dal **7 OTTOBRE** 2019
al **13 OTTOBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

7 OTTOBRE – TERRA E' VITA

EVENTI "Dal foraggio al formaggio": incontro degli operatori del settore a Milano

di **Raffaella Quadretti**

Latte made in Italy la filiera c'è e fa sistema

Alla prima edizione del Dairy Summit 300 operatori e autorevoli vertici istituzionali. Presto la Carta del Latte da sottoporre al ministro Bellanova

Davanti a criticità e opportunità da cogliere, il settore lattiero nazionale può e vuole fare sistema. E' questa la notizia dopo il primo incontro di filiera organizzato dal Gruppo Tecniche Nuove a Milano il 18 settembre. Rafforzare i rapporti tra allevatori, trasformatori e distributori; equilibrare la catena del valore, anche attraverso il contrasto alle pratiche sleali garantito dalla recente direttiva Ue; lavorare a un sistema europeo di trasparenza sui prezzi. E poi, insistere su tracciabilità, etichettatura e lotta all'italian sounding e alle fake news. I motivi per incontrarsi e confrontarsi c'erano e ci sono. Ecco perché i maggiori esponenti della filiera non hanno mancato l'appuntamento del primo Dairy Summit. Assolatte, Assalzoo, Federalimentare, Federdistribuzione, ma anche ricercatori e dirigenti delle più importanti realtà della produzione e della trasformazione, coop agroalimentari e Consorzi di tutela, oltre a manager della gdo e rappresentanti di punta di Coldiretti, Confagricoltura e Cia Agricoltori italiani si sono succeduti sul palco per informare e stimolare i circa 300 operatori presenti.

Ed ecco perché anche il neo-ministro delle Politiche agricole, **Teresa Bellanova**, ha voluto inviare un saluto agli intervenuti anticipando la sua intenzione di convocare al più presto al ministero la filiera lattiero-casearia per la condivisione di obiettivi e azioni operative, dato che «anche nel settore del latte c'è bisogno di chiarezza e momenti come quello odierno aiutano anche in questa direzione». Dopo i saluti di benvenuto dell'editore, **Ivo Nardella**, le presentazioni di **Francesca Fusi** (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna) e **Daniele Rama** (Università Cattolica Sacro Cuore - Smea Cremona) hanno approfondito due temi chiave di questa prima edizione del Summit: il benessere animale e la catena del valore. La ricercatrice ha ricordato come norme sempre più stringenti regolino e interpretino il benessere animale tanto da rendere indispensabile una nuova figura, quella del "manager di allevamento".
«La materia prima – ha invece spiegato Daniele Rama – vale circa un sesto del valore finale del prodotto (+500%), ma per una equa distribuzione occorre maggiore coesione delle filiere e trasparenza sul calcolo del prezzo».
Nella tavola rotonda del mattino "**Qualità 4.0. La filiera alla ricerca della sostenibilità**" gli esponenti di tutte le fasi della filiera hanno discusso delle principali dinamiche dei rapporti che la caratterizzano. Nei loro interventi hanno messo in luce le iniziative che i propri enti di appartenenza intraprenderanno nel breve e nel medio periodo per raggiunge i grandi obiettivi di una migliore qualità del prodotto e di una maggiore sostenibilità del processo produttivo, come chiede il mercato.
E, a proposito di mercato, la tavola rotonda

La tavola rotonda del mattino, moderata da Giorgio Setti (caporedattore Terra e Vita, Informatore Zootecnico, a sinistra). Da sinistra: Fortunato Trezzi, presidente Anafij; Alessandra Corsi, direttore marketing offerta e Mdd, Conad; Michele Falzetta, direttore Latteria Soresina; Andrea Galli, direttore Centro Crea di Lodi; Matteo Torchio, direttore marketing di Inalpi; Carlo Mangini, direttore marketing Consorzio Parmigiano Reggiano e Lea Pallaroni, segretario generale Assalzoo

Il ruolo chiave della comunicazione

Qualità, filiera, sostenibilità sono state le parole chiave della tavola rotonda del mattino. Tre aspetti che i relatori hanno connesso a un unico concetto cardine: comunicazione. Comunicazione dalla filiera al consumatore, ma anche tra i vari attori della filiera. Solo facendo conoscere in modo completo la qualità del prodotto al consumatore, ha spiegato **Alessandro Corsi**, direttore marketing offerta e Mdd di Conad, il prodotto caseario potrà ottenere la giusta valorizzazione.
Parliamo della qualità organolettica e nutrizionale, ma anche di quella etica: la garanzia che il prodotto offerto è stato ottenuto rispettando l'ambiente, il lavoro, il benessere animale.
Punto del quale ha parlato **Granarolo**, annunciando i suoi tre nuovi obiettivi: benessere animale, allontanamento della plastica, basta sprechi. Su questo ha insistito anche il direttore di Latterie Soresine, **Michele Falzetta**, che ha ricordato il successo dello spot tv lanciato dalla cooperativa, nel quale il consumatore scettico è portato in stalla o verificare la serenità delle bovine degli allevatori soci. Sulla stessa linea il direttore marketing del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Carlo Mongini**: «Stiamo varando una serie di iniziative per comunicare cinque nostri grandi orientamenti: territorio, ambiente, comunità, benessere animale, benessere del consumatore».
La comunicazione però è un elemento indispensabile anche nei rapporti tra i vari anelli della filiera, ha ricordato **Matteo Torchio**, direttore marketing di Inalpi. L'industria piemontese basa la propria strategia su un ampio scambio di informazioni a monte, con gli allevatori conferitori quasi tutti della regione, e a valle, con gli acquirenti del proprio latte in polvere, tra cui la Ferrero.
Comunicazione intra-filiera in primo piano anche per **Leo Pallaroni**, segretario generale di Assalzoo: gli industriali mangimisti italiani garantiscono agli allevatori, e alle latterie, l'elevato qualità e la piena sicurezza dei propri alimenti zootecnici.

