dal **8 APRILE** 2019
al **14 APRILE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

9 APRILE –
BRA OGGI
CUNEO 7

Focus sugli accordi di filiera

Grande partecipazione per il convegno a Savigliano nella cornice della 38esima Fiera della Meccanizzazione agricola

CUNEO

I contratti tra gli attori che operano lungo le filiere del cibo sono presupposto di valore per le produzioni locali, di remunerazione dignitosa per gli imprenditori agricoli e di qualità per i consumatori. Un investimento sicuro, insomma, per il futuro dell'agricoltura cuneese. Questa la sintesi del convegno sui contratti di filiera che Coldiretti Cuneo ha organizzato oggi a Savigliano, nella cornice della Fiera nazionale della Meccanizzazione agricola. L'evento, all'interno di un padiglione Agrimedia gremito, è stato un utile momento di confronto per fare il punto e tracciare la strada futura delle filiere nel comparto agroalimentare, vitale per l'economia della pianura saviglianese e dell'intero territorio regionale. "Prospettive di pluriennalità, prezzo minimo garantito che copra i costi di produzione e premialità sulla qualità - ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo - sono i tre punti cardine su cui stiamo firmando accordi di filiera con importanti industrie per soddisfare le esigenze dei nostri produttori lungo le filiere più significative". Il Presidente del Consorzio Agrario delle province del Nord-Ovest, Antonio Gai, e il Presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla, hanno portato la testimonianza di due filiere di successo, illustrando le buone pratiche sinora messe in campo. Raffaele Tortalla ha spiegato che "la forza del contratto di filiera del latte stipulato da Coldiretti, Inalpi eFerrero sta nel prezzo indicizzato che, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, premia il valore reale del prodotto conferito dai nostri allevatori". Secondo Antonio Gai "il successo degli accordi di filiera cerealicola tra Coldiretti e Consorzio Agrario viene dal riconoscimento economico per l'agricoltore, pagato il 10% in più rispetto alla media di mercato, ma anche dalla collaborazione tra produttori e tecnici, foriera di raccolti maggiori e di più alta qualità". Con i contratti di filiera, lo sguardo è proiettato al futuro. "Tra i progetti in cantiere - ha annunciato il Responsabile dell'Area economica di Coldiretti Cuneo Franco Ramello - ci sono l'accordo nel settore suinicolo con il prosciuttificio Raspini e quello nel comparto frutticolo con l'azienda alimentare Noberasco. Un'ulteriore opportunità per le nostre aziende verrà dalla filiera del grano saraceno per i celiaci, grazieall'interesse di pastifici interessati ad investire sulla materia prima piemontese. Intanto, siamo al lavoro per dare ulteriore slancio alla filiera della nocciola, in vista della maggior produzione che si prospetta nellanostra provincia nell'immediato futuro".'Le sfide del mercato agroalimentare globale - ha concluso il Direttore di Coldiretti Cuneo Tino Arosio, moderatore del convegno - impongono un'organizzazione di filiera sempre più attenta e strutturata, basata su sinergie tra i produttori agricoli e gli industriali più lungimiranti che, scegliendo i prodotti agricoli di qualità della nostra terra, investono nel vero Made in Italy".

9 APRILE - NONSOLOEVENTIPARMA

Grazie alla formula "Smart" Cibus torna annuale confermando a Parma anche nel 2019 la presenza delle maggiori aziende alimentari italiane e dei top buyer Europei e Overseas - Nei due giorni i temi e della filiera presentati dai protagonisti del settore in quattro plenarie

Nel solco dei grandi appuntamenti di eccellenza, espressione del Made in Italy, anche Cibus avrà una cadenza annuale. Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia. Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing". In chiusura della fiera un workshop

sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

Per la vostra sosta

Corale Verdi *Vicolo Asdente, 9 a Parma, e potete venirci a trovare anche passando dal Parco Ducale* Info e prenotazioni 0521/237912

