dal **8 OTTOBRE** 2018
al **14 OTTOBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

8 OTTOBRE – ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Il Consiglio direttivo di Confapi Cuneo ha riconfermato Pierantonio Invernizzi di Inalpi alla presidenza della Confederazione italiana della piccola e media industria privata per i prossimi tre anni, con un voto all'unanimità. La rielezione è avvenuta giovedì 4 ottobre. Il Consiglio ha inoltre votato i due vicepresidenti di Confapi Cuneo: Gabriella Cocciolo (Novoplast Due) e Luciano Piovano (Pack Service).

In foto, da sinistra: Pierantonio Invernizzi, Gabriella Cocciolo, Luciano Piovano

8 OTTOBRE – FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Inalpi fornisce il burro al Salone del gusto

di Massimiliano Borgia

Burro Piemontese Inalpi, azienda sponsor del Festival del Giornalismo Alimentare, è stato "Il burro scelto da Terra Madre Salone del Gusto"
Il Burro Piemontese Inalpi è prodotto da sola panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese di filiera corta e controllata, un prodotto che nasce quindi da una politica aziendale basata su rapporti trasparenti, che contribuiscono al raggiungimento di un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto controllato e genuino.
Gli allevatori che conferiscono il latte in azienda sono infatti impegnati nella condivisione di questa filosofia, 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. Molti sono gli elementi di attenzione a cui viene dedicato lavoro: la formazione, strumento di confronto e dialogo con allevatori e con tutti gli attori della Filiera, l'attenzione e la condivisione di obiettivi comuni e fondamentali quali il benessere animale e la sostenibilità della Filiera stessa, un vero e proprio percorso di eticità e rispetto per ogni parte, garanzia di rapporto corretto, trasparente e tracciabile.
Ambasciatore di qualità italiana, il burro Inalpi rappresenta quasi il 50% del burro italiano esportato all'estero, con una produzione annua di 10.000 tonnellate, che colloca l'azienda di Moretta tra i primi produttori italiani.
Inalpi ha quindi deciso, anche per l'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto, di sostenere la manifestazione, per dare concreta testimonianza della condivisone di valori, che la kermesse propone, e ai quali Inalpi da sempre aderisce.

"Come Slow Food siamo consapevoli del lavoro svolto da Inalpi in questi anni. Un lavoro che ha nella ricerca della qualità il tratto distintivo. Ed è proprio in virtù di questo percorso che abbiamo scelto uno dei prodotti di punta, il burro, per le cucine di Terra Madre Salone del Gusto. Tengo anche a sottolineare l'impegno di Inalpi nel sostenere la mensa di Terra Madre." – dichiara Daniele Buttignol – Direttore Generale Slow Food Italia.
L'eticità e la sostenibilità, principi portanti della manifestazione, sono infatti gli stessi elementi che si ritrovano in ogni prodotto Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui essi provengono. Il Burro Piemontese Inalpi, sarà dunque "Il burro scelto da Terra Madre Salone del Gusto". Il burro Inalpi sarà infatti presente nelle cucine di Terra Madre e nelle cucine delle aree tematiche Slow Fish, Slow Meat, Semi, Cibo e Salute e presso lo stand dell'Università degli Studi di scienze gastronomiche.

"La nostra filosofia, da sempre focalizzata su prodotti buoni, giusti e sicuri, è in piena sintonia con lo spirito della manifestazione - dichiara Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi – ancor più se si pensa che, da sempre, Inalpi è impegnata nella creazione di rapporti trasparenti ed equi con tutti gli oltre 400 conferitori della filiera e con il territorio sul quale operiamo quotidianamente".

8 OTTOBRE – PLANETRAVEL.COM

planetravel MAGAZINE
A new life for FoodArt&Travel

CURIOSITÀ

Una significativa realtà imprenditoriale: la INALPI

> *"Ciascuno di noi deve sapere quello che ha nel piatto: gli italiani devono essere consumatori sempre più consapevoli ed è quindi necessario lavorare su tutta la filiera".*

Con queste parole il Presidente Inalpi, Ambrogio Invernizzi, ha illustrato, nel corso del recente Salone del gusto svoltosi a Torino, la filiera Inalpi.

Quella della piemontese Inalpi di Moretta, in provincia di Cuneo, è infatti una filiera corta e controllata, fatta di lavoro e impegno sul territorio. Un impegno che Inalpi porta avanti da sempre, a tutela dei consumatori, con prodotti buoni, giusti e sicuri nei confronti di tutti gli attori della filiera che condividono quindi un protocollo garante di elevati standard qualitativi. Un protocollo, studiato e realizzato, per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza per dare origine ad un sistema di trasparenza che garantisce tutte le parti. L'impegno continuo l'azienda di Moretta lo declina anche nelle attività di formazione ed in quelle volte all'attenzione sia al benessere animale che alla sostenibilità della Filiera stessa.

