Dall' **11 APRILE 2022**
Al **17 APRILE 2022**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

11 APRILE – MARK UP

La crisi energetica e la difficoltà di approvvigionamento delle materie prime sono la prova del nove della necessità di questa transizione e dell'abbandono del vecchio modello lineare. Diverse le aziende all'avanguardia. E si riesce anche a fare business

Daniele Colombo | @daniele_colombo

Economia circolare: *a che punto siamo?*

Far diventare lo scarto di filiera una risorsa da valorizzare in una logica di simbiosi tra realtà produttive è uno degli aspetti chiave dell'economia circolare. Quella destinata a sostituire la vecchia economia lineare. La strada è stata tracciata dalle poxlitiche Ue con il Piano d'azione per l'economia circolare approvato a marzo 2020 e parte del Green Deal europeo ed è al centro anche di molti progetti del Pnrr. La Commissione stima che questa transizione possa portare a un aumento del Pil dello 0,5% entro il 2030. Il ciclo di vita dei prodotti diventa così uno degli elementi portanti delle nuove misure destinate alle aziende: vengono favoriti quelli che sono concepiti per essere riutilizzati, riparati o riciclati.

L'economia circolare è chiamata dall'Unione europea a sostituire il più rapidamente possibile la vecchia economia lineare. Le aziende hanno iniziato a rendersi conto che è necessaria una vera sostenibilità per ridurre la quantità di materie prime in entrata nell'economia e di rifiuti in uscita. E i consumatori premiano i marchi che dimostrano impegni concreti e penalizzano chi non lo fa. Il ciclo di vita dei prodotti è il nuovo centro di gravità dell'economia industriale. Accompagnato dalla collaborazione tra filiere. Diversi elementi costituiscono già best practice, come le strategie per il recupero di scarti da altri processi. Altre comprendono l'uso di materie prime ed energie rinnovabili, attenzione a riutilizzabile e impiego di materie prime seconde, non solo per imballaggi. Ma qual è lo stato dell'arte nel nostro Paese?

Nel 2020 la bioeconomia in Italia, il sistema che utilizza le risorse biologiche, inclusi gli scarti, come input per la produzione di beni ed energia, ha generato un output pari a circa 317 miliardi di euro; il suo peso in termini ci produzione è salito al 10,2%. Lo dice la settima edizione del rapporto La bioeconomia in Europa, redatto dalla Direzione studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo in collaborazione con il Cluster Spring e Assobiotec-Federchimica. La filiera agroalimentare in Italia rappresenta oltre il 60% del valore della Bioeconomia. Di grande interesse sono i legami con le nuove frontiere della chimica bio-based, che utilizza materie prime biologiche, al centro della transizione verde. Un sistema dinamico che vede in Italia più di 830 soggetti: dalle 84 università e centri di Ricerca (pubblici e privati), alle circa 730 imprese (con più di 500 start-up), cui si affiancano altre istituzioni ed associazioni con ruolo di supporto e promozione. Tra le tematiche più perseguite dalle aziende le innovazioni per il trattamento dei rifiuti organici e i fanghi di depurazione, con l'obiettivo di produrre energia, biometano, fertilizzanti e ammendanti. Molto promettente è il filone del riutilizzo di molecole e sostanze bioattive per la farmaceutica e nutraceutica.

GLI INVESTIMENTI DI RIGONI DI ASIAGO

Da anni Rigoni di Asiago investe in sostenibilità: oltre il 70% dei consumi energetici dello stabilimento di Foza, a pochi chilometri dalla sede centrale di Asiago, è prodotto da un impianto di co-generazione a metano, che produce energia termica ed elettrica, consentendo un notevole risparmio sulle emissioni di Co_2. Inoltre, la sede logistica di Albaredo d'Adige (Verona), in grado di stoccare circa 13 milioni di vasetti, è dotata di un impianto fotovoltaico da 200 kWp per autoconsumo energetico. Anche il parco veicoli utilizzato è a basso impatto ambientale, Euro 6, mentre il packaging è per il 91% riciclabile.

IL MODELLO AVANZATO DI FILENI

Tutta la filiera Fileni, società benefit e recentemente diventata anche B-Corp (sono solo 14 le italiane nel settore del food and beverage a vantare questa certificazione) è già un modello esportabile di economia circolare. Gli stabilimenti e gli allevamenti del Gruppo utilizzano energia 100% rinnovabile (autoprodotta o acquistata con garanzia di origine) e sono Carbon Neutral. Il progetto circolare di Fileni è fondato sull'ottimizzazione e sull'efficienza di tutto il processo produttivo, organizzato per eliminare all'origine qualsiasi forma di spreco ed eccedenza. Le circa 7 mila tonnellate di rifiuti vengono rivalorizzate: il 97,2% è, infatti, destinato al riciclo. Si tratta per lo più di fanghi di depurazione, per la produzione di biometano.

VALORIZZAZIONE DEI GUSCI PER FERRERO

Ferrero ha iniziato da tempo a ripensare la gestione di alcune delle principali risorse utilizzate. I gusci della nocciola possono diventare anche materia prime per l'industria della carta. EcoPaper è il nome del progetto coordinato da Ferrero e svolto tra il 2012 e il 2015 in collaborazione con le società di imballaggio Stora Enso Barcellona (Spagna) e Papiertechnische Stiftung (Germania), per creare un packaging più sostenibile ed economico grazie al riutilizzo dei residui produttivi di gusci di nocciola e fave di cacao. È possibile immaginare di riutilizzare il 50% degli "scarti" legati a nocciole (gusci) e cacao (cuticole) creando dalle 750 mila a 1,5 milioni di tonnellate di carta ogni anno.

DA SCARTO A RISORSA

"Dal nostro punto di osservazione, in associazione -spiega Antonio Fecia responsabile sostenibilità Unione Italiana Food che riunisce circa 450 aziende- vediamo molto impegno delle aziende per l'abbattimento delle emissioni di Co_2 attraverso la programmazione delle politiche di sostenibilità che presuppongono la misurazione degli impatti ambientali come punto di partenza per intraprendere le scelte giuste e i relativi investimenti. Ad esempio già vent'anni fa nostre aziende alimentari che avevano scarti o residui di produzione ci avevano chiesto un confronto all'interno dell'associazione per gestire il problema. E noi abbiamo predisposto linee guida tenendo conto delle normative esistenti, ma che andassero oltre prevedendo procedure, all'interno e all'esterno dell'azienda, che permettessero di conferire gli scarti all'industria mangimistica. In questo modo ciò che originariamente doveva essere smaltito come rifiuto, diventava una materia prima per un altro settore". Con l'economia circolare il rifiuto da scarto diventa risorsa. Ma essenziale è misurare la propria circolarità. "Non tutte le aziende lo fanno, ma c'è l'effetto domino quando partono soprattutto i grandi. Stiamo ora partecipando a un progetto Life "Magis" della Comunità europea sull'impatto ambientale dei prodotti. Quattro merceologie nostre (merendine, gelati, lievitati di ricorrenza, e caffè) si stanno esercitando nella misurazione dell'impatto ambientale dei propri prodotti con l'obiettivo di comunicarlo ai consumatori finali, evitando così i rischi legati al greenwashing.

"Il punto cruciale è l'energia e il secondo, che non mettiamo sufficientemente al centro dell'attenzione, è quello dell'acqua, che rischia a breve di scatenare nuove guerre -spiega Alessandro Paciello, presidente di Aida Partners e Innovazione Circolare. L'Italia è il primo Paese per economia circolare in Europa, recuperiamo già bene. Ma dobbiamo incentivare la riproposta di rifiuti sotto forma di nuovi prodotti perché le materie prime cominciano a scarseggiare: e qui con-

TESTIMONIANZE DI UTILIZZO DI CIRCOL-UP

Gennaro Guglielmo Auricchio, responsabile Csr di Gennaro Auricchio Spa ha spiegato i vantaggi nell'adottare Circol-UP di Gs1 Italy nella possibilità di guardare a 360 gradi tutta l'organizzazione aziendale, e con un alto livello di dettaglio, per capire i prossimi passi da intraprendere nel miglioramento della propria circolarità. E soprattutto nell'approvvigionamento delle materie prime e nell'efficientamento anche logistico, per abbattere la carbon footprint: "Stiamo, per esempio, spostando tutti i trasporti da gomma a rotaia".

"Utilizzare Circol-UP ci ha permesso di tracciare la linea di partenza per migliorarci in futuro non solo per i prodotti a marchio ma anche rispetto ai punti di vendita dei nostri associati -è la testimonianza di Despar Italia -. A distanza di tempo puoi andare a vedere i risultati ottenuti. Alcune criticità emerse riguardano il reperimento delle informazioni dei nostri fornitori a marchio: ne abbiamo 400 diversi, dalle piccole aziende familiari alle grandi strutturate".

"Un'area di azione che abbiamo individuato è quella del coinvolgimento dei partner della logistica e, l'elemento più forte, delle persone, con la diffusione in tutte le funzioni aziendali -ha raccontato Lorenza Cipollina, comunicazione interna ed esterna & relazioni istituzionali di Mondelez-. Circol-UP dà awareness, benchmarking, confronto con il mercato esterno ed è actionable, permette di identificare azioni concrete: è uno strumento pragmatico".

ta la tecnologia. Detto questo non è però sostenibile e circolare ciò che non mette l'uomo al centro: se ci dimentichiamo dell'uomo e ci preoccupiamo solo di energia e rifiuti (concetti peraltro chiave dell'economica circolare), schiavi di tecnocrazia e burocrazia, stiamo facendo un buco nell'acqua. Non salviamo il mondo parlando di come ridurre la Co_2 o recuperare alluminio o vetro. Serve un'umanocrazia. Più che di transizione ecologica si dovrebbe parlare di conversione ecologica, concetto che già usava Alexander Langer, tra i più grandi ambientalisti nella nostra storia d'Italia. Dobbiamo riprendere la visione di Olivetti che la società e l'economia si devono basare su valori spirituali. L'economia circolare è anche legata ai valori e all'intangibile, non solo alle materie".

MISURARE LA CIRCOLARITÀ

Un primo passo per un'azienda è capire a quale livello di circolarità si trova. Occorre pertanto una misurazione, indicatore fondamentale in chiave strategica. GS1 Italy ha sviluppato un check-up tool, Circol-UP, che aiuta le imprese a misurare il proprio livello di circolarità e individuare le opportunità di miglioramento. Tramite una check list con domande strategiche sull'applicazione dei principi dell'economia circolare all'interno dei processi aziendali, Circol-UP analizza tutte le fasi del ciclo di vita dei prodotti (approvvigionamento, design, produzione, distribuzione, consumo e gestione dei rifiuti) ed è stato customizzato considerando le peculiarità del largo consumo, in particolare le specificità dei settori alimentare e bevande, retail e cura casa e cura persona. "Nella fase di approvvigionamento ci sono

Albini_next, think thank lanciato nel 2019 per creare i tessuti del futuro, ha individuato una nuova tipologia di tintura per tessuti ricavata dalla lavorazione del riso nero di Riso Gallo. Nel corso del trattamento idrotermico del cereale, l'acqua assume un profondo color vinaccia: una tintura naturale, utilizzata per tingere diverse fibre tessili sostenibili

IL PIANO DI GRANAROLO

Granarolo ha in atto un piano di lavoro importante sulla plastica che prevede una riduzione costante della grammatura, l'utilizzo di materiali riciclabili e/o di origine vegetale laddove possibile e il passaggio alla carta di alcuni packaging (per esempio i vasetti di yogurt a marchio Yomo). In ambito zootecnico, attraverso gli strumenti dell'agricoltura e allevamento 4.0, Granarolo sta attuando un grande progetto di monitoraggio di indicatori ambientali e di benessere animale sugli allevamenti delle 600 aziende socie. In diverse stalle le deiezioni animali già oggi vengono recuperate per la produzione di energia.

COPERTURA ENERGETICA OLEIFICIO ZUCCHI

Zucchi ha aggiunto un trigeneratore al co-generatore. E autoproduce il 90% dell'energia necessaria, sia termica che elettrica. Quest'anno aggiungerà i pannelli fotovoltaici per arrivare, presumibilmente a settembre, alla copertura totale del fabbisogno. In tema di energia circolare ha ridotto del 50% l'olio residuo dei processi di filtrazione delle olive: oltre 1.200 tonnellate l'anno non vanno più a rifiuto ma a sottoprodotto o a rigenerazione.

Salvatore Barbagallo,
docente UniCatania

Antonio Feola, resp. sostenibilità di UIF

Carolina Gomez,
Ecr project manager
di GS1 Italy

Alessandro Paciello,
presidente
di Aida Partners

aziende che hanno cominciato a considerare criteri di circolarità nella selezione dei fornitori di materie prime da impiegare per la realizzazione degli imballaggi per i propri prodotti e si guarda anche al packaging del prodotto acquistato, prediligendo quelli che seguono obiettivi di circolarità, per esempio in termini di riciclabilità, recuperabilità e di riduzione rifiuti -sottolinea Carolina Gomez, Ecr project manager di GS1 Italy-. Nella fase di progettazione si cercano soluzioni per ridurre l'impiego di acqua o di energia che non provenga da fonti rinnovabili, come tramite l'autoproduzione di energia elettrica e termica; in quella del design le scelte di progettazione in molti casi sono finalizzate a ridurre gli sprechi e a minimizzare l'impatto ambientale; sul fronte logistico, a ottimizzare il trasporto dei prodotti finiti, utilizzando anche mezzi rispondenti a criteri di circolarità". Le aziende, con l'obiettivo di far crescere la cultura della circolarità, stanno facendo formazione sia interna sia verso i consumatori, dando per esempio indicazioni sulle migliori modalità di utilizzo e conservazione dei prodotti, su come smaltire correttamente il packaging, riutilizzarlo o ripararlo. "Questo strumento -precisa Silvia Scalia, Ecr and training director di GS1 Italy - nasce dalla volontà delle aziende di avere un riferimento comune per capire e misurare quanto siano pronte sui temi dell'economia circolare e quanto i loro processi rispondano a

Silvia Scalia, Ecr and training director di GS1 Italy

questi principi. Da lì è nato un gruppo di lavoro, che ha svolto diversi incontri alla presenza dei manager dell'industria e della distribuzione, identificando quali misure potessero catturare questo concetto, andando a spacchettare i processi delle aziende lungo il ciclo di vita del prodotto". Ne è scaturita un'attività in collaborazione con l'Istituto di Management della Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa, con cui sono state accompagnate alcune aziende associate in questo percorso di misurazione. Lanciato nel 2019, prima dell'estate sarà disponibile il primo report sull'utilizzo di Circol-UP da parte di una ventina di aziende di taglia maggiore. "L'attività di affiancamento ci ha permesso di cogliere le buone azioni che diventeranno un serbatoio di best practice e potranno suggerire consigli migliorativi, in ottica di collaborazione tra i diversi attori lungo la filiera. L'economia circolare si fonda innanzitutto su un uso efficiente delle risorse, facendo rientrare nel ciclo produttivo quello che andrebbe disperso. Il concetto è quello del risparmio: lavorando su inefficienze e costi, si migliora la competitività delle imprese creando un impatto sulle comunità che fa guadagnare tutto il sistema".

LE AZIENDE CIRCOLARI

Ecr Community, l'associazione che raggruppa le iniziative nazionali Ecr in tutto il mondo (in Italia parte di GS1 Italy) ha pubblicato un report (A Global Review of Circular Economy Case Studies from the Retail & Cpg Sector), che raccoglie 18 case history relative all'adozione dell'economia circolare da parte delle aziende di produzione e distribuzione del largo consumo di tutto il mondo. Esempi reali di come l'economia circolare può aiutare le imprese a ridurre il proprio impatto ambientale. Le aziende includono retailer (tra cui AB Vassilopoulos & Chalkiadakis SA, Coop, Jerónimo Martins, Pingo Doce), imprese industriali (tra cui Alpla, Birra Peroni, Cycle, Henkel, Inditex, Nestlé) e aziende che forniscono soluzioni circolari (come Cameleon Group, FoodCloud, GS1 Austria, Pandobac, Uzaje). Nel 2021 Birra Peroni ha, per esempio, introdotto la blockchain per il malto italiano, un passaggio fondamentale quello della tracciabilità per raggiungere gli obiettivi di neutralità carbonica nel 2050. Coop ha aderito alla Pledging Campaign europea e alla Circular Plastics Alliance per raggiungere nel 2025 l'obiettivo di 10 milioni di tonnellate di plastica riciclata che dovranno trovare una seconda vita in nuovi prodotti sul mercato europeo. Ed è impegnata in una serie di azioni progressive per arrivare, sempre nel 2025, a utilizzare 6.400 tonnellate annue di pla-

UN SALDO PILASTRO DI BUSINESS ALTERNATIVO

L'ultimo bilancio di Gruppo Caviro riporta 390 milioni € di fatturato: un terzo è "non vino" grazie a Caviro Extra e circa una cinquantina derivano dal settore energia e depurazione. Gli scarti non sono solo servizio, ma diventano business grazie allo sviluppo di ingredienti ad alto valore aggiunto. "A Faenza sono ritirati e trattati scarti per circa 600 mila tonnellate e il 99% di quello che entra viene recuperato" spiega il direttore generale Fabio Baldazzi.