Trattoria Ronzoni- Via Bruno Longhi, 3 - 43121 Parma Tel. 0521-230146

Ristorante La Forchetta Borgo S.Biagio 6/D – 43121 Parma (mappa) Tel.0521-208812

Ristorante Angiol D'Or a Parma in Piazza Duomo Vicolo Scutellari, 1 Tel. 0521 282632

RISTORANTE OMBRE ROSSE B.go G. Tommasini, 18 – 43121 PARMA Tel. 0521.289575

Ristorante Il Trovatore via Affò n.2 Parma Tel. 0521.236905 (chuso la domenica)

Le Bistro Piazza Garibaldi, Parma tel. 0521 200188

Bar Ristorante-Pizzeria "Al Petitot" Via Torelli, 1/A (davanti allo stadio Tardini) **Tel. 0521-235594/22138**

Bastian Contrario Str. Inzani 34/A (lat. via D'Azeglio) Parma tel. 3478113440 (Pub) 3400047499 (Beershop)

Caffetteria La Pulcinella P.zza Picelli 13 tel 0521-711708

HighlanderPub Beershop Di Parma via La Spezia 51/a Parma info: 0521 253921

Trattoria Antichi Sapori *Str. Montanara, 318 43124 Gaione - Parma Tel. 0521 64 81 65*

Un posto al sole ristorante pizzeria VIALE VITTORIA 43 PARMA (PR) T 0521 207165 facebook

Rangon Trattoria tipica parmigiana ed enoteca
Borgo delle Colonne, 26 tel. 0521- 231019

Trattoria Scarica Via Martinella, 192 - Alberi (PR) - Tel. 339-7439326
info@trattoriascarica.it CHIUSO IL MERCOLEDI' E GIOVEDÌ

Trattoria da Romeo
Via Traversetolo 185/a Botteghino di Porporano Parma tel 0521-641167

PIZZA FANTASY SERVIZIO GRATUITO A DOMICILIO in Via Spezia, 57 Parma TEL 0521. 257373

Jamaica pub parma Via Reggio 41/a 43126 Parma0521781357 pizza e hamburger fino a tardi

Fiere di Parma, Viale Delle Esposizioni, Parma, PR, Italia

9 APRILE – ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 862 Meeting VG @ Antica Trattoria Alle Rose – Salò (BS) – Chef Marco Cozza e Andrea De Carli

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Aprile 09, 2019
In: Brescia e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia, Reportage Ristoranti Stampa Email

Li abbiamo conosciuti e **raccontati** verso la fine del **2018** e ci sono piaciuti così tanto da averli subito coinvolti nella nostra **Festa delle Feste Winter Edition**. Siamo rimasti colpiti dall'**entusiasmo** e dalla **passione** con cui si approcciano a una **professione** tanto bella quanto **difficile** come quella della **ristorazione**. Così non potevamo tornare da loro con i nostri **associati** per uno dei nostri **pranzi**, ben consapevoli che la degustazione pensata per noi dagli chef **Marco Cozza** e **Andrea De Carli** non avrebbe tradito le **aspettative**, infatti è stato un **splendido viaggio** per conoscere e assaporare le meraviglie enogastronomiche del **Lago di Garga** con **misurate contaminazioni esterofile.** Da sottolineare anche la **calorosa accoglienza** e la perfetta conduzione della **sala** di **Sandra Sanna**, tanto giovane quanto brava.

Gli stuzzichini

Tipologie degli stuzzichini: krapfen, alborelle di lago, agrumi; finta oliva; sciatt, toma piemontese **inalpi** Dop.

Wafer, Bra tenero Dop **Inalpi**, cervo in civet

Panino al vapore, canapa, limone e caviale

Spugna al basilico, fiori di tarassaco in salamoia

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

Acqua **Filette** Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale.

Pane

Tipologie di pane: con farina integrale e lievito madre e grissini di 2 tipologie, uno classico con farina bianca e uno integrale.