Giorgio Setti

A sinistra, la tavola rotonda moderata da Cristina Lazzati (direttrice Mark Up, Gdoweek, Fresh Point Magazine, a destra). Da sinistra: Venetia Villani, direttrice Cucina Naturale; Gianpiero Calzolari, presidente Granarolo; Pietro Poltronieri, responsabile Mdd Crai e Giovanni Panzeri, direttore Mdd Italia Carrefour
A destra, la terza tavola rotonda, moderata da Fabrizio Ratiglia, è stata divisa in due panel. Al primo hanno partecipato Paolo De Castro (Commissione Agricoltura, Parlamento Europeo), Antonio Boselli (Confagricoltura), Gianmichele Passarini (Cia) e Paolo Zanetti (Federalimentare e Assolatte). Al secondo, Filippo Gallinella (Commissione Agricoltura della Camera) con (nella foto da sinistra) Giovanni Guarneri (Alleanza Coop), Ettore Prandini (Coldiretti), Claudio Gradara (Federdistribuzione)

"**Il mercato dei latticini: trend, modelli di consumo e strategie distributive**" è stata introdotta dall'intervento di **Salvo Garipoli**, director SG Marketing, che ha illustrato i dati dell'indagine condotta ad hoc per il Dairy Summit. Tra le evidenze, Garipoli ha citato le prospettive in calo per i consumi di latte e formaggi nel prossimo triennio e un vissuto di familiarità e convivialità per i formaggi che potrebbe essere meglio valorizzato dalla comunicazione. Aspetti che sono stati commentati da **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo, **Giovanni Panzeri**, direttore Mdd Italia Carrefour, **Pietro Poltronieri**, responsabile Mdd Crai e **Venetia Villani**, direttrice Cucina Naturale.
L'ultima tavola rotonda, quella istituzionale, ha invece messo al centro le esigenze e le richieste del settore al nuovo Governo. In collegamento video **Filippo Gallinella**, presidente Commissione Agricoltura della Camera, e l'europarlamentare **Paolo De Castro**, che ha annunciato l'ok definitivo per 277,2 milioni di euro di fondi all'Italia per le catastrofi naturali. Dal 2015 al 2018 l'Italia ha decuplicato l'export di formaggi, ma servirebbe avere una Ocm nel lattiero-caseario e presentarsi all'estero con un unico ufficio che accorpi tutte le competenze del commercio estero. L'estero, però, si affronta solo preparando un piano strategico che – hanno evidenziato in molti e, in particolare, il presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** – il Governo deve pensare sempre più sul medio-lungo periodo. **Giovanni Guarneri** di Alleanza Coop ha indicato tre priorità: sostegno all'internazionalizzazione; trasparenza e semplificazione. Senza dimenticare qualità e informazione per comunicare meglio al consumatore, come sottolineato da **Claudio Gradara**, presidente di Federdistribuzione. Nelle conclusioni, l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, **Fabio Rolfi**, ha chiesto al Governo di varare un piano di settore per la zootecnia da latte. E maggiore attenzione alla comunicazione: le istituzioni non possono restare inermi davanti a fake-news ed educazione alimentare. Insomma, l'auspicato approccio di sistema deve prevedere investimenti su innovazione, ricerca, benessere animale, sostenibilità delle produzioni. È un nuovo modo di comunicare.
Una serie di impegni che i giornalisti del Gruppo Tecniche Nuove riuniranno in una **Carta del Latte** da sottoporre alla filiera e che, ha scritto nel suo messaggio il ministro Bellanova, «attendo di ricevere con interesse». ■

8 OTTOBRE - ANSA

ANSA.it · Piemonte · Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Per caramelle verrà utilizzato prodotto in polvere certificato

Redazione ANSA

TORINO

08 ottobre 2019
18:03
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese.

Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza".

Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE - ALIMENTANDO

Cremona – Sperlari si affida a Inalpi per la realizzazione delle Galatine. L'azienda lattiero casearia di Moretta (Cn) diventa unico fornitore del latte in polvere per le iconiche tavolette. Da sempre prodotte in Italia, da quest'anno saranno realizzate esclusivamente con latte italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. I conferitori di Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo – che garantisce elevati standard qualitativi e regola il prezzo alla stalla – studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza. da inizio anno Galatine è la marca più in crescita nell'intero mercato caramelle: oltre il 20%, con picchi fino al +70% nei mesi dello spot Tv della scorsa primavera (leggi qui). Un successo frutto del rilancio del brand, della campagna di comunicazione e del lancio del nuovo gusto Latte e Biscotto, ricco di croccante granella di biscotto di riso, in linea con i principi salutistici (solo soffice polvere di latte e aromi naturali, senza glutine, senza uova e senza coloranti artificiali). Una nuova varietà che si affianca alle tre ricette tradizionali di Galatine al latte, alla fragola e con pezzi di cioccolato.

