dal **7 GENNAIO** 2019
al **13 GENNAIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

7 GENNAIO – UN MESE IN CUCINA

31 GENNAIO

il menù del giorno

PRANZO
- Fusilli alla zucca, bacon e olive (12 gen.)
- Coniglio con carciofi al prezzemolo (17 gen.)
- Cavolo rosso nelle mezze mele (31 gen.)

CENA
- Panini nel cestino di formaggio (23 gen.)
- Salama da sugo con la polenta (2 gen.)
- Muffin al cioccolato farciti (31 gen.)

Cavolo rosso nelle mezze mele

PREPARAZIONE

1. **Lavate** le mele strofinandole sotto l'acqua corrente, asciugatele bene e tagliatele a metà in verticale, poi scavatele eliminando i torsoli e una parte della polpa per ottenere una scodellina. 2. **Immergete** le mezze mele, mano a mano che sono pronte, in una ciotola contenente acqua molto calda addizionata con il succo spremuto di mezzo limone. 3. **Mettete la polpa estratta dalle mele nel bicchiere di un robot da cucina, spruzzatela con il succo del mezzo limone rimasto e unite un pizzico di sale e un po' di pepe bianco. Frullate fino a ottenere una purea liscia.** 4. **Scaldate** la crema ottenuta in una padella con una noce di burro, aggiungendo il miele e bagnando con il vino rosso. Aggiungete i semi di cumino e fate insaporire mescolando per 2 minuti. 5. **Sciacquate** e sgrondate bene le foglie di cavolo rosso, poi tagliatele a striscioline sottilissime e versatele nella padella del condimento. Salate leggermente e fate cuocere per 10 minuti, mescolando. 6. **Togliete** le mezze mele dall'acqua calda, sgocciolatele e tamponatele con carta da cucina, riempitele di cavolo caldo. Sistematele sul piatto da portata e servite in tavola.

INGREDIENTI **PER 4** ▪ 2 grosse mele rosse ▪ un limone ▪ 30 g di burro ▪ cucchiaio abbondante di miele ▪ 50 ml di vino rosso ▪ 5 foglie tenere di cavolo cappuccio rosso ▪ mezzo cucchiaino di semi di cumino ▪ sale ▪ pepe bianco

Difficoltà: **facile** Preparazione: **30 minuti** Cottura: **25 minuti** Costo: **economico**

PER LA BELLEZZA
PEAU DOUCE
Per avere la pelle morbida, applicate sul viso una maschera preparata con una mela grattugiata, un cucchiaio di miele vergine e due di yogurt. Fate agire 20 minuti.

PER I BAMBINI
Chips di cavolo
*Staccate alcune belle foglie da un **cavolo rosso**, tagliatele a striscioline non troppo sottili e stendetele su una teglia foderata con carta da forno. Spennellatele con **olio d'oliva emulsionato con un mix per arrosti**, spolverizzatele con **semi di sesamo** e passatele in forno a 200° per circa 10 minuti, finché sono croccanti.*

IL LIQUORE
SIDRO SPEZIATO
Lavate e tagliate a pezzetti **cinque mele** e fatele macerare in un vaso con un bastoncino di **cannella**, **cinque chiodi di garofano** e **250 g di zucchero** per tre giorni al sole, coprendo con carta da giornale. Quando si forma il liquido sul fondo, unite **750 ml di alcol**, mettete in cantina per un mese, filtrate e imbottigliate.

94 un mese in cucina

Muffin al cioccolato farciti

Una nota festosa nel cuore dell'inverno

INGREDIENTI **PER 6** ▪ 130 g di farina ▪ 25 g di cacao ▪ mezza bustina di lievito per dolci ▪ sale ▪ 180 g di burro ▪ 180 g di zucchero ▪ 2 uova ▪ 120 ml di panna fresca. Per la farcitura: ▪ 200 g di formaggio fresco spalmabile ▪ 200 g di burro ▪ 200 g di zucchero a velo ▪ coloranti alimentari (verde, giallo e altri a piacere) ▪ 40 g di codette di cioccolato
Difficoltà: **media** Preparazione: **un'ora**
Cottura: **25 minuti** Costo: **economico**