10 APRILE – LA FEDELTA'

Organizzata dalla Condotta Slow food nel salone della Pro loco di Cervere

Cena degli Orti scolastici

Presenti anche i sindaci che quest'anno hanno firmato il protocollo

CERVERE. Sabato scorso insegnanti, nonni, sindaci e amministratori comunali, si sono ritrovati, insieme agli sponsor, alla tradizionale "Cena degli orti scolastici" organizzata dalla condotta Slow food di Fossano. L'incontro conviviale quest'anno si è tenuto nell'accogliente locale della Pro loco di Cervere, che ha svolto anche il servizio ai tavoli.

L'allestimento è stato curato dai volontari della condotta Slow food: tavoli imbanditi con cura, bicchieri in cristallo e piatti biodegradabili e l'immancabile Slow bag per portare a casa gli eventuali avanzi. Ai fornelli la sperimentatissima cuoca, volontaria della condotta, Mari Garelli, aiutata da Lidia e Adriana.

Tra i commensali anche i sindaci dei Comuni che per la prima volta hanno sottoscritto il protocollo per gli orti scolastici (Caramagna, Morozzo, Margarita, Beinette, Montanera, Cherasco), il vicario mons. Pierangelo Chiaramello (anche la Curia vescovile mette a disposizione il suo orto).

Il fiduciario della condotta Marco Barberis ha ringraziato tutti per la collaborazione e in particolare il presidente della Fondazione Crf Gianfranco Mondino per il costante sostegno, il nuovo sponsor Uno gas, la famiglia Viglietta che da anni fornisce il materiale per gli orti e Marco Cois; le ditte Balocco, Sigma e Inalpi che hanno contribuito per la cena.

Tra le "autorità" presenti, il senatore Giorgio Bergesio, il parlamentare Flavio Gastaldi e l'assessore ai Trasporti Francesco Balocco.

La cena annuale degli orti scolastici è il momento di incontro di una realtà davvero importante, che è di esempio per il movimento di Petrini a livello nazionale: gli orti seguiti dalla condotta sono ormai una cinquantina distribuiti su sedici Comuni della Granda e coinvolge oltre 4 mila bambini. La condotta inoltre è stata la prima in Italia a portare gli orti nelle case di riposo, un progetto che sta facendo scuola.

l.a.

11 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

GINNASTICA SALUZZO

Ginnaste nella gara sociale

Una fase della presentazione delle atlete

SALUZZO - Si è svolta, domenica scorsa, presso il palazzetto dello sport, l'annuale gara sociale della Ginnastica Libertas Saluzzo, sponsorizzata da Inalpi Moretta; Cradel e Ok Market di Villanovetta; Il Gigante Manta e Acqua Eva paesana. In gara tutti gli atleti del sodalizio saluzzese. Impossibile citare tutti i risultati ottenuti ma ci limitiamo ai più significativi. Sezione Agonistica Senior, al primo posto delle varie annate: Gaia margaria,Flutura Qira, Eleonora Pipino, Giorgia Piesco, Kaerina Roggiero,Melissa Qira, Aurora Bollati, Anna Russo, Ariele Serafino, Zoe Bellino, Lucia Durbano, Ludovica Bellino, Elisa Degiovanni e Alessia Degiovanni. Nella serie C maschile, categoria Master 1° Nicolas Aliberti. Nel corpo libero della ginnastica ritmica prime-Federica Riva, Giorgia Carletti, Florentina Marinas e Cloè Marini. Buone prove per tutte le altre atlete ed atleti impegnati in questa festa sociale.

11 APRILE – LA VALSUSA

Caselette. Domenica 14 torna la fiera

Trattori e bovini per S.Giorgio '19

CASELETTE - Domenica, 14 aprile, torna la fiera di San Giorgio a Caselette. Anche quest'anno è prevista l'esposizione di trattori, di attrezzature agricole e del comparto agricolo-zootecnico, così come anche quest'anno la giornata sarà occasione di accendere i riflettori sull'allevamento piemontese. Oltre all'assemblea regionale degli allevatori di bovini di razza pezzata rossa italiana, che avrà luogo alle 10 in sala Italia 150, l'ARA Piemonte organizza infatti dalle 11.30 alle 18 la 4° mostra regionale di bovini di pezzata rossa italiana, con i capi migliori esibiti in sfilata per la valutazione morfologica, mentre Campagna Amica ha collaborato per il mercato agricolo di prodotti a km 0.