ALGHE IN PASTA CON ANDRIANI

Andriani ha approvato il primo Codice di condotta fornitori per una responsabilità estesa. Comprende 11 temi emersi dall'analisi di materialità, tra cui l'economia circolare. Su questo aspetto sta lavorando a progetti attraverso partnership con enti di ricerca per la valorizzazione dei sottoprodotti. Un esempio è l'apertura di una serra per la coltivazione di alga Spirulina, a fianco della giovane realtà pugliese ApuliaKundi, specializzata in ricerca nell'ambito di microalghe. Le vasche sono riempite con le acque provenienti dal ciclo produttivo della pasta. Così da poterle usare per la coltivazione dell'alga. Da qui la referenza di pasta a marchio Felicia alla Spirulina, oggi disponibile nel formato spaghetti.

DOPPIO INTERVENTO NESTLÉ

Due progetti ideati da Nestlé Italia si sono aggiudicati il concorso Confindustria Best performer dell'economia circolare 2020-2021. Il primo si chiama Dove lo butto?. Una piattaforma digitale che supporta i consumatori a effettuare una corretta raccolta differenziata dei prodotti Nestlé. Il secondo progetto premiato è Km0 Cardboard, ideato con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale del packaging in cartone ondulato utilizzato da Nestlé nel suo stabilimento Buitoni a Benevento, hub internazionale Nestlé della pizza surgelata. Prevede il ritiro degli scarti di carta e cartone prodotti presso lo stabilimento e la loro trasformazione in materia prima seconda: un nuovo packaging che Nestlé può utilizzare per il trasporto dei suoi prodotti.

SECONDA VITA DEGLI SCARTI IN CIRFOOD

Tra i progetti di attività circolare avviati recentemente da Cirfood, impresa cooperativa che ogni anno distribuisce circa 100 milioni di pasti e aderente all'Alleanza per l'Economia Circolare, c'è quello legato agli oli esausti che diventano biodiesel o materiale per edilizia. Ha poi attivato una sperimentazione con l'Università di Reggio Emilia e l'azienda Kour Energy nell'ambito del progetto europeo Scalibur. Si tratta di trasformare scarti organici tramite l'allevamento di mosche soldato, per ricavare sostanze per la produzione di bioplastiche. Nonostante le difficoltà derivanti dalla pandemia, nel 2020 è stato messo a punto l'impianto pilota per produrre proteine, lipidi e chitina da scarti organici derivanti dall'horeca.

SGUARDO ALLA BLUE-ECONOMY PER AQUA DE MÀ

Far diventare l'acquacoltura ancora più sostenibile, sfruttando l'economia circolare è l'obiettivo di Aqua De Mà, società ittica ligure che partecipa a EcoeFISHent, progetto europeo quinquennale di Blue Economy, finanziato con Horizon 2020, che vede coinvolti 34 partner da 7 Paesi. Il progetto punta a recuperare e riciclare il materiale da pesca salvaguardando gli ecosistemi marini. Come il recupero delle reti dismesse da acquacoltura, per farne componentistica d'auto. Altro punto le cassette in polistirolo espanso che non sono riutilizzabili. L'obiettivo è sostituirle con bioplastiche e adottare un sistema di raccolta per una seconda vita, a fine ciclo, come fertilizzante, dopo che sono state triturate.

stica riciclata al posto di quella vergine per tutti i suoi prodotti.

Andando a vedere come si muovono le grandi aziende, ci sono molti casi virtuosi. Uno dei temi centrali è la dipendenza energetica, che la crisi Russia-Ucraina ha fatte drammaticamente esplodere. Molte le progettualità avviate per effettuare una transizione ecologica della filiera. A titolo di esempio sulla parte di trasformazione Granarolo ha installato due impianti di co-generazione, per la produzione integrata di energia elettrica e termica, nello stabilimento di Usmate Velate (Mb), uno dei suoi più grandi e il terzo stabilimento per produzione di formaggi freschi in Italia, con una superficie totale di circa 107 mila metri quadri, dove vengono lavorati circa 1.100 tonnellate di latte all'anno. Oltre a garantire un prezzo dell'energia più basso e stabile, i nuovi impianti ridurranno ogni anno l'immissione di 1.000 tonnellate equivalenti di CO_2 in atmosfera.

Nella filiera vitivinicola la plastica convenzionale viene utilizzata principalmente per la produzione di tappi per la chiusura delle bottiglie e la realizzazione di legacci da utilizzare sulle viti in fase di allevamento, potatura e innesti. Con il progetto Vivi plastic free si punta in breve tempo a ridurre la presenza di plastica nel vigneto e in cantina fino al 60%, sostituendola con nuovi materiali ricavati dagli scarti della produzione vitivinicola. Il progetto è presentato da Ri.Nova, società di Cesena specializzata nella ricerca scientifica in ambito agroalimentare, in collaborazione con l'Università di Modena, Cantine Riunite & CIV, Caviro, Terre Cevico, oltre a diverse aziende agricole nel territorio regionale.

FARMACEUTICA E NUTRACEUTICA

Grande attenzione viene rivolta ai riutilizzi degli scarti delle filiere per la produzione di biomolecole per la farmaceutica, nutraceutica, cosmesi. Un esempio arriva dalle vinacce per l'estrazione di polifenoli, così come dai sottoprodotti della produzione olivicola. Il Piano di Inalpi prevede la creazione dei nuovi laboratori del centro R&S InLab So-

Gruppo Caviro persegue un circolo virtuoso che punta a eliminare il concetto di scarto, partendo dal campo, dove ogni materia prima viene considerata una risorsa preziosa

LA SFIDA DEL PACKAGING DI ICAM

Icam nel packaging muove volumi elevati: solo per imballi primari sono mille tonnellate ogni anno. Negli ultimi due anni la quota di packaging completamente riciclabile è salita fino al 91% e sulle tavolette, uno dei core business dell'azienda, al 95%. Il 2021 ha visto poi la realizzazione di un'innovazione materiale dei nuovi incarti. Il flowpack della linea Vanini Uganda, un accoppiato che andava nell'indifferenziato, è stato sostituito con amido di mais ed è compostabile. La sussidiaria in Uganda impegna un centinaio di lavoratori locali.

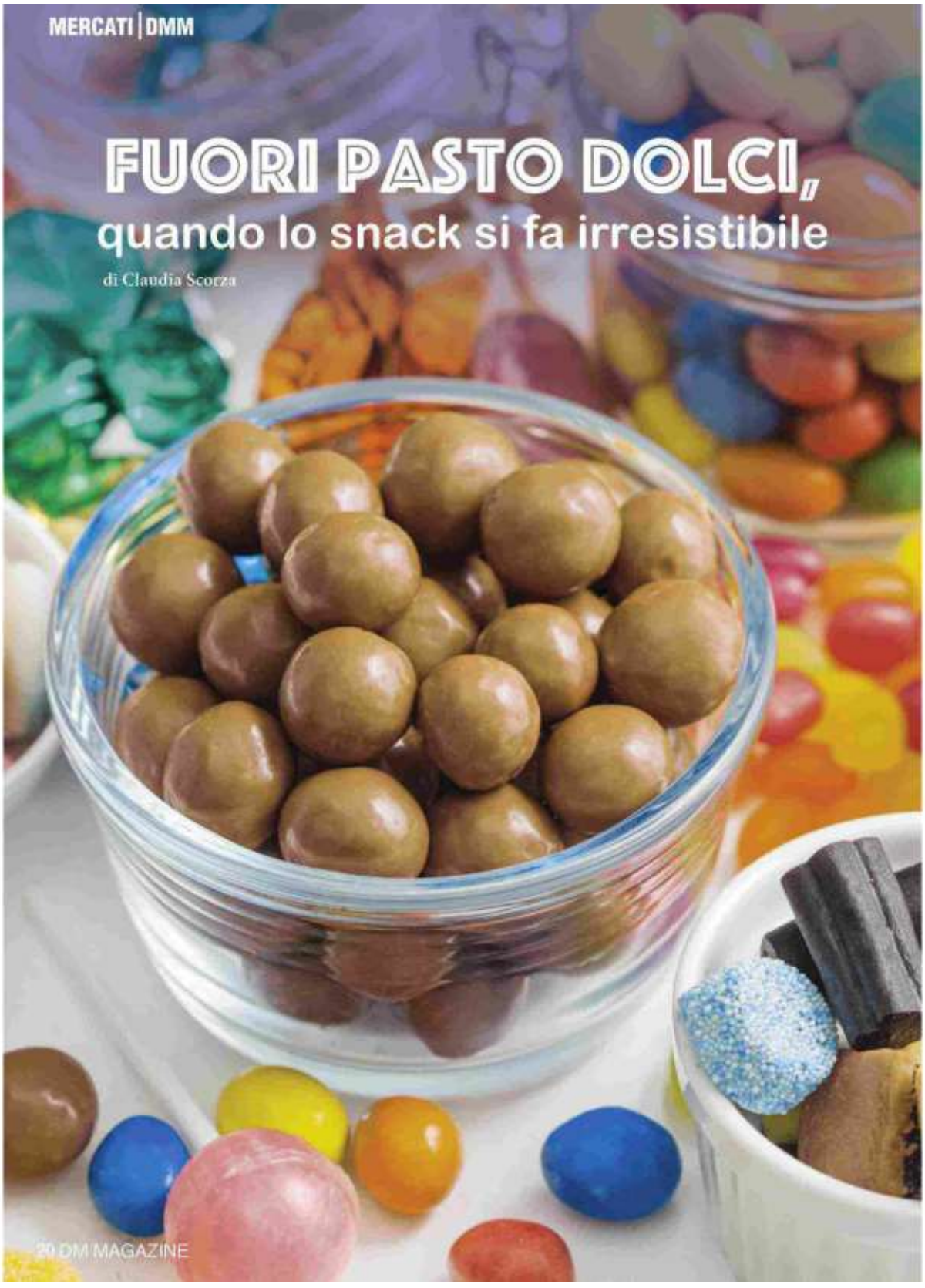
lution: l'azienda guarda anche in questa direzione. Nel 2021 ha concluso un impianto per l'ultrafiltrazione per arrivare a individuare sostanze bioattive e ha in programma la produzione di lattoferrina, che ha avuto un vero boom con il Covid per le proprietà antivirali. L'interesse è anche per altre componenti, K-caseina A e B, fosfolipidi; il latticello dalla produzione del burro viene invece venduto nei Paesi asiatici dove è usato per bevande. Allo studio prodotti alto proteici da produrre industrialmente: sieroproteine da usare in integratori, alimenti e bevande per sportivi.

Grazie alle collaborazioni avviate con università e centri di ricerca internazionali, Ferrero ha già sperimentato negli scorsi anni un processo in grado di estrarre dal guscio della nocciola fino al 10% di una fibra prebiotica, chiamata Axos. Rigoni ha avviato collaborazioni con università e centri di ricerca per il riutilizzo degli scarti della frutta. Progetti per recuperare le molecole bioattive, di cui gli scarti della lavorazione della frutta sono ricchi, a fini alimentari, nutraceutici e cosmetici. Gli scarti degli agrumi non solo possono diventare materia prima (filati) per tessuti (l'esempio è quello di Orange Fiber). Grazie all'attività sperimentale dell'Università di Catania, dal pastazzo un prodotto di risulta, uno scarto della lavorazione degli agrumi (fino a oggi risultava un problema lo smaltimento), è possibile ricavare una farina ricca di fibra che trattiene molta acqua. "Può trovare impiego al posto dei grassi nelle brioche assicurando la morbidezza. La farina diventa pertanto un ingrediente dietetico che consente di assimilare meno grassi" ha raccontato Salvatore Barbagallo, professore ordinario di Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali dell'Università di Catania.

RACCOLTA E TRASFORMAZIONE

Dalla raccolta e trasformazione di rifiuti valorizzabili (carta, plastica, legno, metalli), nei propri impianti dislocati in Liguria, Piemonte, Lombardia, Toscana e Veneto, ReLife, Gruppo italiano di economia circolare, produce imballaggi sostenibili. Recentemente il Gruppo ha annunciato la nuova denominazione delle sue divisioni produttive: ReLife Recycling (specializzata nella raccolta e nel trattamento di rifiuti solidi urbani e industriali, con oltre 700 mila tonnellate di rifiuti avviati a riciclo); ReLife Paper Mill (cartone e cartoncino utilizzando materia prima secondaria a base carta, con oltre 115 mila tonnellate di bobine di cartoncino grigio prodotte da macero); ReLife Paper Packaging (fogli e scatole di cartone ondulato, prodotte prevalentemente da carta riciclata, con oltre 80 mila tonnellate di scatole prodotte); ReLife Plastic Packaging (sacchi e imballaggi in plastica prevalentemente attraverso l'impiego di materiale rigenerato con oltre 15 mila tonnellate di prodotti plastici).

11 APRILE – DM MAGAZINE

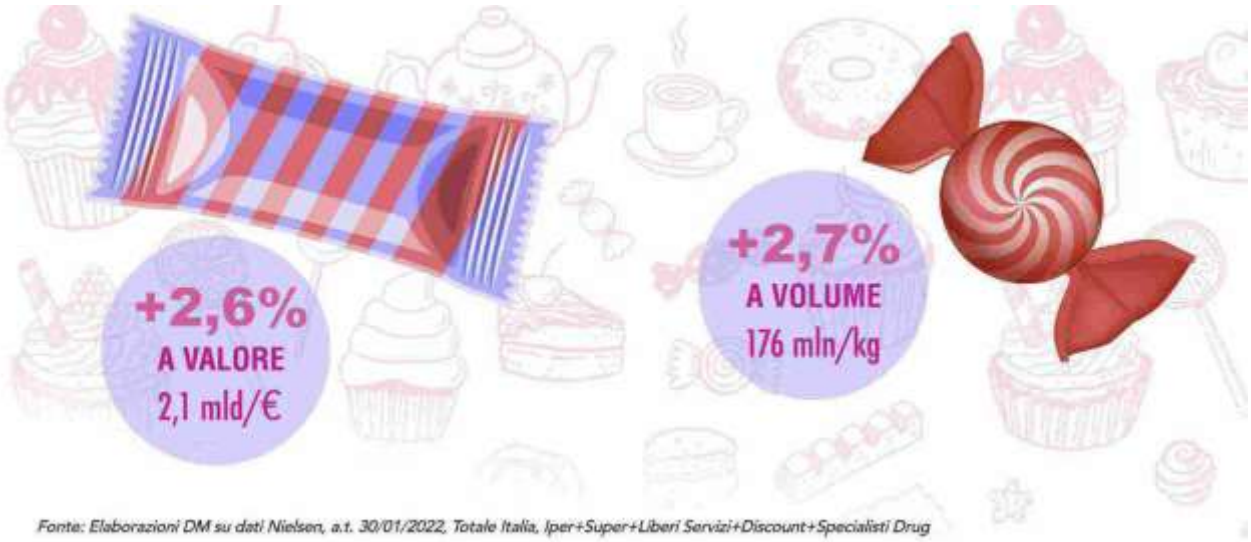


Dopo le contrazioni dovute ai ripetuti lockdown, il comparto dei fuori pasto dolci torna a sorridere. In particolare, cresce il desiderio di concedersi piccoli momenti di soddisfazione con snack gustosi, capaci di coccolare il palato.

Il mercato dei fuori pasto dolci, nell'anno terminante a gennaio 2022, mostra un trend in crescita dei volumi a totale Italia pari a +2,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, con quasi 176 milioni di chili venduti. Il relativo giro d'affari si attesta a circa 2,1 miliardi di euro, in trend positivo di +2,6% rispetto all'anno precedente (fonte: Nielsen, totale Italia, a.t. 30/01/2022, Iper+Super+Liberi Servizi+Discount+Specialisti Drug).

AREE GEOGRAFICHE E CANALI DISTRIBUTIVI

La crescita è generalizzata in tutta la penisola, ad eccezione dell'Area 1, che mostra una leggera flessione pari a -0,3% sia a volume che a valore. Guida il trend positivo della categoria l'Area 4 che, con un peso del 25,1% dei volumi totali, cresce del +4,7% a valore e del +4,3% a volume. Segue l'Area 3 con un trend positivo a valore pari a +3,7% e a +4% a volume, mentre chiude l'Area 2 con +3,2% a valore e +3,9% a volume. «Le superfici distributive elettive della vendita dei prodotti del comparto – specifica **Giuseppe Inzitari, fmcg insights analyst di Nielsen IQ** – sono, in primo luogo, i supermercati: qui si concentra il 36,8% dei volumi e il 42,4% del fatturato, in trend positivo del +3,4% a valore e del +4,5% a volume. Gli ipermercati crescono del +5% in termini di fatturato e del +5,9% nei volumi, mentre i liberi servizi, con -0,9% a valore e -0,3% a volume, mostrano una lieve contrazione. Risulta, infine, flat il trend dei discount, pari a -0,5% a volume e +0,5% a valore».