PREPARAZIONE

1. Sciogliete il cacao in 40 ml di acqua calda. Tagliate il burro a dadini e trasferitelo in una ciotola a bagnomaria. Incorporate lo zucchero e fate sciogliere gli ingredienti continuando a mescolare. **2. Togliete** dal fuoco e incorporate al composto le uova, uno alla volta e continuando a lavorare con le fruste elettriche. Aggiungete anche il cacao sciolto. **3. Mescolate** la farina in una ciotola con il lievito e un pizzico di sale. Incorporatene un terzo alla base di burro, facendola scendere da un setaccio. **4. Unite** anche metà della panna, continuando a mescolare bene gli ingredienti. Aggiungete ancora la farina alternandola alla panna fino a ottenere un composto omogeneo. **5. Suddividete** l'impasto nei pirottini di carta, riempiendoli fino a 2/3. Trasferiteli nel forno già caldo a 200° per circa 20 minuti finché sono asciutti internamente. Fateli raffreddare su una gratella. **6. Frullate** il formaggio per la farcitura con il burro ammorbidito a dadini e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Tagliate la calotta ai muffin e tenetela da parte. **7. Svuotate** i muffin e farciteli con metà della crema. Ricomponeteli con la calotta e decorateli con il resto della crema mescolata ai coloranti. Decorate con le codette al cioccolato e tenete in frigorifero fino al momento di servire.

L'INGREDIENTE

Tra gli ingredienti dei muffin, il burro occupa un posto d'onore. Sceglietelo di qualità, come il Burro Alpino Piemontese di Inalpi preparato con sola panna di centrifuga da latte alpino piemontese da allevamenti selezionati e garantiti dalla tracciabilità Inalpi.

8 GENNAIO – BRA OGGI

COLDIRETTI CUNEO: "Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per creare nuove opportunità". All'incontro di fine anno della cooperativa presenti 230 soci

Compral latte chiude in positivo

CUNEO

All'incontro di fine anno della cooperativa Compral Latte hanno preso parte 230 soci. L'incontro giunge al termine di una campagna dagli ottimi risultati per Compral Latte e per le aziende cuneesi e piemontesi che, aderendovi, conferiscono il latte - 5.000 quintali al giorno - al polverizzatore Inalpi di Moretta, in cui si produce latte in polvere destinato principalmente alla Ferrero di Alba. Il Presidente della cooperativa, Raffaele Tortalla, ha ribadito l'importanza di far parte della filiera Inalpi-Ferrero per una maggiore valorizzazione del latte dei soci e la necessità dei controlli Ferrero, cui sono sottoposti annualmente i conferenti, per garantire un ulteriore premio economico. "Per i produttori della cooperativa ci sono stati riscontri positivi sul prezzo, con buone ricadu te per l'economia dell'intero territorio - commenta Tortalla -. La campagna 2019 si appresta ad iniziare sotto i migliori auspici". A livello generale la produzione di latte, dopo il calo fisiologico dell'estate, è tornata ad aumentare progressivamente, attestandosi su valori eccellenti. Quanto ai prezzi, tra aprile ed inizio dicembre il prezzo medio pagato ai soci Compral Latte, già al netto dei costi di gestione, è stato di circa 40,5 centesimi al litro. A novembre il prezzo medio pagato agli allevatori è stato di 40,7 cent/litro e a dicembre, complice la risalita dell'indice di 1 millesimo, è atteso a 41 cent/litro. "La nostra provincia vanta un progetto virtuoso di filiera, basato sul lavoro sinergico di Compral Latte e di importanti gruppi industriali, che speriamo sia da esempio per ulteriori sviluppi nel settore lattiero-caseario, ma non solo - commentano Fabrizio Galliati e Bruno Rivarossa di Coldiretti Piemonte -. Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per investimenti concreti, che valorizzino al meglio le peculiarità del nostro prodotto, garantiscano la giusta remunerazione alle nostre aziende e creino nuove, importanti opportunità".