8 OTTOBRE – BORSAITALIANA.IT

SPERLARI: INALPI FORNIRA' IL LATTE IN POLVERE PER LE GALATINE

Radiocor

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 08 ott - Al via una nuova iniziativa che unisce Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicita' della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta. Inalpi sara' infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle Galatine, le tavolette al latte. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi e' unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facolta' di Agraria dell'Universita' di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

com-rmi

(RADIOCOR) 08-10-19 10:51:37 (0230)FOOD 5 NNNN

TAG

ITALIA | EUROPA | PRODUZIONE | INDICATORI ECONOMICI | ECONOMIA | FOOD | ITA

Condividi con:

8 OTTOBRE – ALTOADIGE.IT

Accordo Sperlari-Inalpi, Galatine fatte con latte italiano

08 ottobre 2019 A- A+

(ANSA) - TORINO - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno

8 OTTOBRE - TARGATOCN

AGRICOLTURA | 08 ottobre 2019, 16:13

Sperlari e Inalpi insieme per la produzione di gelatine, Coldiretti Piemonte: "L'eccellenza italiana fa squadra"

Moncalvo e Rivarossa: "Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto"

Foto generica

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine.

Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti.

Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione" - dichiara **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi.

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica" ha dichiarato **Piergiorgio Burei**, CEO di Sperlari.

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", concludono **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale.

8 OTTOBRE – BRESCIAOGGI.IT

Tags: TORINO , Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

(ANSA) - TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

BOT

8 OTTOBRE – BUONGIORNOONLINE.IT

SPERLARI – INALPI: AVVIATA LA COLLABORAZIONE

AZIENDE

8 OTT, 2019

Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi: un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti. *"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione"*, dichiara Ambrogio Invernizzi, Presidente Inalpi.

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica", dichiara Piergiorgio Burei, CEO di Sperlari.

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", concludono Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale.

8 OTTOBRE – ECONOMIAITALIANA.IT

(riproduzione riservata)

Al via la nuova collaborazione Sperlari – Inalpi

08 Ottobre 2019

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane. Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta la migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo), realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è l'unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

(riproduzione riservata)

8 OTTOBRE – FOODAFFAIRS.IT

SPERLARI CON INALPI PER LA PRODUZIONE DELLE GALATINE

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane:Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti. "Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione", dichiara Ambrogio Invernizzi, Presidente inalpi. "Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica", dichiara Piergiorgio Burei, CEO di Sperlari. "Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", concludono Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale.

8 OTTOBRE – FOODCOMMUNITY.IT

FOODCOMMUNITY

Martedì 08 Ott 2019

Food

0 Comments ottobre 8, 2019

Inalpi fornirà il latte in polvere per le Galatine Sperlari

Firmato un nuovo accordo tra Sperlari, l'azienda dolciaria cremonese, e Inalpi, la realtà lattiero casearia di Moretta.

Inalpi sarà fornitore unico del **latte in polvere** per la produzione delle **Galatine**, le tavolette al latte di **Sperlari**. L'intesa mette in rilievo l'importanza di un ingrediente di cui Inalpi è unico produttore italiano e che deriva da una filiera corta e certificata.

Gli allevatori che conferiscono il latte all'azienda piemontese sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

"L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", affermano **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte, e **Bruno Rivarossa**, delegato Confederale.

Share

8 OTTOBRE - GDS

Accordo Sperlari-Inalpi, Galatine fatte con latte italiano

08 Ottobre 2019

© ANSA

(ANSA) - TORINO - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese.

Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza".

Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – GIORNALETRENTINO.IT

ACCORDO SPERLARI-INALPI, GALATINE FATTE CON LATTE ITALIANO

first-letter-small "
(ANSA) - TORINO - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – ILGIORNALEDIVICENZA.IT

08.10.2019

Tags: TORINO , Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Aumenta
Diminuisci
Stampa

(ANSA) - TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

BOT

8 OTTOBRE – IT.INVESTING.IT

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Economia | 15 minuti fa (08.10.2019 18:16)

(ANSA) - TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese.

Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza".

Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE - LAPRESSE

Sperlari, avviata nuova collaborazione con Inapli per Galatine

Milano, 8 ott. (AWE/LaPresse) - Sperlari,azienda dolciaria di Cremona, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, hanno avviato una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sara' infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte. L'accordo, annuncia una nota, mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi e' unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi. un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facolta' di Agraria dell'Universita' di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti. "Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunita', che si e' data delle regole e le segue. Il nostro e' un progetto che funziona, perche' sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione", dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi.

"Sperlari e' molto attenta alla qualita' dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualita' e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio e' piu' che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica", dichiara Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari.

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualita', come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei piu' piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente e' stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, e' l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunita' economiche per i nostri territori", concludono Roberto Moncalvopresidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa, delegato confederale.

8 OTTOBRE – LAGAZZETTADELMEZZOGIORNO.IT

ACCORDO SPERLARI-INALPI PER 'GALATINE'

TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese.
Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza".
Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – LAVOCEDIALBA.IT

AGRICOLTURA | 08 ottobre 2019, 16:13

Sperlari e Inalpi insieme per la produzione di gelatine,

Coldiretti Piemonte: "L'eccellenza italiana fa squadra"

Moncalvo e Rivarossa: "Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto"

Foto generica

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine.

Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti.

Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione" - dichiara **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi.

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica" ha dichiarato **Piergiorgio Burei**, CEO di Sperlari.

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", concludono **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale.

8 OTTOBRE – LARENA.IT

Tags: TORINO , Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

(ANSA) - TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – LASICILIA.IT

ACCORDO SPERLARI-INALPI PER 'GALATINE'

Per caramelle verrà utilizzato prodotto in polvere certificato

TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese.
Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza".
Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – LIBERO 247

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Economia - Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. Gli allevatori sono ...
Leggi la notizia

Persone: ambrogio invernizzi piergiorgio burei
Organizzazioni: inalpi sperlari
Luoghi: moretta piacenza
Tags: latte azienda

La soddisfazione di Coldiretti Piemonte: 'L'eccellenza italiana fa squadra"

Grazie alla partnership tra Sperlari e Inalpi per la produzione delle Galatine. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un ...
Leggi la notizia

Persone: inalpi compral latte
Organizzazioni: coldiretti sperlari
Luoghi: piemonte galatine
Tags: soddisfazione eccellenza

8 OTTOBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Grazie alla partnership tra Sperlari e Inalpi per la produzione delle Galatine

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un...
la provenienza: Torino Oggi

8 OTTOBRE – MNS.COM

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Ansa | Un'ora fa | ANSA

(ANSA) - TORINO, 8 OTT - Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese.

Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza".

Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE - QUOTIDIANOPIEMONTESE

Home » Inalpi fornirà il latte per le Galatine Sperlari

Inalpi fornirà il latte per le Galatine Sperlari

Di Redazione QP - 8 Ottobre 2019 - CUNEO

Condividi su

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Invia per email

Sperlari e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione." – dichiara Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre
prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla
filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con
il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica" ha dichiarato Piergiorgio Burei, CEO di Sperlari.

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", concludono Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale.

8 OTTOBRE - TORINOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 08 ottobre 2019, 11:10

La soddisfazione di Coldiretti Piemonte: "L'eccellenza italiana fa squadra"

Grazie alla partnership tra Sperlari e Inalpi per la produzione delle Galatine

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione

delle Galatine. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una **filiera corta e certificata**, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione." - dichiara **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi.

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera.

Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica" ha dichiarato **Piergiorgio Burei**, CEO di Sperlari.

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto".

"L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori", concludono **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale.

8 OTTOBRE – TISCALI.IT

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – VENTI4ORE.COM

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo).

Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese

Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza"Leggi anche altri post Regionali o leggi originale

8 OTTOBRE – VIRGILIO.IT

Accordo Sperlari-Inalpi per 'Galatine'

Condividi Invia

Accordo tra l'industria dolciaria Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una "filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. "Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza". Le caramelle Galatine "sono da sempre prodotte in Italia - aggiunge Piergiorgio Burei, ceo di Sperlari - e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera".

8 OTTOBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

Sperlari stringe una collaborazione con Inalpi

Ha preso avvio una nuova iniziativa che unisce due eccellenze italiane: Sperlari, realtà cremonese che da 183 anni rappresenta la migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine.

Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti.

Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti.

9 OTTOBRE – CORRIEREQUOTIDIANO.IT

AGREEMENT SPERLARI-INALPI, GALATINE MADE WITH ITALIAN MILK

(ANSA) - Turin, OCTOBER 8 - Agreement between the confectionery industry Sperlari and the dairy company Inalpi of Moretta (Cuneo). Will supply the milk powder, which is the only Italian manufacturer, for Galatine, tablets milk of historic Cremona company. Reduced powder in sprayatura tower Moretta, the milk is collected from 400 producers in a "short and certified supply chain that guarantees high quality standards," says Ambrogio Invernizzi, President Inalpi. "The farmers are engaged through a protocol that regulates the price at the barn, designed in collaboration with the Faculty of Agriculture of Piacenza". The candies Galatine "have always been produced in Italy - adds Piergiorgio Burei, CEO of Sperlari - and this year exclusively with Italian milk, for increased attention to the quality and supply chain". (HANDLE). Share on: Whatsapp Telegram I like it: I like it Loading...

9 OTTOBRE

LA PROVINCIA

(CREMONA)

SPERLARI

INTESA SIGLATA CON INALPI LATTE ITALIANO PER LE GALATINE

CREMONA Accordo tra l'industria dolciaria cremonese Sperlari e l'azienda lattiero-casearia Inalpi di Moretta (Cuneo). Quest'ultima fornirà il latte in polvere, di cui è l'unica azienda italiana produttrice, per le Galatine, le tavolette al latte della storica azienda cremonese. Ridotto in polvere nella torre di sprayatura di Moretta, il latte è raccolto da 400 produttori di una «filiera corta e certificata che garantisce elevati standard qualitativi – spiega *Ambrogio Invernizzi*, presidente Inalpi –. Gli allevatori sono impegnati attraverso un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università di Piacenza».
Le caramelle Galatine «sono da sempre prodotte in Italia – aggiunge *Piergiorgio Burei, ceo di* Sperlari – e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera».