La fiera di San Giorgio è organizzata come sempre dal Comune, in collaborazione con le associazioni sopra citate nonché con la Regione Piemonte, la città metropolitana di Torino, l'Unione Montana Valle Susa, la Coldiretti e con la sponsorizzazione delle latterie Inalpi. Sono previsti inoltre intrattenimenti musicali e giochi per le famiglie, stand e bancarelle delle associazioni locali e di commercianti di vario genere. Inoltre, dalle 14.30 alle 18, la villa romana sarà aperta al pubblico, così come alle 14.30 è prevista una visita guidata all'oasi Primavalle. Apertura fiera alle 9.30 a cura del corpo musicale caselettese, pranzo a menu fisso previsto nell'area coperta de "La Piota" fra le 12.30 e le 14.30, chiusura fiera prevista intorno alle 18.30. In caso di maltempo, fermo restando l'impossibilità di allestire in esterno le bancarelle e gli stand, si terrà comunque l'as-

L'edizione 2018 della Fiera di San Giorgio a Caselette

11 APRILE – ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 863mo Meeting @ Dina Ristorante – Gussago (BS) – Chef Alberto Gipponi

Postato da: ViaggiatoreGourmet il Aprile 11, 2019
In: Brescia e provincia, Lombardia, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Dopo avervi raccontato a fondo il **Dina** con uno dei nostri reportage e aver avuto il piacere di ritrovare **Alberto Gipponi** come chef per il nostro **pranzo** in **Ca' del Bosco**, dove aveva letteralmente folgorato i nostri **associati**, non potevamo far altro che tornare a **Gussago** per uno dei nostri **eventi**. Il risultato è stato **memorabile**, grazie allo chef che ci ha riservato davvero un **sontuoso percorso**, nel quale ha alternato alcuni **classici**, sì qui al **Dina** ci sono già dei classici che non possono e non devono essere **tolti** dal menù, a delle **nuovissime proposte**. Una cucina di **concetto** e di **sostanza**, non fumosa, che ci **piace** ogni volta di più. Qui il nostro racconto per immagini...

Aperitivo

Franciacorta '61 Satèn – **Berlucchi**

Formaggi **Inalpi**

Amaro: cialda di patate, cipolla, pancetta, tarassaco, grana e polvere caffè

Piatto **Mepra**

Mc Donald

Carne cruda con sale BBQ. Si tratta di un gioco! crema di pane per hamburger e carne dalla masticabilità primitiva.

Casoncello crudo ma cotto

Casoncello di carne apparentemente crudo, ma in realtà cotto grazie a una particolarissima tecnica, presentato in un sacchetto del pane. Lo chef unisce il tema della memoria a quello del gioco: la riproposizione del gesto di un bambino che ruba di nascosto un ravioli ancora crudo, ricorda della spontaneità dell'infanzia.

Lo chef Alberto Gipponi ci spiega la propria filosofia

Tipologia di pane: Integrale lievito madre. In accompagnamento, burro piemontese **Inalpi** montato con scorza d'arancia.

Piattino **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**.

In arrivo la prima portata

Piattooo!

Minestrina sporca

Brodo di verdure.

Raviolo chiuso (omaggio a Gualtiero Marchesi)

Raviolo che da aperto diventa chiuso, rispettando il ripieno, ma mantenendo la masticabilità della pasta. Inserendo la foglia di prezzemolo in cottura la pasta crepa ed è poi valorizzata con la foglia d'oro.

Una lumaca all'improvviso: lumaca, alghe, prezzemolo, porcini.