8 GENNAIO – CUNEO7

COLDIRETTI CUNEO: "Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per creare nuove opportunità". All'incontro di fine anno della cooperativa presenti 230 soci

Compral latte chiude in positivo

CUNEO

All'incontro di fine anno della cooperativa Compral Latte hanno preso parte 230 soci. L'incontro giunge al termine di una campagna dagli ottimi risultati per Compral Latte e per le aziende cuneesi e piemontesi che, aderendovi, conferiscono il latte - 5.000 quintali al giorno - al polverizzatore Inalpi di Moretta, in cui si produce latte in polvere destinato principalmente alla Ferrero di Alba. Il Presidente della cooperativa, Raffaele Tortalla, ha ribadito l'importanza di far parte della filiera Inalpi-Ferrero per una maggiore valorizzazione del latte dei soci e la necessità dei controlli Ferrero, cui sono sottoposti annualmente i conferenti, per garantire un ulteriore premio economico. "Per i produttori della cooperativa ci sono stati riscontri positivi sul prezzo, con buone ricadu te per l'economia dell'intero territorio - commenta Tortalla -. La campagna 2019 si appresta ad iniziare sotto i migliori auspici". A livello generale la produzione di latte, dopo il calo fisiologico dell'estate, è tornata ad aumentare progressivamente, attestandosi su valori eccellenti. Quanto ai prezzi, tra aprile ed inizio dicembre il prezzo medio pagato ai soci Compral Latte, già al netto dei costi di gestione, è stato di circa 40,5 centesimi al litro. A novembre il prezzo medio pagato agli allevatori è stato di 40,7 cent/litro e a dicembre, complice la risalita dell'indice di 1 millesimo, è atteso a 41 cent/litro. "La nostra provincia vanta un progetto virtuoso di filiera, basato sul lavoro sinergico di Compral Latte e di importanti gruppi industriali, che speriamo sia da esempio per ulteriori sviluppi nel settore lattiero-caseario, ma non solo - commentano Fabrizio Galliati e Bruno Rivarossa di Coldiretti Piemonte -. Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per investimenti concreti, che valorizzino al meglio le peculiarità del nostro prodotto, garantiscano la giusta remunerazione alle nostre aziende e creino nuove, importanti opportunità".

8 GENNAIO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Cosa vuol dire fare innovazione

Di Ambrogio Invernizzi · 8 gennaio 2019

Con quel termine non dobbiamo indicare solo la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti. Ma anche formazione e informazione, rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori, qualità della produzione. Dall'editoriale di IZ 1.2019

"Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare", questa la frase che per me è quasi un motto, perché sia nella bonaccia che nella tempesta dobbiamo avere piena consapevolezza di quale rotta vogliamo percorrere: una rotta di sviluppo e di radicamento in armonia con la comunità in cui operiamo.

Innovazione, la parola d'ordine per affrontare le sfide che questo tempo ci impone. Innovare, l'azione che ogni imprenditore è chiamato a mettere in atto, declinandola in iniziative che puntino a rendere sempre più competitiva un'azienda.
Ma innovazione non è solo e unicamente ricerca e sviluppo di nuovi prodotti. E' una filosofia di crescita che deve coinvolgere tutti i soggetti attivi, e per questa ragione il termine innovazione può e deve essere declinato in un lavoro costante per la crescita dei rapporti tra industria e conferitori.
Innovazione è formazione, una delle migliori forme di apertura, di confronto e di dialogo con gli allevatori, perché solo in questo modo si costruisce una filiera vera, attiva e informata. Un'informazione capillare e fruibile da tutti i protagonisti della filiera del latte Piemontese, fatta anche di attenzione all'aggiornamento e alla condivisione delle iniziative, attraverso momenti di formazione vera e propria e di convegni. Un cammino strutturato e pianificato per raggiungere l'obiettivo di creare una rete di collaborazioni che consenta di ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti.
Innovazione vuol dire anche rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori, che devono formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata.
L'esperienza Inalpi ha dimostrato che gli allevatori che conferiscono il latte in azienda, e che sono impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi, garantisce una materia prima con valori superiori alla media.
Un protocollo che regola il prezzo alla stalla, stato studiato e redatto con la collaborazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Uno strumento che ha rivoluzionato il concetto di acquisto della materia prima: dal 2010, e per la prima volta in Italia, Inalpi applica un sistema trasparente, che garantisce le parti ed elimina la contrattazione, fornendo trasparenza anche nei rapporti tra industria e allevatori.
Molti sono i fattori presi in considerazione per determinare il prezzo del latte, e ogni singola voce, è primaria per la qualità del prodotto finito. I parametri sottoposti a valutazione sono molteplici, dalla peculiarità dell'alimentazione degli animali, alla loro igiene, al loro benessere, passando per la pulizia della stalla, fino all'impatto ambientale: un percorso di crescita e di consapevolezza che ciascun allevatore ha affrontato e tutt'ora affronta. Un impegno serio che ha un unico fine, la genuinità del prodotto. Gli ispettori aziendali sono in contatto continuo con gli allevatori, eseguono controlli e rilievi costanti, valutano le stalle e forniscono punteggi. Il protocollo non può quindi essere statico, se cambiano le condizioni della stalla e degli animali, cambierà il punteggio attribuito. Questa formula, prima e unica nel suo genere, ha avuto l'approvazione del mondo cooperativo agricolo, delle organizzazioni sindacali, di alcune associazioni animaliste e soprattutto dei consumatori.
E innovazione vuol anche dire qualità, l'arma vincente con cui industria e allevatori potranno sfidare il futuro e il mondo. La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbero infatti diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani.
Forse non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito, ma la nostra alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto che è frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di avere prodotti con caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate sia dal consumatore finale che dall'industria, senza considerare poi il grande apprezzamento che viene manifestato nel mondo per la qualità e le eccellenze che possiamo proporre.
Creare sinergie positive, stringere rapporti costruttivi, creare collaborazioni che puntino alla crescita e all'informazione consapevole: questa è la sfida che industria e allevatori devono saper affrontare.

