chef Davide Pulelo di **L'Alchimia Ristorante & Lounge Bar** di Milano

Anche Alberto Tasinato, patron di **L'Alchimia Ristorante & Lounge Bar** di Milano, ai fornelli

La mantecatura


©www.altissimoceto.it

Davide Puleio, chef di **L'Alchimia** Milano, serve i fusilli in Pentola d'Oro **Agnelli**

Fusilloni Monograno **Felicetti** cacio e pepe by Davide Puleio

Alberto pensa al beverage

'61 Franciacorta Brut docg – **Berlucchi**

Caffè

Caffè **La Cafferia El Miguel**

Gli omaggi dei VG Premium Partner per gli ospiti della serata

Selezione di pasta **Felicetti**

Riso Carnaroli Integrale **Riserva San Massimo**

Il burro e la selezione di formaggi e latticini **Inalpi**

La consegna del cadeau

Gran bella serata davvero... il prossimo appuntamento con la Festa delle Feste è a dicembre, sempre a Villa Necchi alla Portalupa, per la winter edition

Viaggiatore Gourmet

Location partner Festa delle Feste 2018 – Summer Edition

Villa Necchi alla Portalupa
27025 Gambolò (PV)
Via Cavalier Vittorio Necchi 2-4
Tel. (+39) 0381 092601
E-mail: info@villanecchi.it
Sito Internet: www.villanecchi.it

Tags: 2018 alberto tastinato Antonio Danise davide marcelli Fabrizio Barontini felicetti Festa delle feste fulvio siccardi Gambolò inalpi longino&Cardenal olmo antico Pavia pentole Agnelli Portalupa riserva san massimo roberta mirarchi salumificio squisito summer edition velier vero latte Vigevano Villa Necchi

6 SETTEMBRE – LA PANCALERA

L'ambasciatore dei Paesi Bassi in Italia a conoscere l'Inalpi

Ambrogio Invernizzi: obiettivo è creare innovazione e opportunità con progetti mai realizzati prima

MORETTA

Si è svolto all'Antica Corona Reale di Cervere, l'incontro tra Inalpi e l'ambasciatore dei Paesi Bassi in Italia, Joep Wijnands – accompagnato dal console onorario dei Paesi Bassi a Torino – Oreste Accornero. L'evento, un'opportunità importante per Inalpi, è stato un momento di confronto e scambio tra due Paesi che hanno nel settore lattiero caseario una delle più importanti fonti di sviluppo economico.

L'ambasciatore Joep Wijnands ha indicato quali fossero gli obiettivi di questo viaggio: «*Conoscere il territorio, le realtà economiche, le strutture universitarie e le organizzazioni che su di esso operano, per poter creare un ponte*». Un ponte che potrà creare collaborazione, aprire nuove vie di scambio, partnership e crescita.

«*Uno dei principali obiettivi di Inalpi è creare innovazione* – sottolinea Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi – *e l'innovazione per noi vuole anche dire creare nuove opportunità, mettere a disposizione il lavoro fatto da Inalpi in questi anni, attraverso progetti mai realizzati prima, come ad esempio le collaborazioni con le università italiane, attraverso cui si è stabilito il protocollo di indicizzazione del prezzo del latte, ma che vuol dire anche la creazione di un Master universitario di II livello in "Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte" di cui Inalpi è cofinanziatore insieme a Ferrero, giunto, nel 2017, alla sua terza edizione*».

Nasce quindi il progetto per l'internazionalizzazione del Master, che si pone come obiettivo la creazione di un filo diretto tra i due Paesi attraverso la presenza di docenti universitari provenienti dai Paesi Bassi e la possibilità di mobilità per gli studenti italiani.

e.c.