9 OTTOBRE – MARK UP

Partnership Sperlari–Inalpi per il latte in polvere delle Galatine

Laura Seguso 9 Ottobre 2019

L'accordo mette al centro il latte in polvere che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti

Una nuova iniziativa unisce due eccellenze italiane: **Sperlari**, la rinomata azienda di Cremona da 183 anni protagonista della migliore tradizione dolciaria italiana, e **Inalpi**, azienda lattiero casearia di Moretta, hanno avviato una nuova collaborazione per la produzione delle **Galatine**. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette al centro il **latte in polvere**, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti. Gli allevatori che conferiscono il latte sono impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema, questo, di trasparenza che garantisce le parti.

"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione", dichiara **Ambrogio Invernizzi**, presidente Inalpi.

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti- afferma **Piergiorgio Burei**, Ceo di Sperlari. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un unicum nel mondo dolciario e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al forte rilancio in corso: gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima Galatina al Biscotto, la nuova veste grafica",

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura, un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque -concludono **Roberto Moncalvo,** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa,** delegato confederale- è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori".

9 OTTOBRE – MOLE24

Home » Articoli HP » Accordo tra Inalpi e Sperlari per le caramelle Galatine: prodotte con latte...

ARTICOLI HP | ENOGASTRONOMIA | TERRITORIO

Accordo tra Inalpi e Sperlari per le caramelle Galatine: prodotte con latte solo italiano

By **mole24** - Ott 9, 2019

Mi piace 1

Accordo tra Inalpi e Sperlari per le caramelle Galatine: prodotte con latte solo italiano

Pubblicità

Galatine: verranno prodotte esclusivamente con latte italiano

È stato siglato un accordo tra **Inalpi** e **Sperlari** per le caramelle **Galatine**.

L'azienda lattiero-casearia di **Moretta**, in provincia di **Cuneo**, fornirà il latte in polvere alla storica azienda dolciaria di **Cremona**, produttrice delle famose tavolette al latte.

Grazie a questo accordo viene messa in evidenza l'importanza del latte in polvere, di cui **Inalpi** è unico produttore italiano.

Come ha spiegato **Ambrogio Invernizzi**, presidente di **Inalpi**, il latte in polvere **Inalpi** deriva da una filiera corta e certificata piemontese, frutto di un accordo basato su rapporti equi e trasparenti.

Infatti, gli oltre 230 allevatori che conferiscono ogni giorno oltre 5mila quintali di latte in Inalpi, sono impegnati attraverso la firma di un protocollo garantisce elevati standard qualitativi e che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in **Italia**, in collaborazione con la **Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza**.

Piergiorgio Burei, **CEO di** Sperlari, ha dichiarato che le caramelle **Galatine** sono da sempre prodotte in **Italia** e, da quest'anno, esclusivamente con latte italiano per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera.

Accordo tra Inalpi e Sperlari per le caramelle Galatine: prodotte con latte solo italiano

Burei ha anche sottolineato che le **Galatine** rappresentano un unicum nel mondo dolciario e che, grazie ad una importante operazione di rilancio, il marchio si sta facendo di nuovo spazio nel cuore dei consumatori italiani.

Presto arriverà sul mercato la nuova **Galatina al Biscotto** con un nuova veste grafica e che verrà pubblicizzata con nuovi spot televisivi.

Insomma, le deliziose caramelle **Galatine** saranno fatte con tanto buon latte italiano e, soprattutto, piemontese.

9 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Il latte piemontese di Inalpi per le mitiche Galatine Sperlari

MORETTA Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza della migliore tradizione dolciaria italiana, e Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle caramelle Galatine.

Inalpi sarà fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle tavolette al latte più famose d'Italia. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da una filiera corta e certificata.«Sperlari -spiega Piergiorgio Burei, Ceo di Sperlari - è attenta alla qualità dei prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano, per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera».

Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte, aggiunge: «L'accordo con Sperlari è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa, possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori».

9 OTTOBRE – SECOLODITALIA.IT

Le Galatine, eccellenza italiana: per le famose tavolette al latte c'è l'accordo Sperlari-Inalpi

mercoledì 9 ottobre 8:53 - di **Redazione**

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane. Da una parte Sperlari, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta la migliore tradizione dolciaria italiana. Dall'altra Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta. Tutt'e due realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle Galatine.

Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte. L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano. Deriva da una filiera corta e certificata.

Galatine, il sistema di trasparenza

Gli allevatori che conferiscono il latte in [redacted] sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi. Un protocollo che

10 OTTOBRE - FOODWEB

FOOD MERCATI RETAIL EXPORT TECH PERSONE OPINIONI EXTRA

DAIRY

Inalpi, la crescita continua

L'extension line della gamma di prodotti biologici è solo uno dei progetti per lo sviluppo di Inalpi che ci ha illustrato ad Anuga il Presidente Ambrogio Invernizzi

10 Ottobre 2019 1 min

Filiera 100% piemontese: è questa la parola d'ordine per il futuro di Inalpi. Lo conferma il **Presidente Ambrogio Invernizzi**, che intervistato da *Food* durante la fiera alimentare di Anuga ha illustrato i piani di sviluppo a medio termine: *"Continueremo a proporre **prodotti buoni, giusti e sicuri** e **punteremo sulle nicchie per rinforzarci. È il caso della linea biologica**, adesso molto più ricca e in continua evoluzione".*

10 OTTOBRE - HORECANEWS

NOTIZIE AZIENDE

Traduci l'articolo nella tua lingua

Nuova collaborazione tra Sperlari e Inalpi: l'eccellenza italiana fa squadra

Da **Redazione** - 10 Ottobre 2019 0

Una nuova iniziativa che unisce eccellenze italiane: **Sperlari**, la rinomata azienda di Cremona che da 183 anni rappresenta l'eccellenza e l'unicità della migliore tradizione dolciaria italiana, e **Inalpi**, azienda lattiero casearia di Moretta, realizzano una nuova collaborazione per la produzione delle **Galatine**. Inalpi sarà infatti fornitore unico del latte in polvere per la produzione delle iconiche tavolette al latte.