Ambrogio Invernizzi (nella foto) è il presidente di Inalpi.
Inalpi spa ha sede a Moretta (Cn). Il latte fresco acquistato da Inalpi viene raccolto giornalmente da circa 400 allevamenti piemontesi (prevalentemente delle provincie di Cuneo e Torino) e lavorato entro 48 ore dalla mungitura.

8 GENNAIO – SALUZZO OGGI

COLDIRETTI CUNEO: "Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per creare nuove opportunità". All'incontro di fine anno della cooperativa presenti 230 soci

Compral latte chiude in positivo

CUNEO

All'incontro di fine anno della cooperativa Compral Latte hanno preso parte 230 soci. L'incontro giunge al termine di una campagna dagli ottimi risultati per Compral Latte e per le aziende cuneesi e piemontesi che, aderendovi, conferiscono il latte - 5.000 quintali al giorno - al polverizzatore Inalpi di Moretta, in cui si produce latte in polvere destinato principalmente alla Ferrero di Alba. Il Presidente della cooperativa, Raffaele Tortalla, ha ribadito l'importanza di far parte della filiera Inalpi-Ferrero per una maggiore valorizzazione del latte dei soci e la necessità dei controlli Ferrero, cui sono sottoposti annualmente i conferenti, per garantire un ulteriore premio economico. "Per i produttori della cooperativa ci sono stati riscontri positivi sul prezzo, con buone ricadu te per l'economia dell'intero territorio - commenta Tortalla -. La campagna 2019 si appresta ad iniziare sotto i migliori auspici". A livello generale la produzione di latte, dopo il calo fisiologico dell'estate, è tornata ad aumentare progressivamente, attestandosi su valori eccellenti. Quanto ai prezzi, tra aprile ed inizio dicembre il prezzo medio pagato ai soci Compral Latte, già al netto dei costi di gestione, è stato di circa 40,5 centesimi al litro. A novembre il prezzo medio pagato agli allevatori è stato di 40,7 cent/litro e a dicembre, complice la risalita dell'indice di 1 millesimo, è atteso a 41 cent/litro. "La nostra provincia vanta un progetto virtuoso di filiera, basato sul lavoro sinergico di Compral Latte e di importanti gruppi industriali, che speriamo sia da esempio per ulteriori sviluppi nel settore lattiero-caseario, ma non solo - commentano Fabrizio Galliati e Bruno Rivarossa di Coldiretti Piemonte -. Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per investimenti concreti, che valorizzino al meglio le peculiarità del nostro prodotto, garantiscano la giusta remunerazione alle nostre aziende e creino nuove, importanti opportunità".

9 GENNAIO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 836mo Meeting VG @ La Ciau del Tornavento – Treiso (CN) – Chef/Patron Maurilio Garola, Patron Nadia Benech, Chef Marco Lombardo

Ci sono luoghi che rimangono nel **cuore**, luoghi cui si è legati per una serie infinita di ragioni: la **storia** che ci lega ad essi, i volti delle **persone** che ogni volta vi incontriamo, i bei **ricordi** di ogni momento vissuto lì... **La Ciau del Tornavento** di **Treiso** (CN) è uno di questi. Tra gli indirizzi preferiti di **Viaggiatore Gourmet**, uno dei primi ad ospitare l'allora neonata comitiva degli **Amici Gourmet**, al ristorante di **Maurilio Garola** e **Nadia Benech** siamo ormai di **casa**. E ogni nostro ritorno ha il sapore **autentico** e **familiare** della cucina dello chef **Marco Lombardo** e dell'**atmosfera** che con cura in questi anni hanno saputo costruire nel loro ristorante i due **patron**.