6 SETTEMBRE – IDEA

Mario Rosa

I QUATTRO ANNI DI PROFICUO LAVORO DI CONFAPI CUNEO

Api Cuneo nel luglio del 2009 ha aderito al sistema nazionale Confapi che fin dal 1947 raggruppa e rappresenta oltre 120.000 aziende e 2,3 milioni addetti. L'associazione guidata da Pierantonio Invernizzi oggi annovera 135 imprese

A Moretta si è tenuta l'assemblea dei soci del sodalizio guidato da Pierantonio Invernizzi

A villa "Salina" di Moretta si è svolta l'assemblea dei soci di Confapi Cuneo. L'incontro ha avuto un duplice valore, tra passato recente e futuro immediato: a tutti gli associati è stata proposta un'istantanea del lavoro compiuto nell'ultimo quadriennio e, in contemporanea, è stata l'occasione per guardare al domani attraverso l'elezione dei nuovi consiglieri.

Il presidente di Confapi Cuneo, Pierantonio Invernizzi (*foto a destra*), ha aperto i lavori illustrando l'opera portata avanti durante il proprio mandato: un percorso fatto di lavoro e di impegno della Presidenza e di tanti associati a Confapi che, insieme, hanno prodotto un risultato molto positivo.

L'impegno costante del presidente Invernizzi ha avuto come primo importante risultato il risanamento finanziario dell'associazione: un traguardo importante che 4 anni fa era l'obiettivo fondamentale da raggiungere per garantire la crescita della struttura associativa in Granda. La ristrutturazione è stata pensata e attuata attraverso alcuni passaggi importanti, come la chiusura degli uffici di Cuneo, seguita dalla contestuale disponibilità di alcuni consiglieri che si sono messi a disposizione del sodalizio di categoria dando supporto in materia fiscale, amministrativa e per le attività di segreteria.

Come non esprimere soddisfazione quando, dopo 4 anni di lavoro, si raggiunge l'obiettivo e si oltrepassa il traguardo prefissato, tanto da far diventare ipotesi concreta l'apertura di una nuova sede Confapi nel capoluogo, la quale avrà la finalità di fornire servizi e una maggior possibilità di nuovi contatti, diventando punto di riferimento per ciascun associato?

Ma non solo l'ambito finanziario è stato motivo di orgoglio per Pierantonio Invernizzi.

Confapi Cuneo è infatti cresciuta in termini associativi, annoverando oggi 135 imprese.

«Questo numero è ancora relativamente contenuto, però certamente crescerà nei prossimi anni», sottolinea il Presidente. «Ma il nostro lavoro è stato soprattutto improntato alla qualità. Confapi Cuneo annovera infatti, tra gli iscritti, aziende di elevato valore, vere eccellenze del territorio. La strada che intendiamo continuare a percorrere è questa, perché siamo convinti, che al di là dei numeri, sia importante la qualità di chi si associa».

L'incontro ha dato inoltre l'occasione di presentare il bilancio del 2017, approvato dall'assemblea.

IL CONTRIBUTO DEI NARZOLESI AL LAVORO DEI VIGILI DEL FUOCO DI BRA

Con i 3.000 euro versati in due "tranche" un significativo aiuto all'acquisto di un mezzo per le emergenze

In occasione dei recenti festeggiamenti di San Nazario, è stata consegnata dall'Amministrazione comunale di Narzole la somma di 1.500 euro all'associazione braidese "Amici dei pompieri".

Il contributo, raccolto durante il pranzo della solidarietà promosso in primavera dal Comune di Narzole in collaborazione con la Pro loco e il Gruppo alpini narzolese, servirà per l'acquisto di un nuovo mezzo per gli interventi di emergenza.

Questa somma va ad aggiungersi al contributo di pari entità già destinato dall'Amministrazione civica nel 2017.

Oltre agli amministratori narzolesi, erano presenti alla consegna ufficiale il presidente dell'associazione braidese, Giuseppe Ballario, i vigili del fuoco Volontari di Bra Pietro Zoccarato e Mauro Borgogno.

«Apprendiamo in questi giorni che, grazie ad altre donazioni da parte di enti, privati e aziende, sono stati raccolti i fondi necessari per l'acquisto del mezzo per gli interventi di emergenza e siamo orgogliosi di aver contribuito nel nostro piccolo a un'ottima causa», ha commentato l'assessore alle manifestazioni, Aldo Marengo, fautore dell'iniziativa di solidarietà.