Cucchiaio **Mepra** personalizzato per Viaggiatore Gourmet.

Caso mai venissero a pranzo i viaggiatori gourmet

Sfoglia, spuma di Grana Padano 43 mesi, crema di cipolle di Tropea e gelato di cipolle di Tropea in carpione. Per la preparazione del piatto è stato utilizzato Bra duro d'Alpeggio Dop **Inalpi**.

Tutto ci passa attraverso e ci cambia

Sarda

Crema di cozze, pomodoro confit, aria di limone, erbe aromatiche e tartare di funghi.

Polenta alla vaniglia e bottarga, burro montato salato, sardà di lago, salsa verde con galanga (spezia indiana).

Pollo di Bresso

Ricetta ripresa da Georges Blanc

Al visitatore

Seppia e kimchi. La seppia ha una cottura particolare che la rende latteginosa alla masticazione. Servita su un piatto a specchio, riecheggia il mito di Narciso: la doppia faccia della seppia rimanda alla doppia faccia dell'uomo, l'ipocrisia.

Patata

Patata fermentata, base di alloro ed erbe amare, terra di radici, riduzione di latte

Adrirola 2016 Sicilia Bianco Doc – **Baglio del Cristo di Campobello**

Aglio, olio e 85

Spaghetto con crema di pesca, scalogno, aglio, lime, peperoncino, pane croccante, ostrica ghiacciata, crema di finocchietto marino e finocchietto.

L'agnello nella bocca del lupo versione kebab

Agnello marinato nella melissa da bocca di lupo servito in un cartoccio di pane carasau, maionese alla curcuma, cumino, coriandolo, zenzero, crema yogurt e menta, cetrioli acidi, germogli di aloro e gerolara.

Casoncelli tradizionali preparati con burro piemontese **Inalpi**

VG e lo chef Alberto Gipponi presentano il piatto successivo in Pentola d'oro **Agnelli**

Animella di cuore, salsa Borscht (rapa rossa acida), indivia saltata nel miele, una grattata di sarda di lago, crema di radici amare e pepe, crema di spinaci e Grana Padano.

Dettagli...

Chi è konal?

Gelato di capra, estratto e ristretto di carota, passion fruit e crumble al cardamomo. Il piatto prende il nome da una stagista indiana, Konal, e si ispira a un dolce indiano a base di carote, latte e cardamomo.

Spuma di cavolfiore e senape, crumble alla nocciola, gelato ai semi

C'è qualcosa che non... quaglia

Quaglia al rhum, crumble al cacao e whisky, crema di piroli, caramello e riso alla salvia e gelée al whisky accompagnato da un brodo di quaglia e zaatar

Soufflé alla bava di lumaca

Caffè e coccole finali

Tipologia caffè: torrefazione**Damiani**.

Tipologia piccola pasticceria: cappert; pungitopo; foglie di faggio fermentato; cozze in scapece con arancia bruciata.

È ora della merenda!