L'accordo mette in rilievo l'importanza di un ingrediente, quale il latte in polvere, di cui Inalpi è unico produttore italiano, che deriva da **una filiera corta e certificata,** frutto di un accordo basato su **rapporti equi e trasparenti**.
Gli allevatori che conferiscono il latte in Inalpi sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; **un protocollo che regola il prezzo alla stalla**, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la **Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza**: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti. *"Filiera vuol dire un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. **Il nostro è un progetto che funziona perché sostenibile per tutti i componenti della filiera**. Progetto che nel tempo ha creato efficienza e ci ha consentito di*

investire in formazione e innovazione." – dichiara **Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi.**

"Sperlari è molto attenta alla qualità dei propri prodotti. Le caramelle Galatine, ricche di tanto buon latte, ***sono da sempre prodotte in Italia e da quest'anno esclusivamente con latte italiano,*** *per una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla filiera. Le Galatine rappresentano un* ***unicum nel mondo dolciario*** *e sono caramelle genuine e oggi il marchio è più che mai nel cuore di tutti gli italiani grazie al* ***forte rilancio in corso:*** *gli investimenti in comunicazione con i nuovi spot, l'innovazione con il lancio della buonissima* ***Galatina al Biscotto,*** *la nuova veste grafica"* ha dichiarato **Piergiorgio Burei, CEO di Sperlari.**

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con Inalpi e ***Compral Latte,*** *che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, possiamo garantire prodotti di elevata qualità, come in questo caso in cui, oltretutto, le Galatine incontrano, soprattutto, il gusto dei più piccoli. Offrire ai consumatori, attraverso la torre di sprayatura,* ***un latte in polvere proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente*** *è stato e continua ad essere l'obiettivo e l'anima principale del progetto. L'accordo con Sperlari, dunque, è l'ulteriore esempio di come, con l'agroindustria virtuosa,* ***possano nascere sinergie concrete che rappresentano nuove opportunità economiche per i nostri territori"****, concludono* **Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale.**

10 OTTOBRE - LANGHEROEROMONFERRATO

S. MARGHERITA DI PULA, GLI AWARDS 2019 DI FOOD & TRAVEL: LAUREE HONORIS CAUSA

"Food and Travel Italia", il primo magazine a livello internazionale, che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet, dell'imprenditoria italiana e del turismo di alto profilo, evento patrocinato dall'ENIT (Agenzia Nazionale Turismo). A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista.
Raccomanda questo articolo
up 50%
down 50%
A Forte Village Resort di Santa Margherita di Pula (Cagliari), si è rivelata un vero e proprio successo la seconda edizione italiana degli Awards di "Food and Travel Italia", il primo magazine a livello internazionale, che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet, dell'imprenditoria italiana e del turismo di alto profilo, evento patrocinato dall'ENIT (Agenzia Nazionale Turismo).
A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista. Le graduatorie finali sono state rese pubbliche durante la serata di gala di venerdì scorso, 4 ottobre, dall'editore italiano Pamela Raeli affiancato dal presentatore di Linea Verde Beppe Convertini.
I riconoscimenti assegnati hanno spaziato in tutti gli ambiti della Ristorazione, dell'Ospitalità, dell'Imprenditoria italiana e del Turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osterie/Trattorie e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie
In città, Fuori Città, Agriturismo e B&B, Resort, gli Awards di Food and Travel Italia hanno premiato i professionisti distintisi nel 2019: Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere, Pasticciere, Pizzaiolo, e molti altri. Inoltre, sono stati esaltati i prodotti e le aziende/
organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, distillati, materie prime, scuole, compagnie aeree, compagnie di crociera, agenzie viaggi, location, destinazioni, regioni, territori, uffici stampa e borghi dell'anno.
A completare questo spettacolare parterre de rois sono stati i Premi Speciali conferiti dal board di Food and Travel a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai vari settori di appartenenza.
Durante la serata un momento importante è stato dedicato all'Associazione "Alessandra X per le Donne" che anche quest'anno Food and Travel Italia ha deciso di sostenere, fondata in memoria di Alessandra, una Donna che credeva nel valore femminile e nel progresso della ricerca medico-scientifica durante il percorso oncologico.
Anche l'iniziativa "Tutti insieme" ha raccolto fondi attraverso un'asta di beneficenza in cui sono state battute bottiglie di vino speciali messe a disposizione da alcune cantine italiane (Famiglia Cotarella, Masi, Vallepicciola, Zorzettig e Pescaja).
Grande è stato anche il coinvolgimento degli Sponsor senza i quali nessun progetto sarebbe realizzabile. Ha dato il benvenuto a tutti i presenti il Dott. Lorenzo Giannuzz i, AD e Direttore Generale del Forte Village. A seguire la presentazione degli altri Main Sponsor: DS Automobiles , un brand giovane con una storia alle spalle di oltre 60 anni: il Direttore Generale DS Automobiles Italia, Dott. Francesco Calcara, durante la serata ha rapito gli ospiti presentando la prima vettura premium di un marchio francese che incarna i valori del savoir faire, portando il lusso alla francese all'interno di un'automobile, e dell'innovazione che contraddistingue un marchio che nasce nel 21° Secolo. Bnp Paribas Asset Management, con il Dott. Federico Trianni, Head of Distribution Partners, ha parlato di temi importanti quali Innovazione e Sostenibilità raccontando le varie tappe del Road Show, organizzato da Food and Travel Italia , esplorando il mondo del vino. Relais Rocca