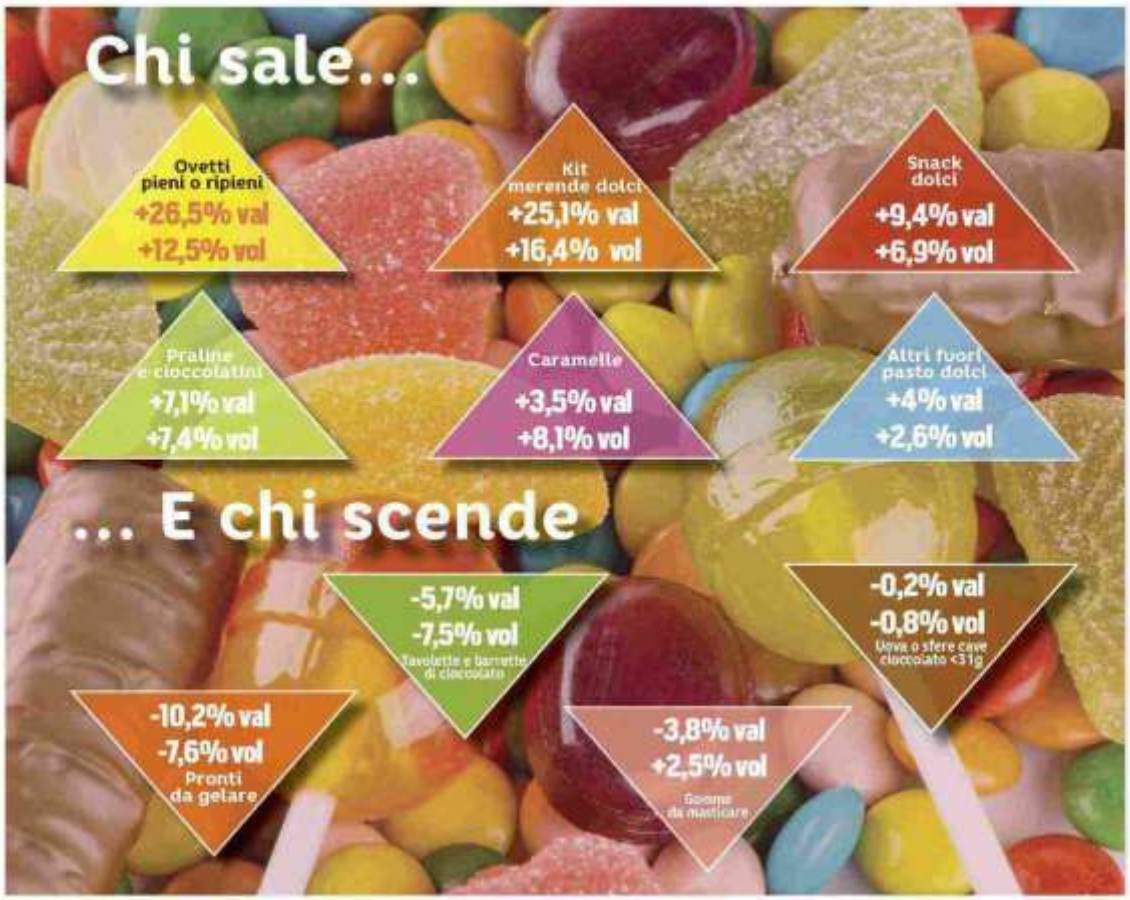
Fonte: Elaborazioni DM su dati Nielsen, a.t. 30/01/2022, Totale Italia, Iper+Super+Liberi Servizi+Discount+Specialisti Drug

ANDAMENTO DEI SEGMENTI

Il 25,3% del valore del mercato è guidato da tavolette e barrette di cioccolato, segmento in contrazione del -5,7% a valore e del -7,5% a volume. A totale Italia, la crescita maggiore riguarda in particolare il segmento dei kit merenda dolci, con un trend positivo a doppia cifra di +25,1% a valore e di +16,4% a volume; seguono gli ovetti pieni o ripieni, con +26,5% a valore e +12,5% a volume. «Mostrano un incremento – prosegue Giuseppe Inzitari – anche caramelle (+3,5% val. e +8,1% vol.), praline e cioccolatini (+7,1% val. e +7,4% vol.), snack dolci (+9,4% val. e +6,9% vol.) e altri fuori pasto dolci (+4% val. e +2,6% vol.). In calo, invece, i pronti da gelare (-10,2% val. e -7,6% vol.), le uova o sfere cave di cioccolato <31 g (-0,2% val. e -0,8% vol.). A totale Italia risulta pressoché stabile il prezzo medio, pari a -0,1%, mentre la pressione promozionale mostra un lieve calo, pari a -0,3 p.ti».

SI DELINEANO NUOVE ABITUDINI DI ACQUISTO E DI CONSUMO

L'emergenza sanitaria che abbiamo vissuto negli ultimi due anni ha modificato le abitudini di acquisto e di consumo interessando anche il comparto dolciario, spesso legato ad acquisti d'impulso o destinati a consumi fuori casa. «Nel prossimo futuro – afferma **Michele Tentindo, business unit director Italy and Ese countries di Storck** – la promozionalità finalizzata a dare visibilità ai prodotti sarà la chiave di volta per orientare gli acquisti dei consumatori e stimolare la prova di nuovi prodotti, una leva sempre molto importante per la categoria. Del resto, il consumatore avrà sempre più bisogno di momenti indulgence e il dolce rappresenta un prodotto rifugio in tal senso. Infine, il prezzo giocherà un ruolo primario, soprattutto in una fase di estrema inflazione e incertezza sul futuro economico: prodotti non necessari con prezzi troppo elevati subiranno certamente delle contrazioni». Secondo **Marco Generoso, marketing manager di Icam Cioccolato**, le vendite dei fuori pasto dolci nei diver-



Fonte: Elaborazioni DM su dati Nielsen, a.t. 30/01/2022, Totale Italia, Iper+Super+Liberi Servizi+Discount+Specialisti Drug

si formati sono distribuite nel corso dei dodici mesi e i cinque mesi del picco stagionale (ottobre 2021-febbraio 2022) diminuiscono il loro peso percentuale sul totale anno (da 56,7% del 2020 a 55,7% del 2021 per le vendite in unità), a testimonianza del fatto che il cioccolato ha confermato il ruolo di bene rifugio e consolatorio durante tutta l'emergenza Covid: «Per quanto riguarda le tavolette, i consumatori accedono a questi formati in maniera costante durante l'anno e i cinque mesi di protagonismo del cioccolato pesano circa il 50-51% del totale anno; una percentuale che diventa, invece, particolarmente importante (81-82%) se si parla di praline, considerando che la categoria è oggetto di maggiore attenzione durante l'inverno e con l'approssimarsi di Natale, Epifania e San Valentino».

SCHEDE PRODOTTI

BISCUIT INTERNATIONAL/ MY DELISSE
Nome prodotto: Waffle
Caratteristiche: waffle pronti da scaldare in pochi minuti. Si conservano facilmente per tre mesi, perfetti per avere sempre a disposizione uno spuntino dolce da abbinare in tanti modi golosi.

DR. SCHÄR/SCHÄR
Nome prodotto: Brownies
Caratteristiche: tortina senza glutine con cioccolato fondente e granella di nocciole senza lattosio, olio di palma e conservanti. Disponibile in 6 pratiche monoporzioni da 30 g.

SCHEDE PRODOTTI

GERMINAL BIO
Nome prodotto: Snack Mirtilli Tutti Buoni
Caratteristiche: pastafrolla friabile e golosa, senza lattosio e ripiena di mirtilli, proposta in pratiche confezioni monoporzione da poter portare con sé ovunque.

HARIBO ITALIA/HARIBO
Nome prodotto: Orsetti d'Oro Frizzanti
Caratteristiche: per festeggiare i loro 100 anni, gli Orsetti d'Oro ampliano il range e regalano a grandi e piccini una frizzante ventata di divertimento al gusto frutta.

Una strategia di comunicazione mirata

Le azioni di comunicazione di **Icam Cioccolato** si stanno sempre più concentrando sul premium brand Vanini. «Il nostro spot – spiega Marco Generoso – si incentra su due macro-temi: da un lato le diverse occasioni di consumo e i vari stati d'animo della vita quotidiana che portano al consumo di cioccolato, dall'altro un focus sui valori, mettendo in luce l'attenzione verso la filiera, l'ambiente, le persone e la sostenibilità. Questi asset rappresentano anche i punti nodali attorno a cui, nel corso del 2021, è stata rivista la corporate image dell'azienda». Completano il piano media di Vanini iniziative digital e un piano social che, in particolare su Instagram, ha beneficiato lo scorso anno di azioni mirate con alcuni micro-influencer per conquistare fasce di target più giovane.

ALLA RICERCA DI SNACK GRATIFICANTI PER IL PALATO

Accanto all'attenzione al benessere a 360° e alla qualità e sostenibilità degli ingredienti, trend comune a quasi tutte le categorie food, cresce anche il bisogno di concedersi momenti di soddisfazione con prodotti gustosi capaci di coccolare il palato. «Questa tendenza – spiega **Andrea Cicolella, senior brand manager sweet Italia di Mondēlez International** – è confermata anche dal report "State of Snacking", studio globale sviluppato da Mondelēz International con The Harris Poll: sempre più persone ritengono che una dieta equilibrata possa includere momenti di indulgenza e che sempre più consumatori mangiano, almeno una volta al giorno, snack per piacere. I fuori pasto dolci hanno sicuramente un forte elemento di gratificazione e i prodotti con o ricoperti di cioccolato giocano un ruolo importante. Nell'ultimo periodo assistiamo anche alla crescita del "munching", cioè lo sgranocchiare qualcosa mentre si fa altro». Anche nel segmento "gluten free" si riscontra una maggiore ricerca di prodotti indulgence, nei quali la componente della golo-

sità rappresenta un fattore primario di scelta. «Il nostro assortimento di biscotti, merendine e snack – sottolinea **William Galletti, head of sales Gdo Italia di Schär** – garantisce una valida esperienza di gusto. Si osserva, inoltre, un progressivo orientamento verso la monoporzione che, se da un lato consente di rispondere in un formato ridotto all'esigenza di gratificazione limitando l'apporto calorico, dall'altro favorisce, in termini di praticità e sicurezza, il consumo fuori casa». Praticità e golosità sono due aspetti chiave anche per **Paola Parini, category manager del settore dolci di Atlante**: «Cresce la richiesta di prodotti da forno precotti, da sempre presenti nel catalogo Atlante. Riscoperte durante i periodi di lockdown, queste referenze continuano a performare molto bene e, nell'ultimo anno, hanno visto un aumento del 30% nelle nostre vendite. I nostri waffle, ad esempio, offrono al consumatore un'alternativa facile da conservare e veloce da preparare, adatta a diversi momenti della giornata per una pausa originale e gustosa».

SCHEDE PRODOTTI

ICAM CIOCCOLATO/VANINI
Nome prodotto: Tavolette Vanini Bagua monorigine Perù fondente 100%
Caratteristiche: una nuova ricetta con elevati solidi di cacao che, insieme alla variante fondente 91%, arricchisce la linea di tavolette Bagua e rappresenta una nuova esperienza di gusto, pensata per gli amanti del fondente strong, che resta accessibile grazie al profilo amabile del pregiato cacao Bagua.

MONDELĒZ INTERNATIONAL/MILKA
Nome prodotto: Mini Cookies
Caratteristiche: busta da 110 grammi con all'interno i formati mini di uno dei prodotti più iconici Milka, perfetto per soddisfare l'esigenze "munching" delle generazioni più giovani.

STORCK/KNOPPERS
Nome prodotto: Knoppers
Caratteristiche: un wafer croccante con farine integrali, una gustosa crema al latte e un ripieno alla crema di nocciola e granella di nocciola. Snack adatto a qualsiasi momento della giornata, perfetto per essere condiviso grazie al pratico formato da tre pezzi.

TREND VENDITE PER CANALE

Fonte: Elaborazioni DM su dati Nielsen, a.t. 30/01/2022, Totale Italia, Iper+Super+Liberi Servizi+Discount+Specialisti Drug

LA COMUNICAZIONE HA UN RUOLO DI PRIMO PIANO

La comunicazione è una leva di marketing importante per molti player del comparto. **Germinal Bio** utilizza diversi mezzi per far conoscere i propri prodotti, come spiega **Antonio Calapà, responsabile vendite**: «Per intercettare i consumatori finali, in particolar modo i consumatori bio abituali, stiamo sfruttando soprattutto le potenzialità del digitale, attraverso presidi social e shop online, che permettono una targetizzazione più dettagliata. Recentemente siamo anche stati on air per due settimane con una campagna radio su Rtl 102.5, mentre in primavera saremo presenti con delle campagne pubblicitarie out of home nella città di Milano». **Haribo Italia** è da sempre attenta alla relazione con i consumatori e la comunicazione riveste per l'azienda un ruolo fondamentale. Tv e social network sono i mezzi privilegiati, a cui si è aggiunta una newsletter con aggiornamenti su novità e promozioni. «Il 2022 – fa sapere l'azienda – sarà un anno speciale, perché celebreremo i primi 100 anni di Orsetti d'Oro. Si tratta di un traguardo importante, che festeggeremo su tutti i principali punti di contatto con il consumatore: una grande attività promozionale in punto vendita, dove si potrà giocare con Haribo e assaggiare le ultime novità di prodotto, accompagnata da una campagna digital mirata».■

La pausa si fa golosa

Per offrire ai consumatori una pausa golosa **Latterie Inalpi** ha lanciato Sweet Milk, proposta con cui l'azienda di Moretta (Cn) fa il suo ingresso nel mondo delle creme spalmabili. Una referenza che si presenta con un approccio innovativo e che vuole essere un'offerta differente per il libero servizio del comparto. «Sweet Milk – spiega l'azienda – è latte spalmabile, disponibile anche nelle varianti al Dulche de Leche, Cocco e Fragola, confezionato in vasetto di vetro e tappo in alluminio completamente riciclabili. La referenza nasce dalla filiera corta e certificata del latte Inalpi, un sistema virtuoso che fa di sostenibilità, trasparenza e tracciabilità i propri punti di forza e che si fa portatrice dei valori fondamentali – buono, giusto e sicuro – che da sempre caratterizzano i nostri prodotti».

11 APRILE – L'ECONOMIA (CORRIERE DELLA SERA)

I 150 DI TAMBURI NELL'AGRITECH OBIETTIVO SIMBIOSI

Gli investitori di Tip entrano al 28,5% nel capitale della società nata dagli eredi del Nobel Natta. Che andrà in Borsa

di **Daniela Polizzi**

E adesso Giovanni Tamburi porta le 150 famiglie di imprenditori che costituiscono la galassia di Tip verso la filiera dell'agricoltura tech. La piattaforma milanese di investimenti è infatti salita fino al 28,5% di Simbiosi attraverso un'operazione tutta in aumento di capitale. È una società appena nata, ma che porta con sé una storia lunga almeno vent'anni. Ticket d'ingresso circa 20 milioni per partecipare al viaggio nel futuro delle coltivazioni, dell'energia verde, della efficienza delle risorse naturali nel riciclo degli scarti delle maggiori aziende italiane dell'agrifood — nomi come Granarolo, Galbani, Parmalat, le Latterie Inalpi, Cooperlat, Plac, Finiper, Ambrosi, ma anche Miscusi, Molino Nicoli, Plac, ma anche MM, Bioguard e altre già clienti — e nell'ambiente. Tutto a 18 chilometri dal Duomo di Milano.

Innovazione

Il punto di partenza è a Giussago, dove ha sede l'Innovation center Giulio Natta e il comprensorio che lo ospita su una superficie di oltre mille ettari divisi in quattro cascine.

Rappresenta parte dell'eredità scientifica di Giuseppe Natta, mancato a dicembre, figlio di Giulio, premio Nobel per la chimica. Il suo nome è legato alla fondazione di Ecodeco a Giussago, azienda di recupero e smaltimento rifiuti venduta nel 2007 ad A2a. Dopo quell'esperienza sviluppò il gruppo Neorurale, un progetto avviato già nel 1996 con la scommessa di recuperare nella provincia di Pavia un territorio agricolo, traghettandolo nell'arco di vent'annida da zona di sfruttamento intensivo ad area naturale, con il risultato di aver portato indietro la biodiversità di mille anni. Un'esperienza che ha insegnato come si possa fare agricoltura senza chimica, recuperare scarti da latte e formaggi e farne fertilizzanti, oppure, ancora, produrre energia rinnovabile attraverso l'agrivoltaico l'agrivoltaico o rendere più efficiente l'uso delle risorse nell'intera filiera alimentare.