La materia attorno al quale ruota l'attività aziendale dell'Inalpi, volta a perseguire dei risultati d'eccellenza è il latte.

Riavvolgendo ora il film della storia d'impresa relativa all'Inalpi, arriviamo nella Valsassina della fine del XIX secolo. L'attore principale è Antonio Invernizzi capace di dare il via alla produzione di ottimo formaggio e burro, ricavati dal latte ricco delle mucche di quei pascoli. Una grande passione, unita a una professionalità tutt'altro che improvvisata. La stessa che ha animato Egidio Invernizzi e lo ha spinto a cercare nuovi spazi con caratteristiche simili a quelle della sua amata valle.

E così dalla Valsassina si arriva in Piemonte. L'area del Monviso, e in particolare la cittadina di Moretta con la sua fertile campagna, diventano la nuova casa del giovane Egidio: lì si sposa, incontra il cognato e, insieme, danno il via alla Inalpi che, in pochi anni, diventa una realtà economica importante del territorio.

L'anno di fondazione è il 1966. Da allora l'evoluzione aziendale è continua e costante. Già nel 1990 gli 800 mq su cui era sorto il primo stabilimento, sono diventati 15.000 e alla produzione di burro e formaggi si è affiancata quella del formaggio fuso a fette, che negli anni diventa il vero core business dell'azienda.

Nel 2009 l'azienda aggiunge quindi un nuovo prodotto: i formaggini. Il reparto per la produzione dei "fusi spalmabili in triangoli" viene allestito alacremente e in pochi mesi parte la produzione. La qualità del prodotto è elevata, anche nei formaggini, così come nelle fettine di formaggio: l'elemento fondamentale è infatti il buon latte utilizzato nella lavorazione.

Nel 2010 la crisi travolge la maggior parte delle industrie, ma la passione dei soci fondatori di Inalpi non lascia spazio a cedimenti e, a differenza di molti concorrenti, a Moretta si investe e si creano nuovi posti di lavoro.

Grazie ai rapporti creati negli anni con la Ferrero S.p.A. di Alba, leader mondiale nel settore dolciario, Inalpi realizza così il più importante investimento della sua storia: il primo e, ad oggi, unico impianto di produzione di latte in polvere per l'industria alimentare esistente sul territorio nazionale.

Una significativa realtà imprenditoriale: la INALPI | planetravel magazine

Una significativa realtà imprenditoriale: la INALPI | planetravel magazine

Sono queste le tappe salienti di un percorso che ha superato il mezzo secolo. Un percorso che, riservandoci di dare conto delle ultime novità in un altro articolo, concludiamo con le informazioni fornite dai dati quantitativi relativi a questa significativa realtà imprenditoriale italiana.

I numeri attuali sono infatti i seguenti: 130 i dipendenti; raccolta del 20% del latte prodotto in Piemonte; 500 le tonnellate di latte che ogni giorno arrivano in Inalpi; 17.000 i parametri controllati ogni mese; 1.000.000 gli euro investiti da Inalpi per rinnovare, adeguare e mantenere efficiente il Laboratorio Analisi.

10 OTTOBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO

Rinnovato il consiglio Confapi Cuneo

Nei giorni scorsi a Moretta è stato rinnovato il Consiglio Direttivo di Confapi Cuneo dove è stato riconfermato all'unanimità il presidente Pierantonio Invernizzi di Inalpi Spa. Due i neo vicepresidenti: Gabriella Cocciolo(Novoplast Due) e Luciano Piovano (Pack Service).
Lo scorso luglio, nel Consiglio direttivo erano stati eletti, tra gli altri, Antonio Livio Costamagna (V2); Marco Daniele (L'Artistica), Sonia Silvestro (Peraria) e lo stesso Invernizzi.

11 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 752mo Meeting VG @ Piccolo Lago – Verbania (VB) – Chef/Patron Marco Sacco

Posted By: ViaggiatoreGourmet on ottobre 10, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti, Verbania e provincia Stampa Email

Marco Sacco, ovvero come riuscire a essere al contempo **chef** e **patron** di un ristorante **bistellato**, con all'attivo consulenze, padre di **famiglia**, **nonno** e punto di **riferimento** per diverse iniziative e associazioni **enogastronomiche** e... divertirsi un sacco. Già, **divertirsi**, perché è questo che ci colpisce di lui ogni volta che io andiamo a trovare con gli **Amici Gourmet** al suo **Piccolo Lago**, sulle sponde dello specchio d'acqua che è l'appendice più piccola (e discreta) del vicino lago Maggiore. Marco Sacco è uno spirito **indipendente**, un **professionista** nel suo settore che però ha saputo conservare la **sensibilità** e la capacità di **stupirsi** e sognare di un bambino. Così a ogni **pranzo** da lui, accanto alla **rassicurante** presenza dei suoi piatti più **intramontabili,** troviamo **nuove creazioni** che lui stesso ci viene a **presentare**, raccontandoci gli ingredienti, le cotture, ma soprattutto l'**idea** da cui è nato.