Civalieri, il Dott. Andrea Casalegno ha illustrato la struttura e le grandi potenzialità del Monferrato, Patrimonio dell'Unesco. Sponsor: Deloitte, Villeroy&Boch Broggi, Bottega, Angelo Inglese Sartoria, Amorin, Specchia Pharm, Reggiani Boutique, Myo Zorzettig, Cazzola Consulting.
Molti quelli Tecnici: Ruliano, Acqua Filette, inalpi, Longino&Cardenal, Masi, i Dolci Sapori dell'Etna, Fattoria di Maiano, Tenuta Montemagno, Pescaja, la Campofilone, San Michele The White Oyster, Vallepicciola, Ciro Flagella che hanno portato sulla tavola della Cena di Gala i migliori prodotti italiani. Infine, hanno contribuito per gli aspetti tecnici Mustard, lentuFilm e CPZ.
Un ringraziamento particolare a Stefano Bottega , sponsor dell'evento, per aver deliziato gli ospiti con le sue bollicine durante l'aperitivo accompagnando i formaggi inalpi nella spettacolare piscina Castello.
L'editore di Food and Travel Italia, Pamela Raeli ha ribadito: " I protagonisti degli Awards 2019 di Food and Travel Italia sono state le personalità che si sono distinte in questo 2019. A determinare i vincitori sono stati i lettori attraverso i voti pervenuti sul sito web della rivista. Il mio compito è stato quello di riunirli tutti per festeggiare le loro straordinarie professionalità e premiare i loro traguardi, frutto di impegno e sacrificio. Perché come diceva Aristotele "Noi siamo quello che facciamo, sempre. L'eccellenza non è un atto ma un'abitudine."
A conclusione della serata gli Awards 2019 di Food and Travel Italia sono stati i padrini del lancio in diretta di MIND, il primo magazine di Deloitte dedicato al settore Consumer Products che raccoglie dati rendendoli fruibili, commentandoli, avvalendosi di esperienze di vite vissute, in un contesto in cui bisogna saper leggere il futuro secondo nuovi paradigmi, dove l'informazione è cruciale e dove la tempestività diventa determinante.
Il Dott. Paolo Gibello, Presidente Fondazione Deloitte e il Dott Eugenio Puddu, Partner, hanno raccontato di come le aziende abbiano bisogno di imparare a dialogare in modo diverso con i consumatori, attraverso uno storytelling strutturato basato su elementi reali e verificabili.

10 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

AMBROGIO INVERNIZZI: PER AFFERMARSI, SOPRATTUTTO ALL'ESTERO, OCCORRE UNA DOSE COSPICUA DI CORAGGIO

A Montecitorio il Presidente dell'azienda di Moretta ha sintetizzato la sua "ricetta" per il potenziamento del successo, già forte, del "made in Italy"

La principale parola d'ordine per guardare, come imprenditore, a nuove iniziative che portino le eccellenze italiane all'estero, è "coraggio": questo è l'elemento che, secondo Ambrogio Invernizzi, presidente di "inalpi", «non deve mancare, per affrontare nuovi progetti, frutto di programmazione, ma soprattutto espressione della ferma volontà di promozione del vero "made in Italy", quello che non ha concorrenti, e che assume maggiore valore se è frutto della capacità di fare sistema, di creare collaborazione tra le tante realtà nazionali che possono essere ambasciatrici di eccellenze uniche al mondo».

INALPI ESEMPIO DI BUONE PRATICHE ANCHE NEL MONDO

A Roma si è svolto il convegno "Intelligenze senza confini": si è parlato fra l'altro della filiale in Francia e di quella prossima in Cina

La sede di "inalpi", a Moretta, è un luogo perfetto dove raccogliere latte di alta qualità, conferito da circa cinquecento produttori residenti nelle sole province di Cuneo, Torino e Asti. L'azienda conosce a fondo i suoi conferitori perché nel 2006 ha sottoscritto con loro un protocollo di filiera all'interno dello spazio alpino piemontese che stabilisce gli "standard" di produzione. "Giusto, buono e sicuro" in "inalpi" non sono solo parole

Lorenzo Vallese

Nella sala "Aldo Moro" della Camera dei deputati, a Roma, si è svolto il convegno "Italiani all'estero-Intelligenze senza confini", organizzato dalla senatrice Laura Garavini, vicepresidente della Commissione difesa del Senato della Repubblica.

L'obiettivo dell'incontro era promuovere e diffondere informazione sul considerevole capitale umano italiano che vive e lavora all'estero, grazie all'intervento di medici, ricercatori, docenti universitari e imprenditori che, a vario titolo, hanno portato il loro "made in Italy" nel mondo.