A CASTAGNITO FESTA PER I 55 ANNI DELLA "NORMEC"

Da San Giuseppe di Castagnito ai quattro angoli del pianeta, portavoce dell'eccellenza italiana, grazie a un processo produttivo al 100% "Made in Italy": dal 1963, anno di fondazione a Torino, la "Normec", "leader" a livello mondiale nella meccanica di precisione, si occupa con successo di progettazione, produzione e vendita di equipaggiamenti per autobotti.

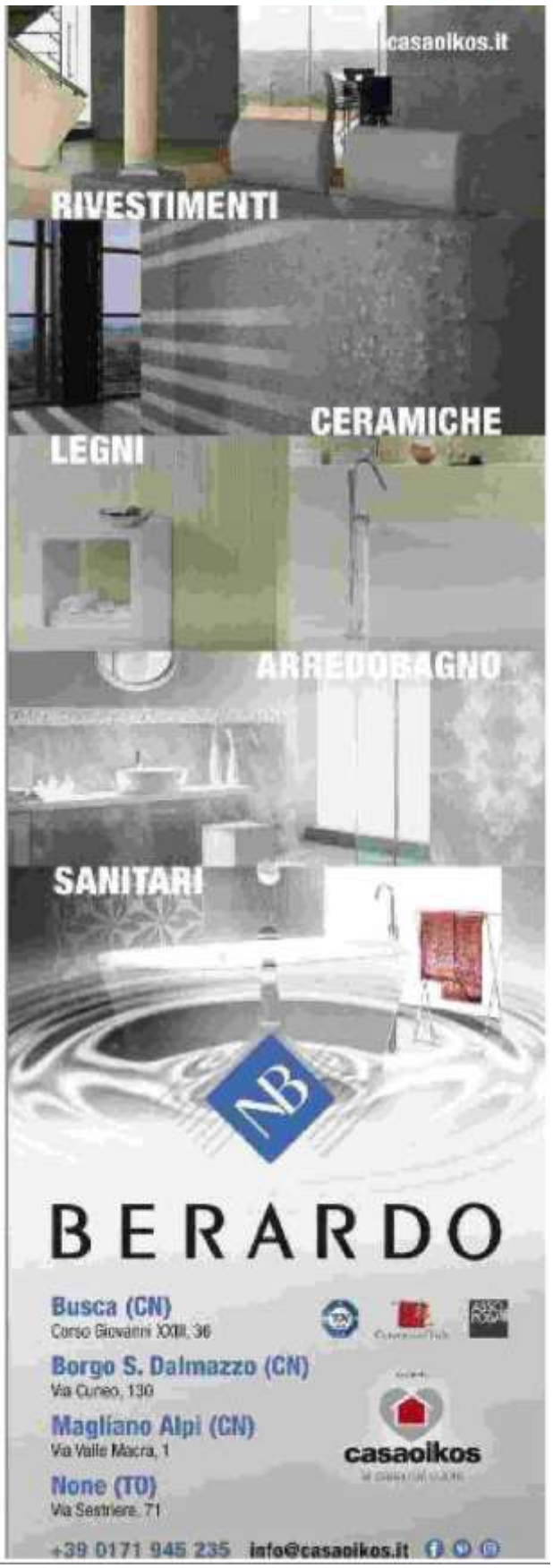
Afferma Vittorio Molino, titolare dell'azienda che conta 50 dipendenti e che nel 2017 ha fatto registrare un fatturato di circa 10 milioni di euro: «Abbiamo festeggiato i 55 anni di attività, celebrando, nell'anniversario della sua scomparsa, il sogno di mio padre Francesco, il fondatore: realizzare un prodotto unico e universale, per fare del mondo il nostro mercato. La sua visione era quella di offrire un prodotto al 100% italiano che raggiungesse ogni parte del pianeta, ogni giorno. Petrolifero, chimico, alimentare, avio: le nostre linee di prodotti sono pensate per soddisfare le esigenze di ogni settore».