Al progetto lavora Piero Manzoni, ingegnere, fino al 2016 amministratore delegato di Falck Renewables che ha guidato nella sua svolta green e che di Simbiosi ora è il ceo. Al suo fianco, la moglie Rosita Natta (presidente non operativo), commercialista presso lo studio Pirola Pennuto Zei ma erede del progetto di famiglia. Secondo il quale a pochi chilometri dai grandi agglomerati urbani possono nascere Smart Land. «L'opportunità viene dallo sfruttamento intelligente di aree peri urbane dedicate all'agricoltura ma desertificate, emarginate, senza abitanti che possono tornare non solo a vivere e contribuire alla lotta al cambiamento climatico ma anche a lavorare per aziende, riciclando i loro scarti e trasformandoli in energia», dice Manzoni. Il collante del progetto? «La tecnologia, quella per esempio che ci consente di sfruttare il valore termico dell'acqua per produrre energia prima di utilizzarla per le irrigazioni dei campi. Tutto con un ritorno economico», risponde l'imprenditore.

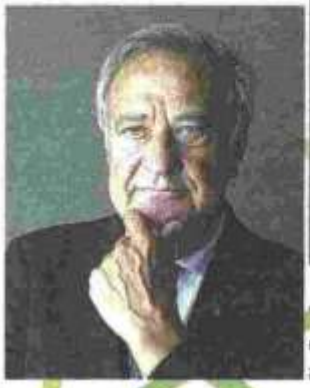
Nella newco Simbiosi confluiscono tutte le tecnologie sviluppate in due decenni. Dal recupero degli elementi nutritivi delle matrici organiche di scarto per produrre fertilizzanti per utilizzo agronomico all'energia pulita, rinnovabile e stoccabile. Tutti i processi per sviluppare un'agricoltura in grado di catturare elevate quantità di CO_2 abbattendo l'uso della chimica.

Nell'agricoltura del domani investirà quindi Tip con l'obiettivo di portare Simbiosi in Borsa, secondo il modello della piattaforma di investimenti milanese. «Tutte le dinastie imprenditoriali conoscono bene questo settore, dagli Angelini ai D'Amico, Loro Piana, Claudio Luti e Dompè, perché molte di loro posseggono già attività agricole — dice Giovanni Tamburi —. Anche Tip deve guardare alle evoluzioni dell'agricoltura nella direzione della sostenibilità. E questo è il primo passo. Noi investitori dobbiamo essere responsabili e restituire al territorio. La nostra adesione al progetto Simbiosi è un po' un endorsment al nostro sistema di investitori a contribuire all'ambiente ma con una formula chiara di ritorni economici».

Per Simbiosi è l'apertura a un mondo istituzionale, con le spalle robuste. «Vediamo Tip come un sistema industriale — dice Manzoni — che sosterrà il progetto». Dal mondo di Neorurale, dell'Innovation Center Giulio Natta di Giussago sono peraltro nate varie startup, come X Farm, la piattaforma creata dagli stessi agricoltori

per entrare nell'agricoltura digitale e Local Green, una serra verticale con coltivazione aeroponica, e Mangroove, per estrarre acqua dolce da quella salata e rigenerare terreni desertificati. O come Crickeat, attiva nella produzione di proteine alternative.
Ora finiranno nel perimetro di Simbiosi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Finanziere Giovanni Tamburi, fondatore di Tip, Tamburi Investment Partner

Territorio Rosita Natta, presidente e cofondatrice di NeoruraleHub, agricoltura sostenibile

Ingegnere Piero Manzoni, amministratore delegato di Simbiosi, ex Falck Renewables

Il progetto
Simbiosi è una società di agritech pavese. È in fase di costituzione e s'innesta su NeoruraleHub, un progetto di ricerca della famiglia Natta (eredi di Giulio, premio Nobel per la chimica) sull'agricoltura sostenibile, il riciclo degli scarti e la biodiversità
Nell'azionariato è appena salita la Tip di Giovanni Tamburi

11 APRILE – FRESHPOINTMAGAZINE

Inalpi, frutta da filiera corta per lo yogurt bio

L'azienda lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) lancia un progetto con Coldiretti Piemonte per promuovere il territorio

Daniele Colombo 11 aprile 2022

(da sin) Raffaele Tortalla, Jean Pierre Studer, Roberto Moncalvo, Ambrogio Invernizzi, Franco Ramello

Inalpi lancia un nuovo progetto: avvierà la produzione di **Yogurt bio** con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende di **filiera** del territorio piemontese.

Un progetto che sostiene le aziende locali: tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori

La presentazione del progetto (***Dal latte e dalla frutta di filiera nasce lo yogurt latterie inalpi***) è avvenuto presso l'azienda agricola **Valerio Vagliano** a Lagnasco (Cuneo) ed è realizzato in collaborazione con **Coldiretti Piemonte**. Hanno preso parte il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi**, il presidente di Coldiretti Piemonte, **Roberto Moncalvo**, il presidente di **Compral** Cooperativa Latte **Raffaele Tortalla**, l'amministratore delegato di InLab Solutions **Jean Pierre Studer** e **Franco Ramello**, responsabile Economico Coldiretti Piemonte.

Ultime notizie

Inalpi, frutta da filiera corta per lo yogurt bio
11 aprile 2022

Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte, percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti. "Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso -ha spiega **Ambrogio Invernizzi**-. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta". "Dietro alle 280 aziende di Compral -ha sottolineato **Raffaele Tortalla**, presidente Compral Latte – ci sono 1000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro".

"Unire due produzioni simbolo del made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di t**rasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori**: questo l'obiettivo del nuovo progetto che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese -hanno spiegano **Roberto Moncalvo,** presidente di Coldiretti Piemonte, e **Bruno Rivarossa**, delegato Confederale-. Occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con l'azienda di Moretta, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali". Ha parlato di "nuovo passo verso la sostenibilità, lavorando frutta a km zero", **Jean Pierre Studer**, amministratore delegato **InLab Solutions**, nata nel 2019 e tra i diversi ambiti di attività ha anche quello di creare innovazione di prodotto.

"Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti, con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende -ha evidenziato **Franco Ramello**, responsabile economico Coldiretti Piemonte- e l'export sta dando segnali positivi registrando un +8%. Dai **mirtilli** alle **pesche**, dalle **mele** ai **kiwi**, dalle **ciliegie** alle **fragole**: con la frutta piemontese si può spaziare".

11 APRILE – RUMINANTIA

Latterie Inalpi lancia il suo yogurt

Latterie Inalpi lancia il suo yogurt

Si è svolta presso l'azienda agricola Vagliano, a Lagnasco (Cuneo) la presentazione del nuovo progetto Inalpi – realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte – "**DAL LATTE E DALLA FRUTTA DI FILIERA NASCE LO YOGURT LATTERIE INALPI**" – a cui hanno preso parte il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi**, il presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**, il presidente di Compral Cooperativa Latte **Raffaele Tortalla**, l'amministratore delegato di InLab Solutions **Jean Pierre Studer** e **Franco Ramello** – Responsabile Economico Coldiretti Piemonte.

L'incontro ha avuto come tema centrale l'avvio del nuovo progetto con il quale Inalpi avvierà la produzione di Yogurt Bio con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio.
Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte – percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti – e che oggi fa dell'azienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese.

"*Il progetto che presentiamo* " – spiega **Ambrogio Invernizzi** – presidente Inalpi SpA – "*sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase*

che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme".

"Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo l'obiettivo del nuovo progetto che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese – hanno spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale –. *La frutticoltura, come è emerso durante il Fruit Logistica, la principale fiera internazionale di settore che si è appena chiusa a Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con l'azienda di Moretta, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali".*

"Dietro alle 280 aziende di Compral" – sottolinea **Raffaele Tortalla** – presidente Compral Latte – *"ci sono 1000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione, è che abbiamo assistito all'ingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani".*

"InLab Solutions nasce nel 2019 e fra i diversi ambiti di attività ha anche quello di creare innovazione di prodotto. Il progetto che presentiamo oggi, sul quale InLab sta lavorando con entusiasmo, rappresenta un nuovo passo anche verso la sostenibilità, lavorando infatti frutta a km zero. Ma la nostra attività è oggi concentrata sulla creazione di procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dell'elevato livello di qualità della materia prima, la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento" – spiega **Jean Pierre Studer** – Amministratore Delegato InLab Solutions.

"Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende – ha evidenziato **Franco Ramello** responsabile economico Coldiretti Piemonte – *e l'export sta dando segnali positivi registrando un +8%. Dai mirtilli alle pesche, dalle mele ai kiwi, dalle ciliegie alle fragole: con la frutta piemontese si può spaziare per creare uno yogurt di alta qualità mettendo davvero nel vasetto la vera essenza delle nostre produzioni frutticole che, con questa progettualità, hanno modo di farsi conoscere ulteriormente dai consumatori attenti, sempre di più, alla qualità anche sulla scia della svolta salutistica a tavola che è avvenuta con il Covid".*

Fonte: Latterie Inalpi

11 APRILE – NOTIZIEPIEMONTE

Agricoltura/Coldiretti news 11/04/2022

REDAZIONE NOTIZIE PIEMONTE / 11 APRILE 2022

AGRICOLTURA

NEXT ARTICLE
Agricoltura/Coldiretti news 5/04/2022

Tutte le news di agricoltura con la collaborazione di Coldiretti Piemonte e delle sedi provinciali della nostra Regione. 11 aprile 2022. Semine: al via nonostante siccità. E' boom per girasole, soia, mais spinto da carenza forniture. COLDIRETTI: DAL LATTE E DALLA FRUTTA DI FILIERA NASCE LO YOGURT LATTERIE INALPI. Cuochi contadini: espressione dell'impresa agricola multifunzionale, territorio e cibo. Prezzi alimentari: +12,6% in un mese, balzo più elevato da inizio rilevazioni Fao nel 1990.

Ripresa delle coltivazioni malgrado impennata costi di sementi, fertilizzanti e gasolio

Semine: al via nonostante siccità. E' boom per girasole, soia, mais spinte da carenza forniture

In questo momento 1/3 aziende si trova costretta a lavorare in condizione di reddito negativo

Al via le semine di primavera sul territorio alessandrino nonostante la difficile situazione causata dal perdurare della siccità, con gli agricoltori che spingono sulle produzioni di soia (+16%), mais (+1%) e girasole (+5%) per fare fronte al caro prezzi e garantire le forniture alimentari alle famiglie dopo gli sconvolgimenti dei mercati mondiali determinati dalla guerra in Ucraina.

E' quanto emerge dall'analisi di Coldiretti sull'ultimo "Short term outlook" della Commissione Ue sui mercati agricoli nel 2022 che evidenzia una ripresa delle coltivazioni nonostante l'impennata dei costi a causa dei rincari di sementi, fertilizzanti e gasolio necessari per le operazioni colturali con circa 1/3 delle aziende nazionali (30%) che si trova costretta in questo momento a lavorare in una condizione di reddito negativo.

La semina è un momento importante per contrastare gli sconvolgimenti in atto sui mercati mondiali con l'aumento congiunturale record dei prezzi dei prodotti agricoli del 12,6 % rilevato dal paniere della Fao ma anche la preoccupante carenza di forniture provenienti da Russia e Ucraina dalle quale arrivavano complessivamente in Italia il 13% delle importazioni di mais e il 4,2% di quelle di grano e ben il 60% dell'olio di girasole, secondo il centro studi Divulga.

Bene questa inversione di tendenza anche in provincia di Alessandria dove il 2021(*), rispetto al 2020, ha fatto registrare una diminuzione delle superfici coltivate tranne per la soia: 3.397 ettari di orzo (5.046 nel 2020) per una produzione pari a 186.410 quintali, per il mais 16.521 ettari (18.689 nel 2020) per 2.065.125 quintali prodotti, per il girasole 3.968 ettari (5.910 nel 2020) per quintali 119.040 mentre, per la soia siamo a 4.007 ettari (3.407 nel 2020) per una produzione di 140.245 quintali.

Secondo le proiezioni della Ue il raccolto italiano di soia destinata all'alimentazione degli animali, dovrebbe superare il milione di tonnellate su oltre 290mila ettari coltivati, quello di girasole sfiorerà le 300mila tonnellate su 122mila ettari mentre la produzione di mais sarà di oltre 6,1 milioni di tonnellate su più di 600mila ettari a livello nazionale, nonostante l'emergenza siccità.

"Un trend favorito anche dal via libera dell'Unione europea alla semina in Italia di altri 200mila ettari di terreno per una produzione aggiuntiva di circa 15 milioni di quintali di mais per gli allevamenti, di grano duro per la pasta e tenero per la panificazione, in modo da ridurre la dipendenza dalle importazioni dei principali prodotti agricoli in Italia e nell'Unione Europea – ha affermato il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco -. Un trend che contribuisce a ridurre la dipendenza dall'estero in una situazione in cui l'Italia è diventata deficitaria in molte materie prime e produce appena il 36% del grano tenero che serve per pane, biscotti, dolci, il 53% del mais per l'alimentazione delle stalle, il 56% del grano duro per la pasta e il 73% dell'orzo. L'Italia in particolare è costretta ad importare materie prime agricole a causa dei bassi compensi riconosciuti agli agricoltori che hanno dovuto ridurre di quasi 1/3 la produzione nazionale di mais negli ultimi 10 anni durante i quali è scomparso anche un campo di grano su cinque con la perdita di quasi mezzo milione di ettari coltivati".

Va peraltro segnalato che tra pochi mesi inizierà la raccolta del grano seminato in autunno in Italia e secondo l'Istat si stimano 500.596 ettari a grano tenero per il pane, con un incremento dello 0,5% mentre la

superfice del grano duro risulta in leggera flessione dell'1,4% per un totale di 1.211.304 ettari anche se su questa prima analisi pesano i ritardi delle semine per le avverse condizioni climatiche che potrebbero portare a rivedere il dato al rialzo.

La guerra ha provocato uno shock dei mercati mondiali con Russia e Ucraina che rappresentano il 16% degli scambi di mais (30 milioni di tonnellate) e il 65% delle vendite di olio di girasole (10 milioni di tonnellate) con un'impennata dei prezzi di materie prime ed energia che sta mettendo in difficoltà l'Unione europea. Uno tsunami che si è abbattuto anche sulle aziende agricole italiane con rincari delle spese di produzione che vanno dal +170% dei concimi al +129% per il gasolio con incrementi dei costi correnti di oltre 15.700 euro in media, secondo lo studio del Crea dal quale si evidenzia che ad essere più penalizzati con i maggiori incrementi percentuali sono proprio le coltivazioni di cereali come il mais.

"Bisogna intervenire per contenere il caro energia ed i costi di produzione con interventi sia immediati per salvare le aziende che strutturali per programmare il futuro del sistema agricolo nazionale, mentre a livello comunitario servono più coraggio e risorse per migliorare la nostra sicurezza alimentare riducendo la dipendenza dalle importazioni dei principali prodotti agricoli e dei fattori produttivi – ha aggiunto il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Bianco -. Occorrono investimenti per aumentare la produzione e le rese dei terreni con bacini di accumulo delle acque piovane per combattere la siccità ma bisogna anche sostenere la ricerca pubblica con l'innovazione tecnologica a supporto delle produzioni, della biodiversità e come strumento di risposta ai cambiamenti climatici".

COLDIRETTI: DAL LATTE E DALLA FRUTTA DI FILIERA NASCE LO YOGURT LATTERIE INALPI

L'obiettivo è unire due produzioni simbolo del territorio, latte e frutta, per offrire un prodotto di filiera di qualità ai consumatori ed equa remunerazione ai produttori

Si è svolta ieri, nella suggestiva cornice di un frutteto in fiore ai piedi del castello di Lagnasco, presso l'azienda agricola Vagliano, la presentazione del nuovo progetto che Inalpi ha realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte, "Dal latte e dalla frutta di filiera nasce lo yogurt Latterie Inalpi".

L'incontro ha inteso illustrare il nuovo progetto con il quale Inalpi avvierà la produzione di Yogurt Bio con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio. Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte – percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti – e che oggi fa dell'azienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese.

"Il progetto che presentiamo oggi – spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi SpA – sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza,

facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme".

"Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo l'obiettivo del nuovo progetto – dichiara Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo – che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese. La frutticoltura, come è emerso durante il Fruit Logistica, la principale fiera internazionale di settore che si è appena chiusa a Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con l'azienda di Moretta, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali".

"Dietro alle 280 aziende di Compral – sottolinea Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte – ci sono 1000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione, è che abbiamo assistito all'ingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani".