Panzerotto con crema di Raschera Dop Inalpi affumicato al fieno

Tipologia degli stuzzichini: frollino al nero di seppia, tartare di salmone affumicato, panna acida e Bra tenero Dop **inalpi** cialda di miele e arancia, Bra duro d'Alpeggio Dop **inalpi** e germogli di barbabietola.

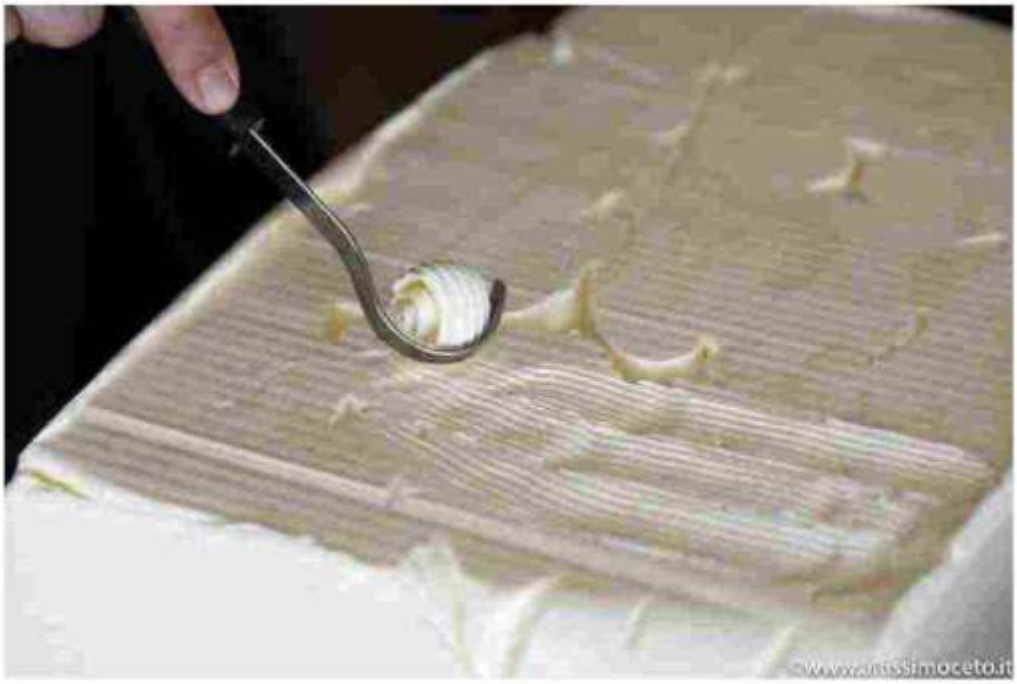
Tartelletta al cacao, mousse di Toma piemontese Dop **Inalpi** mandorle tostate e germogli di sakura

Crostino con burro piemontese **Inalpi** montato all'acciuga, polvere di acciuga, tartufo nero

Pane e burro

Il blocco da 10 kg di burro piemontese **inalpi**

©www.altissimoceto.it



Tipologia di pane: bianco lievito naturale; al pepe lievito naturale; panini di farina di farro, lardo e rosmarino; focaccine liguri; grissini e schiacciatine di Enkir.

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro **Roadshow**

Acqua **l'Ilette** Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale

Mattinata

Zuppetta tiepida di piselli e menta, pomodoro e fragole, ostriche

VG Insieme al sommelier e a Fabio Grimaldi, patron dell'azienda Cascina Ludola

Crema di foie gras, uovo di quaglia, pan brioche, gelée al Porto e cavolo

Gnocchi di baccalà, crema di topinambur, filetti di triglia

Pinot Grigio Veneto Igt 2011 – **Terre di San Rocco**

La portata successiva è servita in pentola d'oro Agnelli

Mini pie di gallina, cresta di gallo e foie gras, sfarzosi al Mersala

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Il tocco finale

Vit presenta il piatto insieme al patron Massimo Cerea e allo staff di cucina

excellenceAwards
VG
inalpi
©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

Ritorniamo in terrazza per il caffè e le coccole finali

Tipologia piccola pasticceria: meringhe e panna; tartelletta con fragola e crema al limone; cannolo con crema pasticcera; bignè con crema chantilly; glandulotto.