Il nostro menù personalizzato

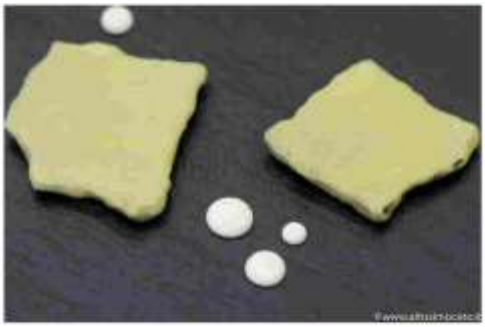
inalpi

La tradizionale schiacciatina con Prosciutto 42 della Val Vigezzo

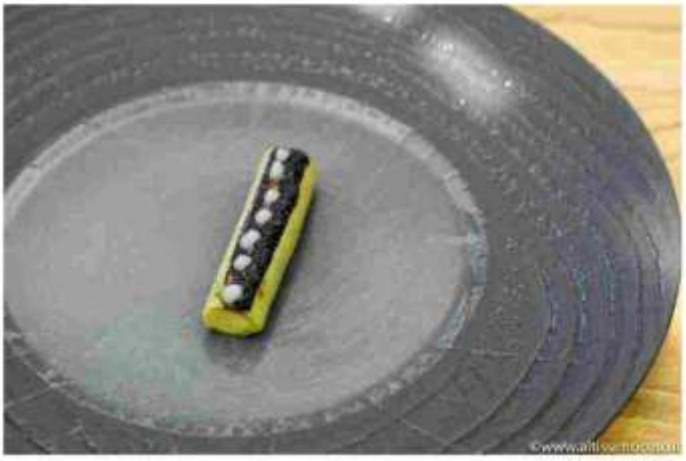
Torniamo su e ci accomodiamo...

Pane

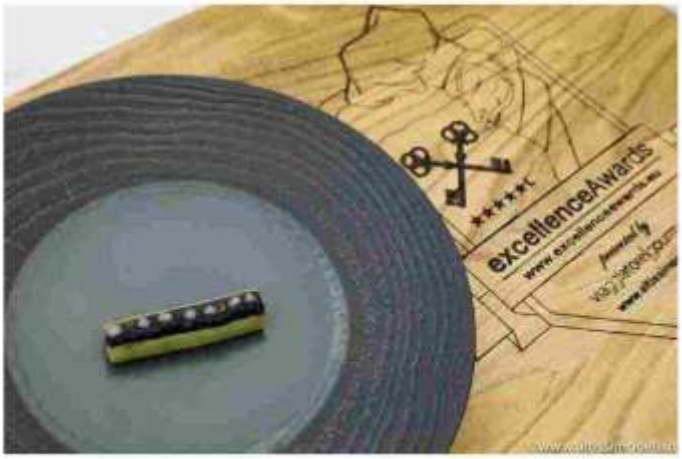
Lunasca e Castelnuovo



Bric Amei Langhe Bianco 2016 – **Marchesi di Barolo**



Zucchina e caviale



VG e lo chef presentano il piatto

Polpetta di riso carnaroli **Riserva San Massimo** e gardon, brodo di lago aromatizzato

Pinot Grigio 2011 Veneto IGT - **Terre di San Rocco**

Cacio e pepe di lago

Prossimo piatto presentato in sala nella pentola d'oro **Agnelli**

©www.altissimoceto.it

inalpi
©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

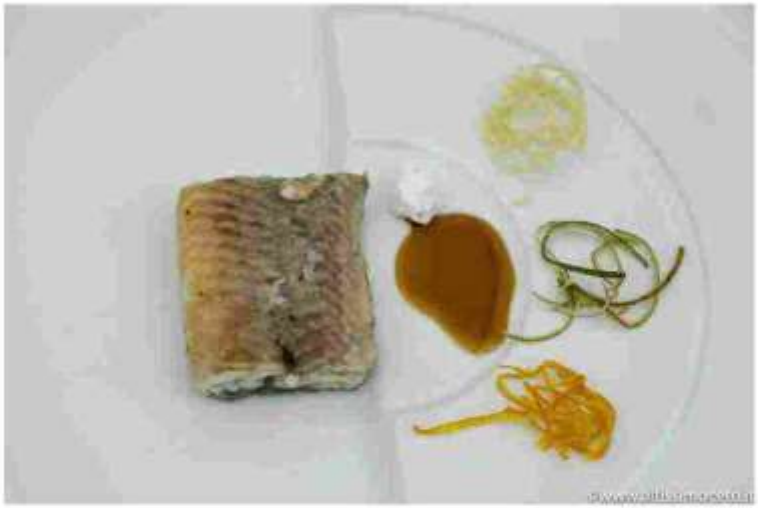
La presentazione del piatto...