"InLab Solutions nasce nel 2019 e fra i diversi ambiti di attività ha anche quello di creare innovazione di prodotto. Il progetto che presentiamo oggi, sul quale InLab sta lavorando con entusiasmo, rappresenta un nuovo passo anche verso la sostenibilità, lavorando infatti frutta a Km zero. Ma la nostra attività è oggi concentrata sulla creazione di procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dell'elevato livello di qualità della materia prima, la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento" spiega Jean Pierre Studer, amministratore delegato di InLab Solutions.

"Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende – evidenzia Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti Cuneo e Piemonte – e l'export sta dando segnali positivi registrando un +8%. Dai mirtilli alle pesche, dalle mele ai kiwi, dalle ciliegie alle fragole: con la frutta piemontese si può spaziare per creare uno yogurt di alta qualità mettendo davvero nel vasetto la vera essenza delle nostre produzioni frutticole che, con questa progettualità, hanno modo di farsi conoscere ulteriormente dai consumatori attenti, sempre di più, alla qualità anche sulla scia della svolta salutistica a tavola che è avvenuta con il Covid".

Si è concluso il corso di formazione organizzato da Coldiretti Piemonte e Terranostra

Cuochi contadini: espressione dell'impresa agricola multifunzionale,

territorio e cibo

Una nuova squadra, per la provincia di Alessandria tre nuovi diplomati: obiettivo "la cucina antispreco"

La provincia di Alessandria ha tre nuovi diplomati cuochi contadini: Ana Cusmano dell'agriturismo "AC Ranch" di Carentino, Filippo Tosi dell'agriturismo "Le Piagge" di Ponzone e Alessio Guidobono dell'agriturismo "Il Fattorile" di Volpeglino.
Hanno partecipato al corso di formazione organizzato da Coldiretti Piemonte e Terranostra con la presenza di docenti altamente qualificati tra cui Diego Scaramuzza, Presidente nazionale di Terranostra, in grado di coniugare pratica e teoria per aumentare la qualità negli agriturismi di Campagna Amica e renderli portavoce dei valori del territorio.
Cinque appuntamenti, tra una parte on-line ed una in presenza, per un totale di 24 ore che hanno visto l'alternanza di diverse tematiche: dall'utilizzo strategico dei social, all'importanza dello storytelling per l'agriturismo, dal brand Campagna Amica all'intera progettualità per raccontare i valori chiave, dalla cucina della tradizione all'innovazione in un'ottica anti spreco.
"Una nuova squadra con cui abbiamo lavorato in sinergia puntando l'attenzione sulla valorizzazione del territorio piemontese e del suo grande patrimonio enogastronomico, dando anche spunti per osare con l'innovazione in un'ottica di proposta sempre al passo con i tempi, con i gusti degli ospiti e della cucina anti spreco – ha spiegato Stefania Grandinetti presidente degli Agriturismi di Campagna Amica per la provincia di Alessandria –. Quest'ultimo è un tema particolarmente caro a Coldiretti che con Campagna Amica è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori, un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico".
"La figura del cuoco contadino è sempre più richiesta, anche a livello mediatico, perché si identifica con una professionalità che viene riconosciuta nei nostri agriturismi di Campagna Amica. Per questo dobbiamo essere in grado di rispondere con figure adeguatamente formate, espressione sia dell'impresa agricola sia del territorio e del suo cibo – ha aggiunto il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco -. Saper cogliere questa sfida ci permette di dare ulteriore slancio e visibilità al nostro patrimonio enogastronomico e ci consente di differenziare l'offerta proposta dai nostri imprenditori rispetto a quella turistica locale poiché i cuochi contadini sanno puntare sulla qualità dei prodotti e sulla loro storia che emerge in ogni piatto".
"Gli agriturismi sono un potente strumento di conoscenza del territorio, sempre più ricercati dai consumatori che vogliono vivere delle vere e proprie esperienze durante il loro soggiorno e la figura del cuoco contadino ne è espressione, sia dell'impresa agricola sia del territorio e del suo cibo: un connubio che dà valore alle produzioni e al lavoro degli imprenditori – ha concluso il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Bianco -. L'obiettivo è far crescere attraverso la formazione la qualità dell'offerta dell'agriturismo, pilastro della multifunzionalità agricola, che rappresenta l'ambasciatore dei territori rurali legando cultura e sapori autentici".

Caro prezzi favolare gli acquisti di cibo low cost, +7,7%. Famiglie in difficoltà

Prezzi alimentari: +12,6% in un mese, balzo più elevato da inizio rilevazioni Fao nel 1990

L'Italia negli ultimi 25 anni ha perso ¼ di superficie coltivabile: 64% import grano per il pane

Il caro prezzi fa volare gli acquisti di cibo low cost con i discount alimentari che fanno segnare un balzo del +7,7% nelle vendite in valore, il più elevato tra tutte le tipologie distributive compreso il commercio elettronico.

Un risultato che evidenzia la difficoltà in cui si trovano le famiglie "nel tempo della guerra" che, spinte dai rincari, orientano le proprie spese su canali a basso prezzo e su beni essenziali come cibi e bevande. Con il conflitto Ucraina le quotazioni delle materie prime alimentari a livello mondiale hanno fatto registrare un balzo del 12,6% in un solo mese facendo registrare l'incremento più elevato mai registrato prima da quanto sono iniziate le rilevazioni nel 1990.

L'analisi Coldiretti evidenzia come nel mese di marzo 2022 si sia impennato al valore di 159,3 punti l'indice dei prezzi Fao che comprende un paniere di cinque prodotti agricoli di base. A tirare la volata sono i prezzi internazionali di oli vegetali, cereali e carne che hanno fatto registrare il massimo di sempre ma, in forte aumento, ci sono anche zucchero e lattiero caseari.

Nel dettaglio a marzo gli oli vegetali aumentano del 23,2%, i cereali del 17,1%, lo zucchero del 6,7%, la carne del 4,8% e i lattiero caseari del 2,6% rispetto al mese di febbraio, sotto la spinta dei pesanti rincari dei costi di produzione favoriti dai prezzi dell'energia.

"Una situazione che – ha sottolineato il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco - nei Paesi più ricchi provoca inflazione, mancanza di alcuni prodotti e aumenta l'area dell'indigenza alimentare ma anche gravi carestie nei Paesi meno sviluppati come negli anni delle drammatiche rivolte del pane che hanno coinvolto molti Paesi a partire dal nord Africa come Tunisia, Algeria ed Egitto che peraltro è il maggior importatore mondiale di grano e dipende soprattutto da Russia e Ucraina. Ma in difficoltà anche Paesi come il Congo che importa da Mosca il 55% del suo grano e da Kiev un altro 15%".

Con la guerra rischia, infatti, di venire a mancare dal mercato oltre ¼ del grano mondiale con l'Ucraina che insieme alla Russia controlla circa il 28% sugli scambi internazionali con oltre 55 milioni di tonnellate movimentate, ma anche il 16 % sugli scambi di mais (30 milioni di tonnellate) per l'alimentazione degli animali negli allevamenti e ben il 65% sugli scambi di olio di girasole, 10 milioni di tonnellate.

Senza la fine della guerra le semine primaverili di cereali in Ucraina saranno praticamente dimezzate su una superficie di 7 milioni di ettari rispetto ai 15 milioni precedenti all'invasione mentre le spedizioni dai porti del Mar Nero sono bloccate dalla Russia che peraltro ha minacciato di non fornire più cibo ai Paesi considerati ostili.

L'Italia negli ultimi 25 anni ha perso ¼ della propria superficie coltivabile per colpa dell'insufficiente riconoscimento economico del lavoro in agricoltura. Il risultato è che l'Italia è obbligata ad importare il 64% del grano per il pane, il 44% di quello necessario per la pasta, ma anche di mais e soia, fondamentali per l'alimentazione degli animali, con i raccolti nazionali che coprono rispettivamente appena il 53% e il 27% del fabbisogno italiano.

"Bisogna invertire la tendenza ed investire per rendere il Paese il più possibile autosufficiente per le risorse alimentari facendo tornare l'agricoltura centrale negli obiettivi nazionali ed europei", ha aggiunto il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Bianco nel sottolineare che,

"nell'immediato occorre salvare aziende e stalle da una insostenibile crisi finanziaria per poi investire per aumentare produzione e le rese dei terreni con bacini di accumulo delle acque piovane per combattere la siccità e sostenere la ricerca pubblica con l'innovazione tecnologica e le Nbt a supporto delle produzioni e della tutela della biodiversità, come strumento in risposta ai cambiamenti climatici".

* Fonte e foto Coldiretti Piemonte

12 APRILE – HORECANEWS

Latterie Inalpi avviera' la produzione di yogurt bio

Presentato a Cuneo il progetto con il quale Inalpi, in collaborazione con Coldiretti Piemonte, avvierà la produzione di Yogurt Bio realizzato solo con frutta del territorio Ascolta la notizia in formato audio Si è svolta venerdì 8 aprile, presso lazienda agricola Valerio Vagliano a Lagnasco (Cuneo) la presentazione del nuovo progetto Inalpi realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte DAL LATTE E DALLA FRUTTA DI FILIERA NASCE LO YOGURT LATTERIE INALPI a cui hanno preso parte il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi, il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo, il presidente di Compral Cooperativa Latte Raffaele Tortalla, lamministratore delegato di InLab Solutions Jean Pierre Studer e Franco Ramello Responsabile Economico Coldiretti Piemonte. Lincontro ha avuto come tema centrale lapertura del nuovo progetto con il quale Inalpi avvierà la produzione di Yogurt Bio con lesclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio. Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione lesperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti e che oggi fa dellazienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese. Il progetto che presentiamo oggi spiega Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi SpA sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie allimpulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, unazienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nellambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme. Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo lobiettivo del nuovo progetto che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese hanno spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. La frutticoltura, come è emerso durante il Fruit Logistica, la principale fiera internazionale di settore che si è appena chiusa a Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con lazienda di Moretta, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali. Dietro alle 280 aziende di Compral sottolinea Raffaele Tortalla presidente Compral Latte ci sono 1000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto lopportunità di costruire un futuro. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione, è che abbiamo assistito allingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani. InLab Solutions nasce nel 2019 e fra i diversi ambiti di attività ha anche quello di creare innovazione di prodotto. Il progetto che presentiamo oggi, sul quale InLab sta lavorando con entusiasmo, rappresenta un nuovo passo anche verso la sostenibilità, lavorando infatti frutta a km zero. Ma la nostra attività è oggi concentrata sulla creazione di procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dellelevato livello di qualità della materia prima, la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento spiega Jean Pierre Studer Amministratore Delegato InLab Solutions. Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende ha evidenziato Franco Ramello responsabile economico Coldiretti Piemonte e lexport sta dando segnali positivi registrando un +8%. Dai mirtilli alle pesche, dalle mele ai kiwi, dalle ciliegie alle fragole: con la frutta piemontese si può spaziare per creare uno yogurt di alta qualità mettendo davvero nel vasetto la vera essenza delle nostre produzioni frutticole che, con questa progettualità, hanno modo di farsi conoscere ulteriormente dai consumatori attenti, sempre di più, alla qualità anche sulla scia della svolta salutistica a tavola che è avvenuta con il Covid.

095047

12 APRILE – LA PIAZZA GRANDE

COLDIRETTI: DAL LATTE E DALLA FRUTTA DI FILIERA NASCE LO YOGURT LATTERIE INALPI

Frutta e latte a chilometri zero: uno yogurt che parla cuneese

Si è svolta venerdì 8 aprile, nella suggestiva cornice di un frutteto in fiore ai piedi del castello di Lagnasco, presso l'azienda agricola Vagliano, la presentazione del nuovo progetto che Inalpi ha realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte, "Dal latte e dalla frutta di filiera nasce lo yogurt Latterie Inalpi".

L'incontro ha inteso illustrare il nuovo progetto con il quale Inalpi avvierà la produzione di Yogurt Bio con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio. Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte – percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti – e che oggi fa dell'azienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese.

"Il progetto che presentiamo oggi – spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi SpA – sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme".

"Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo l'obiettivo del nuovo progetto – dichiara Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo – che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese. La frutticoltura, come è emerso durante il Fruit Logistica, la principale fiera internazionale di settore che si è appena chiusa a Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con l'azienda di Moretta, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali".

"Dietro alle 280 aziende di Compral – sottolinea Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte – ci sono 1000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione, è che abbiamo assistito all'ingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani".

"InLab Solutions nasce nel 2019 e fra i diversi ambiti di attività ha anche quello di creare innovazione di prodotto. Il progetto che presentiamo oggi, sul quale InLab sta lavorando con entusiasmo, rappresenta un nuovo passo anche verso la sostenibilità, lavorando infatti frutta a Km zero. Ma la nostra attività è oggi concentrata sulla creazione di procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dell'elevato livello di qualità della materia prima, la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento" spiega Jean Pierre Studer, amministratore delegato di InLab Solutions.

"Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende – evidenzia Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti Cuneo e Piemonte – e l'export sta dando segnali positivi registrando un +8%. Dai mirtilli alle pesche, dalle mele ai kiwi, dalle ciliegie alle fragole: con la frutta piemontese si può spaziare per creare uno yogurt di alta qualità mettendo davvero nel vasetto la vera essenza delle nostre produzioni frutticole che, con questa progettualità, hanno modo di farsi conoscere ulteriormente dai consumatori attenti, sempre di più, alla qualità anche sulla scia della svolta salutistica a tavola che è avvenuta con il Covid".

Nella foto la presentazione dell'iniziativa

12 APRILE – IDEAWEBTV

Sulle Strade dei Campioni: a Scarnafigi il ritorno in presenza del fitwalking

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 12 aprile 2022 16:58 9 0

Sulle Strade dei Campioni ha siglato il ritorno degli eventi in presenza targati A.s.d. Scuola del Cammino Fitwalking Italia, dopo due edizioni virtuali del Fitwalking del Cuore e due anni di stop forzato, finalmente i fitwalkers hanno potuto cimentarsi e confrontarsi, senza competizione e classifica, in un evento dedicato e riservato al solo Fitwalking.

Un'occasione particolare anche per percorrere il tradizionale tracciato della via Praeta che da Scarnafigi porta a Lagnasco. Strada che da poco ha visto cambiare il suo nome da parte dell'Amministrazione Comunale di Lagnasco proprio in "Strada dei Campioni"

400 i partecipanti al via in una giornata fortunatamente graziata dal forte vento del giorno prima, molti hanno scelto di percorrere la distanza di 12 miglia (19,3 Km circa) arrivando quindi sino a Lagnasco per poi fare ritorno a Scarnafigi. Tra questi anche la campionessa di marcia, medaglia olimpica a Pechino 2008, Elisa Rigaudo, istruttrice di fitwalking e che ha nell'occasione accompagnato 17 delle sue allieve.

Gli organizzatori ringraziamo per la collaborazione i Comuni di Scarnafigi e di Lagnasco e i rispettivi sindaci Riccardo Ghigo e Roberto Dalmazzo intervenuti prima della partenza, con la loro Polizia Locale ed i volontari di entrambi i comuni facenti parte della Protezione Civile, il comando dei Carabinieri di Saluzzo e della locale Stazione di Scarnafigi, la Croce Verde, l'Associazione Nazionale Carabinieri di Saluzzo, l'Associazione Nazionale Alpini Sezione di Saluzzo Gruppo di Scarnafigi e le aziende che hanno sostenuto l'evento: Astesana, Beccaria, Respecta, Caffè Excelsior, Carni Dock, Distilleria Sacchetto, Amambiente, Lagnasco Group, Rosatello, Il Podio Sport, Inalpi, Ipersoap, Achillea, Mela Rossa di Cuneo IGP, Acqua Eva, Albertengo, Vf Noleggi, Farmacia San Martino, McDonald's Savigliano che ha offerto il ristoro finale e Ambiente Servizi che posizionato alla partenza/arrivo e lungo il percorso i wc chimici.

"Un grazie va anche al dott. Santo Alfonzo direttore dello SPRESAL ASL CN1 che ha camminato con alcuni dei partecipanti al progetto Rinascita. Un'iniziativa sostenuta dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo ideata dallo SPRESAL e dalla ASD Scuola del Cammino Fitwalking Italia che con i suoi esperti ha accompagnato i numerosissimi camminatori che hanno preso parte al progetto nel periodo tra Dicembre 2021 e Aprile 2022" hanno commentato gli organizzatori.

13 APRILE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Inalpi: «Facciamo yogurt con la frutta del territorio»

MORETTA/LAGNASCO (dr) L'obiettivo è ambizioso: replicare con la frutta ciò che è stato costruito con il latte. Ambrogio Invernizzi, presidente delle Latterie Inalpi di Moretta presenta in questo modo il nuovo accordo con Coldiretti per la produzione di yogurt "di filiera". Inalpi ha acquistato, nel 2020, lo stabilimento Ars Food di Varese Ligure, in provincia di La Spezia, specializzato nella produzione di yogurt.