9 GENNAIO – IL SAVIGLIANESE

BILANCIO Conti in ordine e buone prospettive di mercato

Tutto ok per Compral latte e carne

Compral latte e Compral carni tirano il bilancio di fine anno nelle consuete assemblee di Cussanio. Su entrambi i fronti le cooperative di allevatori cuneesi mostrano conti in ordine, consolidamento dei risultati e confortanti prospettive di mercato. Anche se, come sottolinea il direttore dottor Bartolomeo Bovetti, «*nulla è mai conquistato per sempre, e l'impegno finora profuso dagli allevatori Compral va rinnovato e intensificato per le nuove sfide della globalizzazione*».

Ai 230 soci di Compral Latte, confermando le proiezioni di fine 2017, il presidente Raffaele Tortalla ha parlato di «*riscontri positivi sul prezzo per i produttori della cooperativa, con buone ricadute per l'economia dell'intero territorio*». Compral Latte raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte conferiti alla Inalpi di Moretta, dove la torre di sprayatura produce polvere di latte per la Ferrero di Alba. «*Una filiera completa che* – ha aggiunto Tortalla – *è motivo di orgoglio per il nostro sistema allevatoriale e punto di riferimento a livello regionale e nazionale*».

Per la Compral Carni, il trend di crescita degli ultimi cinque anni, frutto di costanti investimenti dal laboratorio al Miac al lancio del brand Fassoneria, ha portato il bilancio dai 24 milioni del 2012 a un fatturato stabile sulla trentina di milioni. «*Il traguardo raggiunto è importante*

Roberto Chialva e Bartolomeo Bovetti, presidente e direttore

– ha notato il direttore Bovetti – *anche tenendo conto degli altri dati fondamentali: l'assenza di debiti, la piena esigibilità dei crediti, un patrimonio netto di oltre 2 milioni di euro e un buon rapporto fra costi e ricavi che, nonostante lo sviluppo delle attività sostenuto da continui investimenti, garantisce i margini sufficienti a garantire la remunerazione dei soci*». «*Ma non dobbiamo dimenticare che il nostro principale cliente è la Grande distribuzione organizzata* – ha sottolineato il direttore Bovetti – *e tutti sappiamo quanto sia complesso e serrato il confronto sui listini. La Gdo ha le sue esigenze, chiede molto, e noi dobbiamo essere all'altezza delle domande, perché ci teniamo ai nostri clienti e vogliamo mantenerli*».

Rispetto al tema dell'andamento della Piemontese sui mercati, il commerciale Compral Roberto Boetti ha fornito uno spunto da non sottovalutare: «*Nel settore delle carni è in corso una forte polarizzazione, pochi grossisti hanno in mano le grandi partite di prodotto, così come accade con i suini e gli avicunicoli. La nostra Piemontese deve fare fronte comune e far pesare la propria unicità, per garantire il giusto prezzo*».

È stato il presidente di Compral Carni Roberto Chialva a chiudere i lavori. «*Oggi la cooperativa conta 220 soci e rappresenta il principale player sul mercato della carne piemontese, con dodicimila capi lavorati nel laboratorio del Miac. Siamo una grande e bella famiglia in cui ognuno di noi è responsabile per la sua parte di un destino condiviso. La nostra forza è credere in quello che facciamo cercando di farlo meglio, perchè operiamo in un mercato sempre più globale e difficile, dove la carne, come il latte, è in balia di una concorrenza spietata*».