Maurizio Zanella 2007 Rosso del Sebino Igt - **Ca' Del Bosco**

Ne vorrei un bidet

14 APRILE – IL GIORNO ED. MILANO

CONSIGLI

di MARCO MANGIAROTTI

Denis Dianin in vasocottura per invero Vivalda capolavoro Ben Ryè a 2 stelle

DUE COLOMBE *strepitose, quella in vaso di Denis Dianin per invero di D&G Patisserie di Selvazzano. E la Reale di chef Gian Piero Vivalda, il suo Atelier a Cervere, accanto all'Antica Corna Reale, due stelle Michelin. Il pasticcere Denis Dianin da qualche anno ha scelto la vasocottura per le sue creazioni Cioccolato Bianco, Amarena e Limone; Albicocca, mandorla e Zenzero, Cioccolato Bianco, Arancia, limone e Fava di Tonka; Albicocca, Cioccolato Banco e Caffè. Testata Arancia e Pesca. Senza conservanti, il vasetto appena aperto è un'esplosione di sentori al naso e al palato. Morbida, ricca, naturale. Con arancia e pesca candita, miele di sulla, , bucce di arancia e limone, bacelli di vaniglia Bourbon e Tahiti. Si sentono tutti. Appena sotto il gradino più alto, fra le novità, il miglior assaggio del 2019, la Colomba Reale, dopo il superbo Panettone Reale, di Gian Piero Vivalda, e prodotta nel suo AtelieReale, Classica e Ben Ryè 2019. Testata quest'ultima, morbida burrosa, ricca di uova contadine, con la sorpresa dell'uva passa di zibibbo di Pantelleria, ancora ricca di succo. Gli ingredienti spiegano, con la lievitazione e il bilanciamento della ricetta, tutto. Burro Inalpi di filiera piemontese certificata. Acqua minerale naturale di sorgente alpina Sparea. Pasta madre viva (contiene frumento) Albicocche di Costigliole candite Agrimontana. Uva passa di Zibibbo di Pantelleria Donnafugata. Succo di uva Zibibbo per la produzione del Ben Ryè Passito di Pantelleria Doc Donnafugata. Miele d'acacia. Pasta di scorzone d'arancia candita e Pasta di scorzone di limone candita Agrimontana. Mandorla di Sicilia, Vaniglia naturale delle isole Vanuatu. Capolavori. Prezzi e altro sui siti invero e atelierreale.*

15 APRILE

CORRIERE DELLA SERA

L'ECONOMIA

Inalpi guarda allo shopping (e alla Cina)

Giro d'affari in forte crescita, una spinta più marcata all'internazionalizzazione, l'arricchimento della gamma di prodotto anche attraverso acquisizioni. Inalpi, l'azienda piemontese attività nel settore lattiero caseario fondata dalle famiglie Invernizzi, oggi al 70% del capitale, e Barattero, al 30%, «ha chiuso il 2018 con un fatturato di 178 milioni di euro, in crescita del 18% rispetto al 2017, e con un ebitda intorno al 5%, +30%», spiega l'amministratore delegato Ambrogio Invernizzi. Aumenta la quota dell'export, considerando che solo nel 2018 l'azienda che ha sede a Moretta (Cuneo) è entrata in 10 nuovi mercati. «Vendiamo i nostri prodotti in una quarantina di paesi, in Europa in primo luogo ma anche in Estremo Oriente e Nord Africa. Nel 2018 abbiamo avviato una politica di presenza nei mercati più strategici attraverso filiali dirette: siamo partiti in Francia, quest'anno sarà la volta della Cina, dove siamo operativi dallo scorso anno potendo già contare su contratti per 3-4 milioni di euro, mentre più avanti toccherà a Germania, Spagna e ad altri paesi asiatici». Anche grazie a queste operazioni, Inalpi punta a crescere nei prossimi anni «con un cagr di almeno il 5-6%». Sul fronte della produzione, «nel 2018 l'azienda ha debuttato nel segmento bio con il formaggino per la prima infanzia, una gamma che ora contiamo di ampliare ad altre referenze, come mozzarella, toma e latte in polvere». Inoltre a inizio 2019 è nata InLab Solutions, «una società votata all'innovazione, attraverso cui lanceremo prodotti più elaborati, pronti all'uso, come panne cotte e fondute, rivolti ad una fascia più alta del mercato». Inalpi, da fine 2017 nel progetto Elite di Borsa Italiana, non esclude infine «la possibilità di finanziare la crescita in modo alternativo rispetto al canale bancario, attraverso ad esempio l'ingresso di un fondo nel capitale, anche se la nostra cassa ad oggi è più che sufficiente». Tanto che la proprietà ha aperto due dossier «per la possibile acquisizione di aziende italiane sempre del comparto lattiero caseario, per poter così ampliare la gamma di prodotti nell'area bio e non solo».

Andrea Salvadori

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vertici Ambrogio Invernizzi, alla guida di Inalpi: il gruppo vuole rafforzarsi sui mercati esteri