Raviolo di cipolla brasata e spuma di Bettelmatt

SCARBA
ROUCHET
inalpi

Rouchet 2007 Bricco rosa Monferrato Rosso – **Scarpa**

Salmerina, ketchup di peperoni e nduja



Moscato d'Asti Vite Vecchie 2014 – **Ca' d'Gal**

Barolo Vigna Rionda Gattera 2001 – **Cordero di Montezemolo**

Polpo sovra cuscia di pollo "a collo rotto" cotto a bassa temperatura

Latte e rabarbaro

excellenceAwards
VG

excellenceAwards
VG

VG

inalpi

inalpi

11 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Il Consiglio direttivo provinciale riunito in Inalpi

Confapi conferma Invernizzi

Pierantonio presidente per i prossimi tre anni

MORETTA - Si è svolta giovedì 4 ottobre presso la sede dell'azienda Inalpi, la riunione del consiglio direttivo di Confapi Cuneo, Confederazione Italiana della piccola e media industria privata, in cui è stato riconfermato all'unanimità quale presidente per i prossimi 3 anni, Pierantonio Invernizzi, uno dei titolari dell'Inalpi.

Nominati anche i due vicepresidenti, ossia Gabriella Cocciolo di Novoplast Due di Racconigi e Luciano Piovano di Pack Service srl sempre di Racconigi.

Il Consiglio Direttivo, eletto a luglio di quest'anno, rimarrà in carica per 3 anni.

Ricordiamo i nomi dei suoi componenti: Massimo Albertengo della Albertengo Panettoni SpA; Mario Arnaldi della Jolly Graf srl; Alessandro Arnaldo, Vega Service; Matteo Ballauri, Salumificio Monregalese srl; Claudio Bertolotto della Bertolotto Porte SpA; Paolo Cantelmi, Sea Experience srl; Maria Gabriella Cocciolo , Novoplast Due srl; Davide Colla, Colla Autotrasporti srl; Antonio Livio Costamagna, V2 SpA; Marco Daniele, L'Artistica srl; Massimo Gallo, Vale srl; Elisa Giletta, Synergie Italia SpA; Pierantonio Invernizzi, Inalpi Spa; Nicholas L'Abbate, Nord Salse srl; Andrea Migliore, Migliore F.lli srl; Luciano Piovano, Pack Service srl; Bosio Samuele, Acquarama srl; Sonia Silvestro, Peraria srl; Paolo Stella della Selghis Spa.

a. f.

Da sinistra Pierantonio Invernizzi, Gabriella Cocciolo e Luciano Piovano

11 OTTOBRE – LA FEDELTA'

L'associazione delle Piccole imprese. Vice Gabriella Cocciolo e Luciano Piovano

Invernizzi confermato alla guida di Confapi

MORETTA. Pierantonio Invernizzi è stato riconfermato alla presidenza di Confapi, l'associazione delle Piccole imprese. L'elezione è avvenuta nel corso della riunione del Consiglio direttivo che si è svolto nella sede di Inalpi di Moretta (azienda dello stesso Invernizzi); vice presidenti Confapi Cuneo sono Gabriella Cocciolo (Novoplast due) e Luciano Piovano (Pack service), *"importanti figure di riferimento per l'impegno e il lavoro svolto in questi quattro anni"* - ha commentato il presidente.

Il Consiglio direttivo, eletto a luglio 2018 e che rimarrà in carica per tre anni, è invece composto da: Massimo Albertengo, Mario Arnaldi, Alessandro Arnaldo, Matteo Ballauri, Claudio Bertolotto, Paolo Cantelmi, Maria Gabriella Cocciolo, Davide Colla, Antonio Livio Costamagna, Marco Daniele, Massimo Gallo, Elisa Giletta, Pierantonio Invernizzi, Nicholas L'Abbate, Andrea Migliore, Luciano Piovano, Samuele Bosio, Sonia Silvestro, Paolo Stella.

11 OTTOBRE – LA GUIDA CN

Invernizzi per Confapi

CUNEO - Il consiglio direttivo di Confapi Cuneo, giovedì 4 ha riconfermato, all'unanimità come presidente per i prossimi tre anni Pierantonio Invernizzi (Inalpi, Moretta); vicepresidenti Gabriella Cocciolo (Novoplast Due) e Luciano Piovano (Pack Service); tra le aziende in consiglio anche Albertengo Panettoni, Bertolotto Porte, V2, L'Artistica, Peraria, Selghis.