9 GENNAIO – MENTELOCALE.IT

GRAND PRIX MONDIALE DI SCHERMA MASCHILE E FEMMINILE

Torino - Dall' 8 al 10 febbraio la scherma mondiale torna a Torino con il Grand Prix FIE di fioretto maschile e femminile, appuntamento che si rinnova per l'undicesimo anno consecutivo sotto la regia dell' Accademia Scherma Marchesa dopo la prima edizione di Coppa del Mondo organizzata nel 2009. Ancora una volta Torino costituirà l'unica tappa italiana ed europea del Grand Prix, nonché la prima del calendario che per il fioretto coinvolgerà successivamente Anaheim (USA) e Shangai (CINA). Torino - E ancora una volta il Trofeo inalpi riunirà sotto la Mole il gotha internazionale del fioretto, compresi i campioni del mondo in carica, gli azzurri Alessio Foconi e Alice Volpi, oltre al campione olimpico di Londra 2016 Daniele Garozzo e alle olimpioniche Arianna Errigo ed Elisa Di Francisca. Un evento che riveste ulteriore importanza perché già proiettato verso le imminenti Olimpiadi di Tokyo 2020. Torino - La novità dell'appuntamento torinese consiste nella sede di gara: sarà il prestigioso PalaAlpitour a riunire per la prima volta nella stessa location la tre giorni di qualificazioni e finali. Il programma delle gare, con disputa della sola prova individuale, prevede venerdì 8 le qualifiche femminili, sabato 9 le qualifiche maschili e domenica le finali maschili e femminili. Come sempre l'appuntamento sarà preannunciato e supportato da una serie di eventi collaterali e di avvicinamento che coinvolgeranno la città, dal centro storico ai musei e le scuole, in un'unica grande kermesse schermistica che porterà Torino alla ribalta mondiale. Informazioni su Federscherma. Potrebbe interessarti anche: Un Natale magico 2018 a Torino, il programma degli eventi, fino al 13 gennaio 2019, Il Presepe di Emanuele Luzzati al Borgo Medievale - Un Natale magico, fino al 13 gennaio 2019, Ghost tour: Fantasmi a Torino. Una visita guidata, fino al 11 gennaio 2019, Sport e divertimento in montagna nelle Valli di Lanzo, fino al 10 marzo 2019 Scopri cosa fare oggi a Torino consultando la nostra agenda eventi. Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli eventi del weekenda Torino .

9 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

BILANCI Conti in ordine e ottime prospettive per il mondo latte e carne

Allevatori-produttori, altro anno di crescita per le coop Compral

CUNEO Per Compral latte e Compral carni è tempo di bilanci, illustrati nel consueto appuntamento assembleare di fine anno a Cussanio, perfetto anche per lo scambio di auguri tra i soci. Su entrambi i fronti le cooperative di allevatori cuneesi mostrano conti in ordine, consolidamento dei risultati e confortanti prospettive di mercato. Anche se, come sottolinea il direttore dottor Bartolomeo Bovetti, «nulla è mai conquistato per sempre, e l'impegno finora profuso dagli allevatori Compral va rinnovato e intensificato per le nuove sfide della globalizzazione».

Nella prima assemblea dei 230 soci di Compral Latte, confermando le proiezioni di fine 2017 il presidente Raffaele Tortalla ha parlato di «riscontri positivi sul prezzo per i produttori della cooperativa, con buone ricadute per l'economia dell'intero territorio. Guardando avanti, il 2019 si annuncia sotto ottimi auspici». Compral Latte raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte conferiti alla Inalpi di Moretta, dove la torre di sprayatura produce polvere di latte per la Ferrero di Alba. «Una filiera completa che - ha osservato Tortalla - è motivo di orgoglio per il nostro sistema allevatoriale e punto di riferimento a livello regionale e nazionale».

Per la Compral Carni il trend di crescita degli ultimi cinque anni, frutto di costanti investimenti dal laboratorio al Miac al lancio del brand Fassoneria, ha portato il bilancio dai 24 milioni del 2012 a un fatturato stabile sulla trentina di milioni. «Il traguardo raggiunto è importante - ha notato il direttore Bovetti - anche tenendo conto degli altri dati fondamentali: l'assenza di debiti, la piena esigibilità dei crediti, un patrimonio netto di oltre 2 milioni di euro e un buon rapporto fra costi e ricavi che, nonostante lo sviluppo delle attività sostenuto da continui investimenti, garantisce i margini sufficienti a garantire la remunerazione dei soci. Un ulteriore elemento di spinta - ha aggiunto Bovetti - viene dalla linea Fassoneria, che veleggia verso i dieci punti vendita in Italia dopo l'apertura di Catania e i prossimi lanci di Pompei e Cagliari. Su questo fronte avvieremo nel prossimo anno un progetto ancora più articolato che veda accanto alla nostra eccellenza della carne di Fassone altre iniziative volte a a caratterizzare la piemontesità della nostra offerta».