Gli equipaggiamenti "Normec" permettono il trasporto in piena sicurezza e affidabilità: oltre 25.000 carichi e scarichi garantiti con una cisterna. Pioniera nel settore, l'azienda investe molto nello sviluppo dei sistemi di carico dal basso per ottenere una maggiore funzionalità, favorendo un impatto positivo sull'ambiente, sulla sicurezza e sull'ottimizzazione di tempi e costi. Esporta il 95% della produzione e mira a conquistare sempre più mercati e a insediarsi in quelli emergenti.

Oltre 150 tra "partner", fornitori e clienti delle più importanti compagnie internazionali, giunti da 25 Paesi, hanno preso parte ai festeggiamenti.

Sono stati quindi eletti i nuovi consiglieri che faranno parte del Direttivo nei prossimi tre anni: Massimo Albertengo, "Albertengo panettoni" spa; Mario Arnaldi, "Jolly graf" srl; Alessandro Arnaldo, "Vega service" srl; Matteo Baffauni, "Salumificio Monregalese" srl; Claudio Bertolotto, "Bertolotto porte" spa; Paolo Canielmi, "Sea Experience" srl; Maria Gabriella Cocciolo, "Novoplast due" srl; Davide Colla, "Colla autotrasporti" srl; Antonio Livio Costamagna, "V2" spa; Marco Daniele, "L'artistica" srl; Massimo Gallo, "Vale" srl; Elisa Giletta, "Synergie Italia" spa; Pierantonio Invernizzi, "Inalpi" spa; Nicholas L'Abbate, "Nord salse" srl; Andrea Migliore, "Migliore fratelli" srl; Luciano Piovano, "Pack service" srl; Samuele Bosio, "Acquarama" srl; Sonia Silvestro, "Peraria" srl; Paolo Stella, "Selglis" spa.

Pierantonio Invernizzi ha espresso un ringraziamento particolare, per il lavoro e per l'impegno profuso in questi quattro anni, a Gabriella Cocciolo di "Novoplast Due", consigliere riconfermato ed elemento fondamentale per la gestione di Confapi Cuneo.



6 SETTEMBRE – IDEA

PARTE DA BOSIA L'ATLANTE "ON-LINE"

Nella "sala dei sindaci" di Bosia, alla presenza del sindaco, Ettore Secco, e di Mauro Carbone, direttore dell'Ati "Langhe e Roero", Paolo Castelnovi, presidente di "LandscapeFor", ha coordinato una sessione di lavoro rivolta agli amministratori dell'Unione montana alta Langa e agli operatori economici locali, illustrando il progetto di atlante "on-line" sviluppato dall'associazione culturale "LandscapeFor" di Torino (https://atlas.landscapefor.eu/).
Si tratta di un programma di valorizzazione dei beni (ambientali, architettonici, culturali, materiali), delle attività imprenditoriali e dei soggetti attivi nella promozione del territorio, che si sviluppa a scala nazionale e che è stato presentato in anteprima in occasione del premio "Ancalau 2018", tenutosi nel paese dell'alta Langa domenica 17 giugno.
In quella occasione sono state poste le basi per una collaborazione tra l'associazione "LandscapeFor" e i Comuni dell'Unione montana.
Essa presenta una valenza altamente strategica per il territorio dell'alta Langa sotto tre punti di vista:
• per la qualifica di "apripista" di cui ci si potrà fregiare collaborando a un progetto che nei prossimi due anni interesserà tutto il territorio nazionale;
• per la possibilità di promuovere la piattaforma presso tutti i soggetti attivi (pubblici e privati) nello sviluppo del turismo e delle attività locali, che potrebbero giovarsi di una vetrina su "AtlasFor" per segnalare il proprio lavoro e le reti in cui sono inseriti;
• per valorizzare i depositi di materiali (archivi, studi o pubblicazioni, cartacee