«Dallo stabilimento di Varese Ligure - ha ricordato Invernizzi - escono ogni mese 70 tonnellate di yogurt. Il latte è nostro, la purea di frutta arriva invece dall'Austria. Non vogliamo accontentarci, ma spingere questo ramo d'azienda verso la nostra filosofia. Così stiamo lavorando per sostituire le confezioni in plastica con altre biodegradabili e per abbinare al nostro latte di filiera anche la frutta di filiera certificata. Così è iniziato il percorso con Coldiretti».

L'accordo è stato presentato nel frutteto dell'azienda agricola di Valerio Vagliano, a Lagnasco, alle spalle del castello Tapparelli d'Azeglio, alla presenza del presidente regionale Roberto Moncalvo, dal direttore provinciale Fabiano Porcu, di Franco Ramello, responsabile economico Coldiretti Piemonte e di Jean Pierre Studer, amministratore delegato di inlab Solution, il laboratorio che lavora allo sviluppo dei prodotti Inalpi.

LA PRESENTAZIONE ALL'OMBRA DEL CASTELLO DI LAGNASCO

Moncalvo non nasconde le aspettative del settore frutticolo: «Esattamente un anno fa eravamo qui, a Lagnasco, a valutare i danni del gelo. Il settore frutticolo sta resistendo con ogni mezzo per superare una serie di criticità e di crisi. Fare sistema con un progetto come quello promosso da Inalpi è la strada corretta per dare valore anche a chi produce. La nostra regione, la terza in Italia per produzione frutticola, potrà fornire decine di tipologie di frutta per la produzione di yogurt».

L'obiettivo di Inalpi è lavorare alla creazione di una filiera della frutta per reperire nel Cuneese, e in Piemonte, la purea da abbinare allo yogurt e lo sviluppo di un algoritmo per l'indicizzazione del prezzo della materia prima (frutta) come già avviene per il latte, per poter garantire la giusta remunerazione al produttore.

13 APRILE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Presentato il nuovo progetto Inalpi per la produzione di yogurt

La filiera dentro il vasetto

In una splendida cornice, ai piedi del castello di Lagnasco, è stato presentato la scorsa settimana il nuovo progetto di Inalpi, realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte, per la produzione industriale di yogurt con frutta coltivata e lavorata sul territorio piemontese.

Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte – percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti – e che oggi fa dell'azienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese.

«*Il progetto che presentiamo* - spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi - *sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme*».

«*Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo l'obiettivo del nuovo progetto che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese* – hanno spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. *La frutticoltura, come è emerso durante il Fruit Logistica, la principale fiera internazionale di settore che si è appena chiusa a Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera*»

A occuparsi della prototipazione del prodotto, la InLab Solutions una start up legata all'azienda che sta lavorando sulla creazione di procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dell'elevato livello di qualità della materia prima, la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento.

«*Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende* – ha evidenziato Franco Ramello responsabile economico Coldiretti Piemonte – e *l'export sta dando segnali positivi registrando un +8%. Dai mirtilli alle pesche, dalle mele ai kiwi, dalle ciliegie alle fragole: con la frutta piemontese si può spaziare per creare uno yogurt di alta qualità mettendo davvero nel vasetto la vera essenza delle nostre produzioni frutticole che, con questa progettualità, hanno modo di farsi conoscere ulteriormente dai consumatori attenti, sempre di più, alla qualità anche sulla scia della svolta salutistica a tavola che è avvenuta con il Covid*».

13 APRILE – IL SAVIGLIANESE

AGRICOLTURA Nascerà uno "yogurt bio" made in provincia Granda

Si celebrano le nozze tra latte e frutta

Un matrimonio tra il latte e la frutta della nostra Granda. Celebrato tra i filari di un meleto nel cuore dei Castelli dei Marchesi Tapparelli D'Azeglio di Lagnasco, vedrà unirsi Compral Latte e Inalpi: dall'unione arriverà yogurt bio con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio.

«*Questo progetto, che sarà industrializzato in autunno* – spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi – *sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima nostrana e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che "per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme"*».

La frutta sarà quella delle aziende di Coldiretti. «*Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori. È questo l'obiettivo del nuovo progetto* – dichiara Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte – *che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese. La frutticoltura sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati al +72%, dovuti alla guerra in Ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con Inalpi, perché diventa fondamentale avere, come sul latte che sta funzionando abbastanza bene, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali*». Il Piemonte è la terza regione a livello italiano per la frutticultura, con 8 milioni di frutta raccolta e oltre 7 mila aziende che, tranne la frutta tropicale o gli agrumi, producono tutta la tipologia di frutti.

Tortalla, Studer (Inlab), Moncalvo, Invernizzi e Ramello (Coldiretti)

Il latte, quello della Compral Latte: «*Con Inalpi collaboriamo e dietro alle 280 aziende di Compral* – sottolinea Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte – *ci sono quasi 1.000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro di serenità. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione è che abbiamo assistito all'ingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani*».

Oltre a latte e frutta a km zero, il nuovo yogurt bio e certificato delle Latterie Inalpi, sarà un prodotto con lo sguardo rivolto all'ambiente, «*grazie al packaging sostenibile in carta invece che in plastica, nel rispetto della filosofia green che caratterizza da anni l'azienda Inalpi*» ha concluso Invernizzi. ●

Paolo Biancardi

13 APRILE – ECO DEL CHISONE

Aziende Nuovi prodotti per Inalpi e Raspini

Frutta piemontese per lo yogurt Made in Piemonte. È il "succo" del progetto lanciato lo scorso fine settimana a Lagnasco, in provincia di Cuneo, cuore del distretto frutticolo del Saluzzese. Lì nasce la frutta che presto finirà negli yogurt della Inalpi di Moretta. Un progetto di filiera, nato sotto il cappello di Coldiretti Piemonte, che ha come obiettivi principali la valorizzazione del prodotto locale, la trasparenza, la tracciabilità degli ingredienti e l'equa remunerazione di tutti i produttori. «*Un prezzo indicizzato* - dice Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - *che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali*». Da Scalenghe invece la Raspini lancia Mito, un prosciutto cotto di alta qualità che mira a competere con il più pregiato crudo. Un prodotto che non si troverà nei supermercati ma solo in locali e ristoranti, con l'idea di abbinarlo ad aperitivi e cocktail. Alla Raspini ci lavorano da due anni insieme a Cocchi, distilleria dell'Astigiano che produce vermouth. L'obiettivo dell'azienda è di arrivare in cinque anni a distribuirlo in 2.300 locali in Italia e all'estero, e solo in un secondo momento aprire alla vendita sui canali online.

MBIA

14 APRILE – IERIOGGIDOMANI

Dal latte e dalla frutta di filiera nasce lo yogurt bio delle Latterie Inalpi

DI IERIOGGIDOMANI - 14 APRILE 2022

Dal latte e dalla frutta di filiera nasce lo yogurt Latterie Inalpi. E' in fase di avvio la produzione di yogurt bio con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio.
Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei dodici anni di filiera corta e controllata del latte – percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti – e che oggi fa dell'azienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese.

Il nuovo progetto, realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte, è stato presentato nei giorni scorsi presso l'Azienda agricola Valerio Vagliano a Lagnasco (Cuneo). Hanno preso parte all'evento il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi**, il presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**, il presidente di Compral Cooperativa Latte **Raffaele Tortalla**,

l'amministratore delegato di InLab Solutions **Jean Pierre Studer** e **Franco Ramello** – Responsabile Economico Coldiretti Piemonte.

"Il progetto che presentiamo oggi" – spiega **Ambrogio Invernizzi** – presidente Inalpi SpA – "sorge sulla base della nostra recente storia. Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme".

"Unire due produzioni simbolo del **Made in Piemonte,** come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo l'obiettivo del nuovo progetto che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese – **hanno spiegato Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale** – La **frutticoltura,** come è emerso durante il Fruit Logistica, la principale fiera internazionale di settore che si è appena chiusa a Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con l'**azienda di Moretta**, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali".

"Dietro alle 280 aziende di Compral – **ha sottolineato Raffaele Tortalla, presidente Compral Latte** – ci sono 1000 famiglie che, grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione, è che abbiamo assistito all'ingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani".

"InLab Solutions nasce nel 2019 e fra i diversi ambiti di attività ha anche

quello di creare innovazione di prodotto. Il progetto che presentiamo oggi, sul quale InLab sta lavorando con entusiasmo, rappresenta un nuovo passo anche verso la sostenibilità, lavorando infatti frutta a km zero. Ma la nostra attività è oggi concentrata sulla creazione di **procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dell'elevato livello di qualità della materia prima,** la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento" **ha spiegato Jean Pierre Studer, amministratore delegato InLab Solutions.**

"Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende – **ha evidenziato Franco Ramello responsabile economico Coldiretti Piemonte** – e l'export sta dando segnali positivi registrando un **+8%.** Dai mirtilli alle pesche, dalle mele ai kiwi, dalle ciliegie alle fragole: con la **frutta piemontese** si può spaziare per creare uno yogurt di alta qualità mettendo davvero nel vasetto la vera essenza delle nostre produzioni frutticole che, con questa progettualità, hanno modo di farsi conoscere ulteriormente dai consumatori attenti, sempre di più, alla qualità anche sulla scia della svolta salutistica a tavola che è avvenuta con il Covid".

14 APRILE – LA GUIDA

Yogurt biologico con latte e frutta prodotti da aziende del territorio

Cuneo - Un nuovo impegno per una filiera corta e controllata, per portare anche nella frutta l'esperienza del latte nell'indicizzazione del prezzo pagato ai produttori. Un tentativo per valorizzare sul territorio la qualità e dare futuro a chi coltiva.

Fabrizio Brignone

a pag. 10

La collaborazione tra Inalpi e Coldiretti si declina anche sulla frutticoltura, per uno yogurt biologico che esalti qualità e gusto del territorio

Filiera e valore, la frutta impara dal latte

Quotazioni più eque sulla base di un indice, in modo da rendere concretizzabili i progetti di sviluppo

Cuneo - La scommessa è quella di replicare nella frutta quanto già realizzato nel latte, negli ultimi dodici anni. E ancora una volta i partner dell'operazione di filiera agroindustriale sono Latterie Inalpi (riferimento della trasformazione lattiero-casearia a Moretta, che raccoglie un quinto del latte prodotto in Piemonte e lo trasforma in polvere di latte per il colosso dolciario Ferrero) e Coldiretti, che ha messo in campo propri tecnici e produttori per instradare il nuovo "matrimonio agroalimentare" in terra di Granda.

Il punto d'incontro è nei progetti di sviluppo legati allo yogurt biologico con frutta selezionata e da aziende del territorio, presentati a Lagnasco la mattina di venerdì 8 aprile (a un anno esatto dalla gelata che quasi azzerò la produzione per l'estate 2021).

L'idea era partita due anni fa con l'acquisizione di un'impresa ligure di trasformazione in Inalpi, che col suo centro ricerca InLab ha avviato prove con frutta locale, per puree da inserire in yogurt.

"I risultati sono stati davvero positivi perché il gusto si è dimostrato inequivocabilmente migliore rispetto a prodotti di derivazione estera - spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi -. Ci siamo ispirati all'idea di Michele Ferrero, guardare al territorio valorizzandone al massimo i prodotti. L'esperienza forte del latte viene applicata alla frutta, puntando al superamento di conflitti sulle quotazioni e a un'industrializzazione che rispetti la qualità delle materie prime, oltre a garantire sostenibilità ambientale".

"Il comparto frutta - ha ricordato Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte - risente ancora degli effetti della gelata di un anno fa, una ferita ancora aperta che si chiuderà con lentezza. Le aziende hanno fatto sacrifici enormi, anticipando risorse ingenti. L'aggregazione c'è ma i prezzi non sono ancora adeguati, serve un nuovo impulso: non solo nell'incontro frutta-latte, ma anche all'interno del mondo frutta, dove non ci sono Ferrero, Inalpi e simili".

"Abbiamo bisogno di colmare lacune - ha aggiunto - che passano da nuove contrattazioni, su parametri oggettivi come avviene per l'indice del latte. Anche nella frutta, se si vuole, si può fare".

Di fronte alla "migrazione" della frutta locale, inviata in Trentino o comunque molto lontano per la trasformazione e poi "riportata" in Piemonte per le produzioni legate al latte, potrà essere avviato un progetto territoriale per puree e altri semilavorati.

Per certi versi, nella Granda che coltiva un mare di frutta garantendo salubrità e qualità, si continua a sentire l'assenza di una realtà come quella rappresentata dalla Allione fino a 25 anni fa. Come pure continua a mancare l'equilibrio sulle filiere, per tanti comparti, e anche in questo caso il meccanismo dell'indice può essere una risposta, insieme con una filiera di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione per chi produce le materie prime.

"La situazione latte è cambiata profondamente in questi dodici anni - ha confermato Raffaele Tortalla, presidente Compral Latte -, con una filiera seria e vera che ha portato serenità a nostri allevatori, con rispetto delle condizioni e possibilità di sviluppo, garanzie di territorio e di sostenibilità ma anche di futuro, perché c'è un progetto in cui anche i giovani possono investire. Ciò è molto positivo e va portato anche nella frutta".

Il lavoro in Inalpi è in una fase preindustriale, dopo le "prove" si sta operando per le soluzioni tecnologiche che garantiscano il massimo di qualità e aroma per il prodotto nei volumi industriali. I numeri in ballo sono di primissimo piano, con il posizionamento di mercato in una fascia media e con il corretto dimensionamento produttivo, ma soprattutto con i volumi che la frutta piemontese (in gran parte cuneese) può garantire, da mirtilli e piccoli frutti fino ad albicocche e pesche, kiwi e mele.

Fabrizio Brignone

14 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

LAGNASCO
Frutta locale nello yogurt Inalpi
pag. 25

LAGNASCO Latterie Inalpi ha presentato il suo progetto nel cuore della produzione

Frutta locale nello yogurt

LAGNASCO Latte e frutta sono stati i protagonisti della mattinata di venerdì scorso organizzata da Latterie Inalpi e Coldiretti Piemonte nella cornice dei frutteti lagnaschesi alle spalle dei Castelli Tapparelli D'Azeglio. Una scommessa forte in termini di filiera e agroindustria.

Il progetto è partito con acquisizione da parte di Inalpi di un'impresa ligure di trasformazione, da qui l'idea di puree di frutta del territorio da inserire negli yogurt.

«I risultati dei primi test si sono dimostrati davvero positivi perché il gusto è decisamente migliore rispetto a prodotti di derivazione estera - spiega Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi -. Ci siamo ispirati all'idea di Michele Ferrero, guardare al territorio valorizzando al massimo i suoi prodotti. La nostra forte esperienze nel settore del latte viene applicata quindi a quello della frutta, puntando ad un'industrializzazione che rispetti la qualità delle materie prime, oltre a garantire sostenibilità ambientale».

Un approccio in linea con quello che da 12 anni unisce la realtà morettese ai molti allevatori legati a Compral Latte. Un legame consolidato dalla collaborazione con la Ferrero e il sostegno di Coldiretti. Il tutto nel rispetto delle materie prime, vere protagoniste.

Alla conferenza di venerdì 8 aprile hanno partecipato, oltre al Presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, il Presidente Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo, il Presidente Compral Cooperativa Latte Raffaele Tortalla, l'Amministratore Delegato Inlab Solution Jean Pierre Studer e il Responsabile Economico Coldiretti Piemonte Franco Ramello.

Una location davvero indovinata quella dei frutteti lagnaschesi per il progetto Inalpi

«Il comparto frutta risente ancora degli effetti della gelata di un anno esatto fa, una ferita ancora aperta che si chiuderà con lentezza e con grandi sacrifici - dichiara Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo -. Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori è l'obiettivo del nuovo progetto che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese. La frutticoltura, come è emerso durante il Fruit Logistica di Berlino, sta subendo i rincari di energia, carburante, materie prime, fertilizzanti ed imballaggi arrivati addirittura al +72%, dovuti alla guerra ucraina e alle speculazioni di mercato. Dunque, ancora più alla luce di questa situazione, occorre lavorare ad accordi di filiera, come questo con l'azienda di Moretta, perché diventa fondamentale avere, come sul latte, anche per la frutta un prezzo indicizzato che non scenda mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali».

michela botta

14 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

COLDIRETTI Dotto: «Non è solo colpa della guerra, ma anche della speculazione; ad ora non ci sono interventi di contrasto»

Prezzi alle stelle ai mercati generali: lattuga +50%

Gli accordi di filiera possono garantire la giusta remunerazione del lavoro e un guadagno minimo

SALUZZO I nuovi scenari che si delineano all'orizzonte del mercato ortofrutticolo preoccupano produttori e commercianti. Alle conseguenze della pandemia si aggiungono oggi quelle del conflitto in Ucraina: le difficoltà nel reperire le materie prime fanno schizzare ulteriormente i costi. Gli aumenti, stimati tra 20 e 30%, investono tutta la filiera, sia la fase agricola che quella di lavorazione, trasformazione e commercializzazione.