Ambrogio Invernizzi, presidente di dell'azienda latticasearia "inalpi" spa di Moretta, a Montecitorio è stato coinvolto, in qualità di relatore, nel "panel" dal titolo "Eccellenze italiane-Imprenditoria e professioni", a cui hanno preso parte anche Andrea Pappalardo avvocato internazionale, Florinda Saieva, ideatrice del "Farm cultural park", Laura Tolentini, "digital integration manager" di FerAlpi, e Andrea Ciaffi, ingegnere impiantista presso l'"Arup" di Sydney.

Il dibattito è stato moderato da Benedetta Rinaldi, giornalista e conduttrice televisiva.

Ambrogio Invernizzi ha narrato la propria esperienza di imprenditore, spiegando come "inalpi", azienda la cui storia recente inizia nel 1966 in Piemonte, attraverso un lavoro quotidiano e un impegno costante, abbia potuto varcare i confini per affermarsi in Europa e nel mondo.

"Inalpi" oggi lavora in circa quaranta Paesi», ha spiegato Invernizzi. «Un paio di anni fa abbiamo aperto una prima filiale estera, "Inalpi France", con sede a Nizza, e il prossimo passo sarà quello di dare vita a una sede in Cina; in entrambi i casi ci possiamo avvalere della collaborazione di italiani che vivono in quei territori e che uniscono la conoscenza della realtà locale all'elevata capacità professionale».

13 OTTOBRE - ASARVA

Il 28 e 29 ottobre si fa rete a Fiera Milano: opportunità da non perdere per le imprese

13 ottobre 2019 - **AREA BUSINESS, AREA IMPRESA, AREA LAVORO, AZIONI E RISULTATI, CREDITO, INNOVAZIONE, NEWS**

Il risparmio gestito incontra l'economia reale. Non è un'utopia ma un appuntamento, fissato per **il 29 e 30 ottobre al centro congressi Stella Polare di Fiera Milano a Rho**, dove si terrà Ali Expo, una **due giorni di convegni e networking organizzata da Azimut Libera Impresa Sgr con una serie di partner di supporto, tra cui Confartigianato Imprese Varese Artser**. In tutto, 50 conferenze per 150 relatori di altissimo profilo, per una manifestazione che «farà il punto della situazione sugli investimenti alternativi e sui possibili collegamenti fra il risparmio degli italiani e l'economia reale».

In un sistema economico ancora molto "banco-centrico" come quello italiano, soprattutto sul versante della piccola e media impresa, esplorare le opportunità offerte dalla finanza alternativa, dal risparmio gestito e dal private equity risulta essenziale per tutti quegli imprenditori, anche piccoli, che hanno la voglia e la passione per continuare ad investire sulle proprie attività per farle crescere.

Il programma è ricco di spunti che si innestano su quattro percorsi principali. Il primo, a partire da una domanda di fondo: **perché è necessaria una nuova cultura d'impresa?** Il secondo, centrato sulla finanza: "**Dai Venture Capital al Private Equity fino alla quotazione in Borsa: gli strumenti per investire in economia reale e sostenere le imprese**". E ancora, un percorso focalizzato sui servizi dedicati alle imprese. Infine, il grande tema di attualità dell'innovazione tecnologica: "**Tra digitale, investimenti e startup: la via italiana all'innovazione**". Sono in definitiva le sfide che toccano da vicino le imprese, piccole e medie: ma soprattutto sono opportunità che gli imprenditori possono cogliere per crescere e rafforzarsi, in modo da poter affrontare meglio la competizione globale e i saliscendi di una congiuntura internazionale che tende a sfornare sempre più incertezze.

Ecco perché diventa indispensabile fare rete, sviluppare possibilità di networking con altre imprese e con realtà che possono dare un supporto "tecnico" per consentire agli imprenditori di concentrarsi sul proprio core business. ALI Expo si propone appunto di «creare un grande network di relazioni attorno ai temi dell'economia reale, dell'innovazione e dello sviluppo del sistema paese Italia». **Condividere e creare relazioni può rappresentare la risposta vincente alle sfide del prossimo futuro.**

E a provare a dare qualche risposta concreta, o perlomeno a fornire spunti di riflessione e ad aprire prospettive utili da declinare nella propria esperienza imprenditoriale, ci saranno ospiti di assoluto rilievo. Fin dall'opening conference, in cui interverranno, oltre al presidente di Azimut Holding Pietro Giuliani, anche **l'ex ministro Corrado Passera**, attualmente amministratore delegato di Illimity, **l'economista**

Carlo Cottarelli e il dirigente generale del dipartimento del tesoro del **Mef Stefano Cappiello**. Tra gli appuntamenti più attesi anche la **conferenza sul welfare aziendale**, in cui tra i relatori c'è anche **l'ex presidente dell'Inps Tito Boeri**. E ancora, il **sociologo Nadio Delai e il professor Josip Kotlar**, docente di Family business al Politecnico di Milano che discuteranno della "riscossa delle piccole e medie imprese", il segretario generale del Forum Finanza Sostenibile Francesco Bicciato che parlerà di finanza e imprese per la crescita delle comunità locali e imprenditori come **Ambrogio Invernizzi di Inalpi** e **Vincenzo Ferrieri di Cioccolatitaliani** che si concentreranno sul "nodo del passaggio generazionale".