LATTE IN POLVERE: "INALPI" PUNTA SULLA CINA

L'impianto produttivo di "Inalpi" a Moretta e, in basso, Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda lattierocasearia che fa del proprio legame con la Granda e con il Piemonte un punto di forza che le consente di puntare sulla qualità. È la strategia che si intende adottare anche per il mercato cinese che, se darà i risultati auspicati, potrebbe portare alla costruzione di una seconda torre "sprayer"

Lorenzo Vallese

"Inalpi", azienda lattierocasearia di Moretta in costante crescita, ha stipulato un accordo con la catena di distribuzione alimentare "Prize market" e ha inviato a Hong Kong il primo "container" da 20 tonnellate di latte in polvere da scaffale, arrivato a destinazione dopo circa un mese e mezzo di navigazione.
L'industria basata nella Granda e a essa legata da radici ben profonde è l'unico produttore italiano di latte in polvere: oltre 18 mila tonnellate all'anno.
Nella penisola nell'arco dei dodici mesi se ne consumano quasi 100 mila tonnellate, in gran parte proveniente da produttori stranieri.
«Si tratta di prima risposta concreta alle esigenze di qualità delle famiglie asiatiche che, grazie al latte proveniente dagli allevatori aderenti a "Comprallatte", possono avere garanzia di tracciabilità, salubrità e genuinità», hanno sottolineato Fabrizio Galliati, vicepresidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale, commentando la notizia. «La maggior parte delle industrie dolciarie del nostro Paese si approvvigionano di latte in polvere totalmente dal-

DELLE STRAORDINARIE ECCELLENZE DELLA NOSTRA PENISOLA

o digitali) prodotti in passato e sottoutilizzati, oppure tuttora attivi in progetti locali (presso Comuni, associazioni, ecc.), ma poco accessibili: questi materiali potranno avere una nuova visibilità e una più ampia portata se pubblicati su "AtlasFor" che li geolocalizza e li espone in forma immediata e gradevole.
Dato l'interesse degli operatori presenti a intervenire direttamente sull'atlante, la sessione di lavoro si è conclusa con l'impegno di "LandscapeFor" a subito attivare le procedure per abilitare all'accesso e all'inserimento dei documenti tutti gli interessati e a fornire le istruzioni e l'assistenza necessaria per attivare l'atlante in maniera partecipata.
Inoltre è stato fissato un appuntamento per settembre al fine di allargare i partecipanti ad altri territori di Langhe e Roero e per verificare l'avvio delle attività che comunque rimangono aperte a chiunque sia interessato rivolgendosi via e-mail a presidente@landscapefor.eu.
"AtlasFor", progetto inserito nell'agenda del Ministero per i beni culturali fra gli eventi dell'Anno europeo del patrimonio, è iniziato a maggio in Piemonte e in Liguria.
Esso si propone di documentare, entro il 2020, circa 10.000 "punti di interesse" (Poi) sul territorio nazionale che presentino in modo adeguato due aspetti complementari del "paesaggio italiano" per la prima volta leggibili nelle loro interazioni e connessi da itinerari: le emergenze diffuse, a partire da quelle presenti negli intorni dei beni Unesco e delle principali vie storiche (romane e francigene); i soggetti d'eccellenza: gestori di beni, di archivi e centri di documentazione, fornitori di servizi per la ricettività, produzioni tipiche, valorizzazione di identità locali, ecc.
Nell'immagine in alto: Ettore Secco, sindaco di Bosia; a sinistra: l'intervento nella "sala dei sindaci" di Paolo Castelnovi, presidente dell'associazione "LandscapeFor", scattata durante la sessione di lavoro.