Di conseguenza aumentano i prezzi di frutta e verdura. Dal listino prezzi del mercato all'ingrosso di Torino del 4 aprile, l'aumento più eclatante è quello della lattuga "Iceberg" importata dalla Spagna, + 46,2% in una settimana, quasi 27% in più rispetto allo scorso anno, mentre il prezzo della lattuga "Gentile" italiana dallo scorso anno ad oggi è cresciuto del 50%. Lievitano anche le carote di oltre il 27%, rispetto a 12 mesi fa, le mele Golden delicious provenienti dal Trentino di 11,9% e le Renette (24%).

«È un insieme di più fattori a determinare gli aumenti. Incide il rincaro energetico, dei fertilizzanti, delle sementi, dei prodotti fitosanitari, degli imballaggi di plastica o cartone, e ancora della logistica e dei trasporti».

Questo il quadro del comparto tracciato da Mario Dotto, segretario Coldiretti Saluzzo a margine dell'incontro di presentazione, venerdì 8 aprile a Lagnasco, del nuovo accordo di filiera tra Inalpi e Coldiretti per la produzione di yogurt con l'utilizzo esclusivo di frutta proveniente da aziende agricole del nostro territorio.

«Gli incrementi vengono per lo più imputati alla guerra, anche se sappiamo benissimo che esiste la speculazione, ma non ci sono interventi adeguati per contrastarla. E a pagarne le conseguenze rimangono sempre i produttori e i consumatori con il rincaro dei prezzi».

Avanti di questo passo, quali sono i rischi?

«Per le aziende, che stanno ancora scontando gli effetti della crisi economica e dei cambiamenti climatici, diventa, ogni anno, sempre più difficile rimanere sul mercato e fare nuovi investimenti. Il rischio è che la qualità delle produzioni scenda, che molte imprese intraprendano strade diverse, di riconversione. Ma questo avrebbe ricadute per l'intero indotto e il lavoro».

Un danno enorme per il mondo del lavoro, se si pensa all'importanza del settore primario per l'economia piemontese: sono quasi 45 mila gli operai agricoli dipendenti in tutto il Piemonte; 8.204 le aziende che occupano personale in agricoltura (Fonte Inps, anno 2000).

Come sta andando il prodotto italiano sul mercato?

«La produzione italiana è sempre soggetta ad oscillazioni dovute a fattori esterni, in particolare alla concorrenza straniera, perché in quasi tutti gli stati esteri i costi della manodopera e quindi di produzione sono più bassi. L'obiettivo è portare qualità e sicurezza sulla tavola del consumatore».

Quali contromisure è possibile mettere in atto per difendere la produzione italiana?

«Oltre a denunciare i fenomeni speculativi, Coldiretti chiede da tempo la realizzazione di accordi di filiera. Si tratta di strumenti di sostegno alle politiche agricole per garantire a tutti gli attori la remunerazione del lavoro e un guadagno minimo. Altrimenti è frustrante per un imprenditore continuare a lavorare puntando solo a pagare i costi, se non addirittura perderci. Al contrario, l'imprenditore deve guadagnare, perché si assume il rischio. Gli accordi, secondo noi, sono possibili: serve la volontà da parte di tutti gli attori della filiera, dal produttore fino alla grande distribuzione. Tutti devono essere consapevoli che la produzione agricola è un'enorme macchina da lavoro: se si fermasse i danni sarebbero incontenibili per un intero indotto e i suoi occupati.

Può farci qualche esempio?

«C'è, com'è noto, il polverizzatore e poi gli accordi con la Barilla per il grano. A Lagnasco è stato presentato un piccolo progetto che Coldiretti ha messo a punto con Inalpi per la produzione di yogurt con la frutta locale. È un inizio, ci stiamo lavorando da tempo, servono gli interlocutori giusti».

14 APRILE – AUDIOPRESS

In 400 sulle Strade dei Campioni da Scarnafigi a Lagnasco a passo di Fitwalking

14 Aprile 2022 admin piemonte 0

Lagnasco. Domenica 10 Aprile si è finalmente tornati a camminare insieme a passo di Fitwalking!

Sulle Strade dei Campioni ha siglato il ritorno degli **eventi in presenza marchiati A.s.d. Scuola del Cammino Fitwalking Italia**, dopo due edizioni virtuali del Fitwalking del Cuore e due anni di stop forzato, finalmente i fitwalkers hanno potuto cimentarsi e confrontarsi, senza competizione e classifica, in un evento dedicato e riservato al solo Fitwalking.

Un'occasione particolare anche per percorrere il tradizionale tracciato della via Praeta che **da Scarnafigi** porta **a Lagnasco**.

Strada che da poco ha visto cambiare il suo nome da parte dell'Amministrazione Comunale di Lagnasco proprio in "Strada dei Campioni"

400 i partecipanti al via in una giornata fortunatamente graziata dal forte vento del giorno prima, molti hanno scelto di **percorrere la distanza di 12 miglia (19,3 Km circa)** arrivando quindi sino a Lagnasco per poi fare ritorno a Scarnafigi.

Tra questi anche la campionessa di marcia, medaglia olimpica a Pechino 2008, Elisa Rigaudo, istruttrice di fitwalking e che ha nell'occasione accompagnato 17 delle sue allieve.

Gli organizzatori ringraziamo per la collaborazione i Comuni di Scarnafigi e di Lagnasco e i rispettivi sindaci Riccardo Ghigo e Roberto Dalmazzo intervenuti prima della partenza, con la loro Polizia Locale ed i volontari di entrambi i comuni facenti parte della Protezione Civile, il comando dei Carabinieri di Saluzzo e della locale Stazione di Scarnafigi, la Croce Verde, l'Associazione Nazionale Carabinieri di Saluzzo, l'Associazione Nazionale Alpini Sezione di Saluzzo Gruppo di Scarnafigi e le aziende che hanno sostenuto l'evento: Astesana, Beccaria, Respecta, Caffè Excelsior, Carni Dock, Distilleria Sacchetto, Amambiente, Lagnasco Group, Rosatello, Il Podio Sport, Inalpi, Ipersoap, Achillea, Mela Rossa di Cuneo IGP, Acqua Eva, Albertengo, Vf Noleggi, Farmacia San Martino, McDonald's Savigliano che ha offerto il ristoro finale e Ambiente Servizi che posizionato alla partenza/arrivo e lungo il percorso i wc chimici.

Un grazie va anche al dott. Santo Alfonzo direttore dello SPRESAL ASL CN1 che ha camminato con alcuni dei partecipanti al progetto Rinascita. Un'iniziativa sostenuta dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo ideata dallo SPRESAL e dalla ASD Scuola del Cammino Fitwalking Italia che con i suoi esperti ha accompagnato i numerosissimi camminatori che hanno preso parte al progetto nel periodo tra Dicembre 2021 e Aprile 2022.

14 APRILE – CUNEO24

In 400 sulle Strade dei Campioni da Scarnafigi a Lagnasco a passo di Fitwalking

Tra questi anche la campionessa di marcia, medaglia olimpica a Pechino 2008, Elisa Rigaudo

Comunicato Stampa - 14 Aprile 2022 - 15:30 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su benessere fitwalking del cuore marcia sport dalla provincia

16° fitwalking del CUORE

Lagnasco. Domenica 10 Aprile si è finalmente tornati a camminare insieme a passo di Fitwalking!

Sulle Strade dei Campioni ha siglato il ritorno degli **eventi in presenza marchiati A.s.d. Scuola del Cammino Fitwalking Italia**, dopo due edizioni virtuali del Fitwalking del Cuore e due anni di stop forzato, finalmente i fitwalkers hanno potuto cimentarsi e confrontarsi, senza competizione e classifica, in un evento dedicato e riservato al solo Fitwalking.

Un'occasione particolare anche per percorrere il tradizionale tracciato della via Praeta che **da Scarnafigi** porta **a Lagnasco**.

Strada che da poco ha visto cambiare il suo nome da parte dell'Amministrazione Comunale di Lagnasco proprio in "Strada dei Campioni"

400 i partecipanti al via in una giornata fortunatamente graziata dal forte vento del giorno prima, molti hanno scelto di **percorrere la distanza di 12 miglia (19,3 Km circa)** arrivando quindi sino a Lagnasco per poi fare ritorno a Scarnafigi.

Tra questi anche la campionessa di marcia, medaglia olimpica a Pechino 2008, Elisa Rigaudo, istruttrice di fitwalking e che ha nell'occasione accompagnato 17 delle sue allieve.

Gli organizzatori ringraziamo per la collaborazione i Comuni di Scarnafigi e di Lagnasco e i rispettivi sindaci Riccardo Ghigo e Roberto Dalmazzo intervenuti prima della partenza, con la loro Polizia Locale ed i volontari di entrambi i comuni facenti parte della Protezione Civile, il comando dei Carabinieri di Saluzzo e della locale Stazione di Scarnafigi, la Croce Verde, l'Associazione Nazionale Carabinieri di Saluzzo, l'Associazione Nazionale Alpini Sezione di Saluzzo Gruppo di Scarnafigi e le aziende che hanno sostenuto l'evento: Astesana, Beccaria, Respecta, Caffè Excelsior, Carni Dock, Distilleria Sacchetto, Amambiente, Lagnasco Group, Rosatello, Il Podio Sport, Inalpi, Ipersoap, Achillea, Mela Rossa di Cuneo IGP, Acqua Eva, Albertengo, Vf Noleggi, Farmacia San Martino, McDonald's Savigliano che ha offerto il ristoro finale e Ambiente Servizi che posizionato alla partenza/arrivo e lungo il percorso i wc chimici.

Un grazie va anche al dott. Santo Alfonzo direttore dello SPRESAL ASL CN1 che ha camminato con alcuni dei partecipanti al progetto Rinascita. Un'iniziativa sostenuta dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo ideata dallo SPRESAL e dalla ASD Scuola del Cammino Fitwalking Italia che con i suoi esperti ha accompagnato i numerosissimi camminatori che hanno preso parte al progetto nel periodo tra Dicembre 2021 e Aprile 2022.

15 APRILE – LA BISALTA

IMPRESE

Latterie Inalpi: un nuovo yogurt

SERVIZIO A PAG. 23

COLDIRETTI CUNEO

L'obiettivo è unire due produzioni simbolo del territorio, latte e frutta, per offrire un prodotto di filiera di qualità ai consumatori ed equa remunerazione ai produttori

COLDIRETTI CUNEO

Dalle «Latterie Inalpi» nasce lo yogurt cuneese, dal latte alla frutta di filiera

da Lagnasco

Si è svolta, venerdì 8 aprile, nella suggestiva cornice di un frutteto in fiore ai piedi del castello di Lagnasco, presso l'azienda agricola Vagliano, la presentazione del nuovo progetto che Inalpi ha realizzato in collaborazione con Coldiretti Piemonte, "Dal latte e dalla frutta di filiera nasce lo yogurt Latterie Inalpi".

L'incontro ha inteso illustrare il nuovo progetto con il quale Inalpi avvierà la produzione di Yogurt Bio con l'esclusivo utilizzo di frutta selezionata e proveniente da aziende del territorio. Un nuovo percorso nel quale Inalpi metterà a disposizione l'esperienza maturata nei 12 anni di filiera corta e controllata del latte - percorso compiuto con la collaborazione di Coldiretti - e che oggi fa dell'azienda di Moretta il principale player piemontese del mercato lattiero caseario piemontese.

". Abbiamo creato insieme a Coldiretti e a Compral Latte, e grazie all'impulso di Ferrero, un sistema virtuoso, che mette in primo piano la qualità del latte - spiega **Ambrogio Invernizzi**, presidente di Inalpi SpA -, che abbatte la contrattazione e soprattutto valorizza la materia prima e crea valore per il territorio nel quale operiamo. Due anni fa siamo entrati nel mercato dello yogurt rilanciando, con la nostra filosofia, un'azienda e da quel momento abbiamo pensato di poter costruire un nuovo percorso, nel quale vi sia alta qualità e trasparenza, facendo crescere una nuova realtà nell'ambito del comparto frutta. Vogliamo creare un nuovo cammino, che contribuisca a rendere sempre più forte e sostenibile questo territorio e sappiamo che la frase che meglio rappresenta il nostro modo di agire è quella che ci ricorda che per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme".

"Unire due produzioni simbolo del Made in Piemonte, come il latte e la frutta, per offrire ai consumatori uno yogurt di filiera, sinonimo di trasparenza, tracciabilità ed equa remunerazione dei produttori: questo l'obiettivo del nuovo progetto - dichiara **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte nonché Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo - che vuole valorizzare, in un unico prodotto, il territorio piemontese".

"Dietro alle 280 aziende di Compral - sottolinea **Raffaele Tortalla**, presidente di Compral Latte - ci sono 1000 famiglie che grazie al progetto di filiera del latte, hanno avuto l'opportunità di costruire un futuro. Ma la cosa che più ci riempie di orgoglio e soddisfazione, è che abbiamo assistito all'ingresso di tantissimi giovani, che sono stati coinvolti nelle attività delle aziende agricole delle loro famiglie e che hanno visto questo progetto come credibile, innovativo e volto a costruire il domani".

"InLab Solutions nasce nel 2019 e fra i diversi ambiti di attività ha anche quello di creare innovazione di prodotto. Il progetto, sul quale InLab sta lavorando con entusiasmo, rappresenta un nuovo passo anche verso la sostenibilità, lavorando infatti frutta a Km zero. Ma la nostra attività è oggi concentrata sulla creazione di procedure di produzione che garantiscano il mantenimento dell'elevato livello di qualità della materia prima, la sua conservazione, la salvaguardia del gusto della buona frutta. Il passo successivo sarà la creazione di un processo industriale e poi quello di una linea di confezionamento" spiega **Jean Pierre Studer**, amministratore delegato di InLab Solutions.

"Il comparto frutticolo piemontese conta numeri importanti con un fatturato complessivo di oltre 500 milioni di euro, una superficie di 18.479 ettari e 7.950 aziende - evidenzia **Franco Ramello**, responsabile economico di Coldiretti Cuneo e Piemonte - e l'export sta dando segnali positivi registrando un +8%".

15 APRILE – CUNEO24

"Futura fa rima con filiera, avanti con gli accordi che premiano il made in Piemonte" foto

Oltre duecento corilicoltori al convegno di Coldiretti Cuneo sulle esperienze pratiche dal campo agli accordi di filiera

Comunicato Stampa - 15 Aprile 2022 - 11:00 Stampa Invia notizia 3 min

Più informazioni su coldiretti cuneo corilicoltori la porta delle langhe dalla provincia

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che **Coldiretti Cuneo** ha organizzato ieri a Cherasco, presso **"La Porta delle Langhe"**, alla presenza di oltre duecento **corilicoltori** che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal Direttore di Coldiretti Cuneo **Fabiano Porcu**.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dott. **Carmine Genovese** del Ministero delle Politiche agricole che ha presentato il Piano corilicolo nazionale, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dott. **Daniele Montagnini**, tecnico corilicolo di Coopernocciole, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori Coldiretti della Coopernocciole e la Loacker.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e Inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori" ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**.

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dott. **Lorenzo Martinengo**, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'*Anastatus bifasciatus*, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, allo staff dei professori Alberto Alma e Luciana Tavella, alla Regione Piemonte, ad Agrion e a Ferrero Hazelnut Company, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dott. **Alberto Alma** ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dott. **Roberto Botta** del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dott. **Valerio Cristofori** dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante – ha commentato **Fabiano Porcu**, Direttore di Coldiretti Cuneo – che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".

15 APRILE – AGENPARL

Agroalimentare | Comunicati Stampa | Economia | Regioni | Piemonte

Comunicato stampa | NOCCIOLE, COLDIRETTI CUNEO: FUTURO FA RIMA CON FILIERA, AVANTI CON GLI ACCORDI CHE PREMIANO IL MADE IN PIEMONTE

By **Redazione** - 15 Aprile 2022 1 0

Share

Agenparl

(AGENPARL) – ven 15 aprile 2022 Coldiretti Cuneo autorizza la libera e gratuita pubblicazione delle foto allegate, riferite al convegno sul nocciolo di ieri.

N. 84 – 15 aprile 2022

NOCCIOLE, COLDIRETTI CUNEO: FUTURO FA RIMA CON FILIERA, AVANTI CON GLI ACCORDI CHE PREMIANO IL MADE IN PIEMONTE

Oltre duecento corilicoltori al convegno di Coldiretti Cuneo sulle esperienze pratiche dal campo agli accordi di filiera

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che Coldiretti Cuneo ha organizzato ieri a Cherasco, presso "La Porta delle Langhe", alla presenza di oltre duecento corilicoltori che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal Direttore di Coldiretti Cuneo Fabiano Porcu.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dott. Carmine Genovese del Ministero delle Politiche agricole che ha presentato il Piano corilicolo nazionale, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dott. Daniele Montagnini, tecnico corilicolo di Coopernocciole, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori Coldiretti della Coopernocciole e la Loacker.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e Inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori" ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo.