«Ma non dobbiamo dimenticare che il nostro principale cliente è la Grande distribuzione organizzata - ha sottolineato il direttore Bovetti - e tutti sappiamo quanto sia complesso e serrato il confronto sui listini. La Gdo ha le sue esigenze, chiede molto, e noi dobbiamo essere all'altezza delle domande, perché ci teniamo ai nostri clienti e vogliamo mantenerli».

Rispetto al tema dell'andamento della Piemontese sui mercati, il commerciale Compral Roberto Boetti ha fornito uno spunto da non sottovalutare: «Nel settore delle carni è in corso una forte polarizzazione, pochi grossisti hanno in mano le grandi partite di prodotto, così come accade con i suini e gli avicunicoli. La nostra Piemontese deve fare fronte comune e far pesare la propria unicità, per garantire il giusto prezzo».

Dopo l'intervento della veterinaria Alessandra Tropini sulla questione sanitaria legata all'uso di antibiotici, problematica di primo piano nell'ambito del benessere animale e della qualità del prodotto, è stato il presidente di Compral Carni Roberto Chialva a chiudere i lavori.

«Oggi la cooperativa conta 220 soci e rappresenta il principale player sul mercato della carne Piemontese, con dodicimila capi lavorati nel laboratorio del Miac. Siamo una grande e bella famiglia in cui ognuno di noi è responsabile per la sua parte di un destino condiviso. La nostra forza è credere in quello che facciamo cercando di farlo meglio, perché operiamo in un mercato sempre più globale e difficile, dove la carne, come il latte, è in balia di una concorrenza spietata».

RG

L'eccellenza della razza Piemontese valorizzata dalla linea Fassoneria

TANDEM Il presidente Compral Roberto Chialva con il direttore Bartolomeo Bovetti. Sopra, il laboratorio al Miac di Cuneo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riprodu

11 GENNAIO – IL CARMAGNOLESE

Ben 380 commensali alla "Polentata per l'Africa" di dicembre

UN INFINITO "GRAZIE" da Crescere Insieme Carmagnola!

Crescere Insieme Carmagnola Onlus

Riceviamo e pubblichiamo:

Che quello degli Alpini sia un Corpo un po' speciale, non è una novità per nessuno. Il loro impegno nelle piccole e grandi calamità è ben noto, ma ricondurre il loro impegno alle sole emergenze sarebbe riduttivo: innumerevoli sono anche le loro iniziative per la raccolta fondi di beneficienza. Il loro motto, non a caso, è "Onorare i morti aiutando i vivi". E "i vivi" che gli Alpini aiutano non hanno colore della pelle, né confini geografici: si pensi alle varie opere missionarie che sostengono in ogni parte del mondo. A tutto ciò si aggiunga che essi non amano vantarsi del loro operato, lavorano in silenzio e sono reticenti a divulgare il frutto del loro lavoro.

Questa volta, siamo noi di Crescere Insieme Carmagnola a voler ricordare il loro impegno costante, il loro supporto discreto ad ogni nostra iniziativa volta ad aiutare i poveri dei nostri villaggi in Kenya: il successo delle nostre "polentate" e delle nostre squisite "paelle", non sarebbe lo stesso senza il loro insostituibile e professionale impegno, capitanato dal presidente Tino Abbà e dal suo team.

L'Associazione Nazionale Alpini oggi rappresenta l'alfiere di quei valori di eticità, onestà, solidarietà che sembrano essersi affievoliti nell'Italia dei nostri giorni. A questi uomini generosi e discreti va quindi il nostro grande "grazie!".

Un ringraziamento speciale va anche a tutte le persone che si sono offerte a cucinare e allestire la sala degli Antichi Bastioni per 380 commensali.

Un grande successo, ottenuto soprattutto grazie al sostegno di aziende che hanno contribuito totalmente alla fornitura dei propri prodotti: Sandro Bagna del centro cereali, macelleria Racca Piero di San Grato, caseificio Osella e Luca Baravalle, panetteria F.lli Caratelli, panettoni Maina, Franco Allasia e l'Ondalba, Inalpi di Moretta, caffè Lavazza, Livio di Magic Moment, vini Teo Costa e Alba frutta. Un risultato al di sopra di ogni aspettativa, che permette all'Associazione di sostenere ancora una volta i bambini più in difficoltà nel territorio di Meru, in Kenya.