Un "ballon d'essai" viene già commercializzato: se saranno confermate le aspettative, l'azienda potenzierà gli impianti

l'estero, mentre questo è l'esempio chiaro che la polvere di latte piemontese trova grandi consensi in quelle nazioni che hanno una forte necessità di qualità per la salute dei bambini, i quali sono sicuramente la fascia più a rischio, ma non solo poiché gran parte della polvere di latte viene usata per la preparazione dei vari prodotti dolciari e da forno. Alla luce di tale accordo virtuoso auspichiamo che si generino ulteriori opportunità di filiera volte a incentivare l'uso della polvere di latte "made in Piemonte", a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono, senza sottovalutare l'importante ricaduta economica per il territorio sul comparto e sull'indotto».
Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi", ha spiegato che i primi contatti commerciali con la Cina risalgono a un anno fa e che essi hanno portato anche alla commercializzazione in estremo oriente di interessanti quantitativi di formaggi prodotti nello stabilimento caseario di Peveragno.
Riguardo al latte in polvere, si tratta di un "ballon d'essai", una prova: se la commercializzazione darà buoni risultati, come tutto lascia credere, in autunno partirà verso Shanghai un carico maggiore, il che potrebbe preludere all'apertura di una filiale commerciale in quella stessa metropoli.
Per Ambrogio Invernizzi l'azienda aspira a occupare una fetta piccolissima di quell'immenso mercato, con l'intenzione di posizionarsi nella gamma dell'alta qualità, obiettivo possibile grazie ai prodotti certificati della filiera di latte alpino piemontese che godono di ottima fama in Asia.
Per quanto piccola sia la "fetta", in rapporto alle dimensioni della popolazione cinese essa si tradurrebbe in numeri comunque assai significativi e infatti a Moretta si sta accarezzando il progetto di una seconda torre "sprayer" al fine di più che raddoppiare la produzione di latte in polvere, arrivando a quota 40 mila tonnellate all'anno.
Quella oggi in funzione risale al 2010 e fu il frutto di un accordo innovativo e virtuoso, che coinvolse anche gli allevatori tramite la cooperativa "Compral latte", e comportò l'investimento di 30 milioni di euro.
"Inalpi" ha 150 dipendenti e vanta un fatturato di 140 milioni nel 2017. Il latte fresco lavorato arriva da quattrocento allevatori piemontesi.

DOMENICA 9 SETTEMBRE "IERI OGGI DOMANI" ALLA "PROVVIDENZA" DI BRA

I dirigenti della "Provvidenza" di Bra l'hanno chiamata "Ieri oggi domani": sarà una grande giornata di festa, domenica 9 settembre, dalle 16,30, che si terrà nello storico convitto. La campanella tornerà a suonare tra le mura storiche il giorno successivo, per l'inizio dell'anno scolastico.
Generazioni di braidesi sono passati tra quelle aule. La fondazione dell'istituto, nel 1756, fu soprattutto opera del teologo don Francesco Rambaudi, ricco braidese e abate di Villar San Costanzo.
Da allora il convitto ha seguito la vocazione di educare e formare i giovani e oggi continua su tale strada, unendo tradizione, storia e futuro.
«La "Provvidenza"», commenta Carmine Maffettone, direttore dell'istituto, «è rimasta fedele alla "mission" delle origini, continuando a puntare su un'educazione in ambienti accoglienti e sani. Ma i tempi ci spingono verso nuovi orizzonti».
L'imminente anno scolastico vedrà una grande novità: la "Provvidenza" diventa "international

school", con insegnamenti, sia alla materna che alla primaria, in lingua. Alla materna le attività saranno in italiano e inglese, bilinguismo, con insegnante madrelingua; alle elementari sono previsti anche francese e spagnolo. Inoltre sarà aperta la sezione "primavera", per i bimbi dai 2 ai 3 anni.
«Guardiamo avanti», continua Maffettone, «ma siamo ben ancorati a un glorioso passato che non vogliamo dimenticare perché la "Provvidenza" è una parte di Bra. Per questo invitiamo tutti coloro i quali qui hanno trascorso parte della loro esistenza a venire a testimoniare la propria esperienza, a raccontare magari di tempi andati, di modalità di insegnamento diverse da quelle attuali, di maestre indimenticabili, di grembiuli e fiocchi. Vogliamo che quella di domenica prossima sia una grande festa per tutti: per chi deve iniziare, per i bambini che continueranno il percorso e per chi, invece, la scuola l'ha già lasciata da tempo, ma ne conserva un'indimenticabile memoria».