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dott. Lorenzo Martinengo, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di

consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'Anastatus bifasciatus, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.
Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, allo staff dei professori Alberto Alma e Luciana Tavella, alla Regione Piemonte, ad Agrion e a Ferrero Hazelnut Company, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dott. Alberto Alma ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.
Il dott. Roberto Botta del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dott. Valerio Cristofori dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.
"È stata una giornata importante – ha commentato Fabiano Porcu, Direttore di Coldiretti Cuneo – che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".
Per maggiori informazioni visitare il sito web

https://cuneo.coldiretti.it

15 APRILE – LAVOCEDIALBA

AGRICOLTURA | 15 aprile 2022, 10:15

Nocciole, Coldiretti Cuneo: "Futuro fa rima con filiera"

Oltre 200 corilicoltori al convegno che l'associazione agricola ha promosso a Cherasco: "Avanti con gli accordi che premiano il made in Piemonte"

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che **Coldiretti Cuneo** ha organizzato ieri a **Cherasco**, presso **"La Porta delle Langhe"**, alla presenza di oltre 200 corilicoltori che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal direttore di Coldiretti Cuneo **Fabiano Porcu**.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dottor **Carmine Genovese** del

Ministero delle Politiche Agricole che ha presentato il **Piano Corilicolo Nazionale**, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dottor **Daniele Montagnini**, tecnico corilicolo di **Coopernocciole**, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori **Coldiretti** della Coopernocciole e la **Loacker**.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori", **ha dichiarato il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo.**

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dottor **Lorenzo Martinengo**, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'**Anastatus bifasciatus**, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al **Dipartimento di Scienze Agrarie (Disafa) dell'Università degli Studi di Torino**, allo staff dei professori **Alberto Alma** e **Luciana Tavella**, alla **Regione Piemonte**, ad **Agrion** e a **Ferrero Hazelnut Company**, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dottor Alberto Alma ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dottor **Roberto Botta** del Disafa dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dottor Valerio Cristofori dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante - ha commentato **Fabiano Porcu, direttore di Coldiretti Cuneo** - *che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della Ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".*

15 APRILE – TARGATOCN

AGRICOLTURA | 15 aprile 2022, 10:15

Nocciole, Coldiretti Cuneo: "Futuro fa rima con filiera"

Oltre 200 corilicoltori al convegno che l'associazione agricola ha promosso a Cherasco: "Avanti con gli accordi che premiano il made in Piemonte"

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che **Coldiretti Cuneo** ha organizzato ieri a **Cherasco**, presso **"La Porta delle Langhe"**, alla presenza di oltre 200 corilicoltori che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal direttore di Coldiretti Cuneo **Fabiano Porcu**.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dottor **Carmine Genovese** del **Ministero delle Politiche Agricole** che ha presentato il **Piano Corilicolo Nazionale**, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dottor **Daniele Montagnini**, tecnico corilicolo di **Coopernocciole**, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori **Coldiretti** della Coopernocciole e la **Loacker**.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e Inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori", **ha dichiarato il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo.**

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dottor **Lorenzo Martinengo**, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'**Anastatus bifasciatus**, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al **Dipartimento di Scienze Agrarie (Disafa) dell'Università degli Studi di Torino**, allo staff dei professori **Alberto Alma** e **Luciana Tavella**, alla **Regione Piemonte**, ad **Agrion** e a **Ferrero Hazelnut Company**, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dottor Alberto Alma ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dottor **Roberto Botta** del Disafa dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dottor Valerio Cristofori dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante - ha commentato **Fabiano Porcu, direttore di Coldiretti Cuneo** - *che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della Ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".*

15 APRILE – ILCORRIERE

Cherasco: in oltre 200 al convegno Coldiretti sul nocciolo

Redazione Corriere · 15 Aprile 2022 Ultimo aggiornamento 15 Aprile 2022 · 0 · 3 minuti per la lettura

Facebook Twitter LinkedIn Skype Share via Email Stampa

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che Coldiretti Cuneo ha organizzato ieri a Cherasco, presso "La Porta delle Langhe", alla presenza di oltre duecento corilicoltori che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal Direttore di Coldiretti Cuneo **Fabiano Porcu**.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dott. **Carmine Genovese** del Ministero delle Politiche agricole che ha presentato il Piano corilicolo nazionale, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dott. **Daniele Montagnini**, tecnico corilicolo di Coopernocciole, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori Coldiretti della Coopernocciole e la Loacker.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e Inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori" ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**.

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dott. **Lorenzo Martinengo**, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'*Anastatus bifasciatus*, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, allo staff dei professori Alberto Alma e Luciana Tavella, alla Regione Piemonte, ad Agrion e a Ferrero Hazelnut Company, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dott. **Alberto Alma** ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dott. **Roberto Botta** del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dott. **Valerio Cristofori** dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante – ha commentato **Fabiano Porcu**, Direttore di Coldiretti Cuneo – che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".

Per maggiori informazioni visitare il sito web https://cuneo.coldiretti.it

15 APRILE – IDEAWEBTV

Attualità | Eventi | Home in evidenza | Home top 3 | Langhe e Roero

Nocciole – Coldiretti Cuneo: convegno sulle esperienze pratiche dal campo agli accordi di filiera

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 15 aprile 2022 19:04 5 0

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che Coldiretti Cuneo ha organizzato ieri a Cherasco, presso "La Porta delle Langhe", alla presenza di oltre duecento corilicoltori che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal Direttore di Coldiretti Cuneo **Fabiano Porcu**.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dott. **Carmine Genovese** del Ministero delle Politiche agricole che ha presentato il Piano corilicolo nazionale, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dott. **Daniele Montagnini**, tecnico corilicolo di Coopernocciole, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori Coldiretti della Coopernocciole e la Loacker.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e Inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori" ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**.

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dott. **Lorenzo Martinengo**, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'*Anastatus bifasciatus*, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, allo staff dei professori Alberto Alma e Luciana Tavella, alla Regione Piemonte, ad Agrion e a Ferrero Hazelnut Company, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dott. **Alberto Alma** ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dott. **Roberto Botta** del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dott. **Valerio Cristofori** dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante – ha commentato **Fabiano Porcu**, Direttore di Coldiretti Cuneo – che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".

cs

15 APRILE – AUDIOPRESS

"Futura fa rima con filiera, avanti con gli accordi che premiano il made in Piemonte"

15 Aprile 2022 admin piemonte 0

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che **Coldiretti** Cuneo ha organizzato ieri a Cherasco, presso "**La Porta delle Langhe**", alla presenza di oltre duecento **corilicoltori** che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal Direttore di Coldiretti Cuneo **Fabiano Porcu**.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dott. **Carmine Genovese** del Ministero delle Politiche agricole che ha presentato il Piano corilicolo nazionale, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dott. **Daniele Montagnini**, tecnico corilicolo di Coopernocciole, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori Coldiretti della Coopernocciole e la Loacker.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in

risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori" ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**.

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dott. **Lorenzo Martinengo**, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'*Anastatus bifasciatus*, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, allo staff dei professori Alberto Alma e Luciana Tavella, alla Regione Piemonte, ad Agrion e a Ferrero Hazelnut Company, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dott. **Alberto Alma** ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dott. **Roberto Botta** del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dott. **Valerio Cristofori** dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante – ha commentato **Fabiano Porcu**, Direttore di Coldiretti Cuneo – che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".

16 APRILE – CUNEODICE

CHERASCO - sabato 16 aprile 2022, 17:43

Nocciole, Coldiretti: "Futuro fa rima con filiera, avanti con gli accordi che premiano il made in Piemonte"

Oltre duecento corilicoltori al convegno di Coldiretti Cuneo sulle esperienze pratiche dal campo agli accordi di filiera

Il quadro economico, i progetti di filiera, le sperimentazioni in campo e gli aggiornamenti agronomici sono stati al centro del convegno sul nocciolo che Coldiretti Cuneo ha organizzato ieri a Cherasco, presso "La Porta delle Langhe", alla presenza di oltre duecento corilicoltori che hanno avuto modo di confrontarsi con esperienze e analisi approfondite di illustri relatori, moderati dal Direttore di Coldiretti Cuneo Fabiano Porcu.

Il convegno è stato occasione per tracciare le prospettive economiche legate alla produzione delle nocciole, con il dott. Carmine Genovese del Ministero delle Politiche agricole che ha presentato il Piano corilicolo nazionale, contenente le linee guida della corilicoltura nel medio-lungo periodo, e il dott. Daniele Montagnini, tecnico corilicolo di Coopernocciole, che ha portato a testimonianza l'esperienza commerciale di successo maturata a Viterbo in un accordo di filiera che coinvolge i produttori Coldiretti della Coopernocciole e la Loacker.

"Negli ultimi anni il nocciolo è diventato la coltura più presente sul territorio piemontese, spostandosi dallo storico areale produttivo delle colline alle fertili pianure, anche in risposta alle problematiche vissute da altri settori come quelli frutticolo e cerealicolo. Con una superficie di noccioleti triplicata negli ultimi cinque anni, molti dei quali entreranno in produzione nei prossimi due-tre anni, è essenziale assicurare prospettive di mercato ai corilicoltori di oggi e di domani con progetti di filiera lungimiranti che premino le eccellenze locali. Lavoriamo già con Novi e nel Viterbese è realtà la filiera con Loacker: la strada per valorizzare il lavoro dei nostri corilicoltori è tracciata. È fondamentale un dialogo sul territorio che accresca la sensibilità di altri industriali: la stessa sensibilità che Ferrero Spa, in accordo con Coldiretti e Inalpi, da anni dimostra nella filiera del latte che assicura il giusto prezzo e la crescita dei nostri allevatori" ha dichiarato il Presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo.

Durante il convegno si è anche fatto il punto sugli aspetti tecnici e agronomici legati alla coltivazione del nocciolo. Il dott. Lorenzo Martinengo, referente provinciale dell'assistenza tecnica di Coldiretti Cuneo, ha presentato l'attività di consulenza che quotidianamente vede in campo i tecnici Coldiretti e i progetti portati avanti al fianco delle imprese corilicole della Granda, come la lotta biologica alla cimice asiatica con il rilascio dell'Anastatus bifasciatus, insetto predatore della cimice asiatica, il monitoraggio capillare delle cimici, i frappage e lo studio degli asporti del nocciolo.

Il nocciolo è una delle colture più sensibili all'attacco della cimice asiatica. Oltre cinque anni fa, insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, allo staff dei professori Alberto Alma e Luciana Tavella, alla Regione Piemonte, ad Agrion e a Ferrero Hazelnut Company, Coldiretti ha istituito un gruppo di lavoro per approfondire la ricerca sulle strategie di lotta biologica alla cimice asiatica, che stanno portando a risultati significativi. Nel corso del convegno di Coldiretti, il dott. Alberto Alma ha illustrato il metodo di lotta da lui ideato e sperimentato, il controllo simbiotico della cimice asiatica, basato sulla sterilizzazione delle uova al fine di limitare le difese immunitarie delle giovani cimici per renderle più vulnerabili.

Il dott. Roberto Botta del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino ha analizzato le cause della cascola del nocciolo, problematica sentita sul territorio che consiste nella caduta delle nocciole prima che abbiano raggiunto la maturità, per la quale sono attualmente in fase di studio innovative soluzioni, mentre il dott. Valerio Cristofori dell'Università degli Studi della Tuscia ha esposto la gestione agronomica del noccioleto dal sottofila alla pianta intera, portando l'esperienza di altri territori a confronto con i metodi di coltivazione cuneesi.

"È stata una giornata importante – ha commentato Fabiano Porcu, direttore di Coldiretti Cuneo – *che ha offerto interessanti spunti di riflessione e ci fa guardare con fiducia al futuro delle pregiate nocciole cuneesi e piemontesi. È un bene che sia tanto stretta la relazione fra i nostri tecnici, sempre al fianco dei corilicoltori, e il mondo dell'Università e della ricerca, perché soltanto insieme e con un approccio di larghe vedute possono affrontarsi i problemi in campo per ottimizzare la gestione dei noccioleti, soprattutto alla luce dei rincari generalizzati e del cambiamento climatico che impongono un aumento di costi e impegno".*

c.s.

CHERASCO

17 APRILE – IL SECOLO XIX – ED. LA SPEZIA

L'APPELLO DEI SINDACATI

«Se non si salva Ars Food la valle del biologico sparirà»

La crisi dell'azienda leader dell'agroalimentare rischia pesanti ripercussioni «In gioco non ci sono solo i posti di lavoro, ma l'intero progetto. E nessuno fa nulla»

Laura Ivani / VAL DI VARA

«Da due anni lottiamo da soli, contro i mulini a vento, per salvare la Ars Food. La politica se ne è lavata le mani. E il progetto della Valle del Biologico rischia di sparire».

La gara per l'aggiudicazione dell'azienda leader nella produzione di yogurt biologico, la Ars Food di Varese Ligure, è stata fissata al 7 giugno.

E nei termini della gara non è previsto alcun vincolo di permanenza sul territorio, con il rischio che lo storico marchio fiore all'occhiello della Valle del Biologico venga acquisito e portato altrove.

Azzerando la filiera del biologico in valle, con ripercussioni anche sulla cooperativa casearia e di riflesso sulla cooperativa carni.

«Abbiamo cercato interlocuzioni con l'azienda che ha in affitto il ramo d'azienda fino al 31 dicembre, abbiamo cercato qualsiasi soluzione praticabile per salvare azienda e posti di lavoro, abbiamo chiesto alla politica di fare la propria parte. Ora siamo agli sgoccioli e le istituzioni devono prendere le proprie responsabilità su quello che sta accadendo».

Daniele Viviani, Filcams Cgil, descrive un orizzonte inquietante per il futuro della vallata del biologico. La principale azienda del settore, in liquidazione dopo la crisi determinata dalla pandemia, rischia di sparire. E con lei il progetto e la filosofia bio in Val di Vara, nati dalla lungimiranza dell'allora sindaco di Varese Ligure Maurizio Caranza.

«Dopodiché la politica non se ne è più occupata, non ci sono stati investimenti. Abbiamo chiesto incontri con Comuni, Provincia, Regione, imprenditori locali. La risposta ad oggi è un silenzio totale. Capiamo che il progetto è complesso – osserva Viviani -. Stiamo parlando di un sito produttivo in una zona logisticamente difficile da raggiungere, ci sono questioni legati all'affitto della sede. Ma la crisi della Ars Food mette in pericolo non solo i 15 posti di lavoro diretti dell'azienda, diventati 9 nel frattempo. Ma potrà avere ripercussioni gravi sulle altre aziende del biologico locali».

In particolare sulla Coop casearia, che condivide con Ars Food la parte logistica e da cui acquista importanti partite di yogurt. Di riflesso il rischio è che vengano travolte anche le altre cooperative e aziende.

La base d'asta fissata per l'acquisizione di Ars Food è di 360 mila euro. Nel caso la prima gara andasse deserta, verrebbe riproposta a settembre con un ribasso del 25%, pari a 270 mila euro.

E nel caso il marchio non andasse a InAlpi, il colosso lattiero caseario piemontese che ha in affitto il ramo d'azienda fino a fine anno, c'è il rischio che gli attuali gestori possano non rispettare la scadenza del 31 dicembre.

«Con InAlpi abbiamo cercato di sottoscrivere un accordo per mantenere in loco la forza lavoro con un vincolo di 10 anni, ma il consiglio di amministrazione lo ha bocciato. Il timore è che il marchio, una volta acquisito, venga portato via dal territorio. Con tutto ciò che ne consegue anche dal punto di vista occupazionale».

I dipendenti attualmente lavorano part time, dopo un periodo di cassa integrazione.

«La politica deve riuscire a trovare un imprenditore locale disponibile a sostenere questo progetto – è l'appello del sindacato -. Occorre uno sforzo perché si creino le condizioni di trovare un acquirente disposto a mantenere la produzione in loco. Siamo su una linea sottile, tra il baratro e il rilancio della Valle del Biologico». —

LE CIFRE DELL'AZIENDA

Fatturato: 3 milioni Nel 2019 prodotti 14 milioni di vasetti

Val di Vara Nel 2019, in epoca pre Covid, Ars Food arrivò a produrre 14 milioni di vasetti. Con un fatturato di oltre 3 milioni di euro. Quindici i dipendenti, ma nei momenti di massima produzione con gli stagionali si arrivava a contare fino a 30 posti di lavoro. La prima "industria" per la Val di Vara è stata per molti anni il biologico, basti pensare che solo per quel che riguarda gli yogurt bio nel 2017 se ne produssero 21 milioni.

Complessivamente era stato stimato che le circa 100 aziende che compongono la Valle del Biologico garantissero all'epoca 160 posti di lavoro e un fatturato di 11 milioni.

L.IV.

Due aspetti della lavorazione dei prodotti biologici nello stabilimento di i Varese Ligure