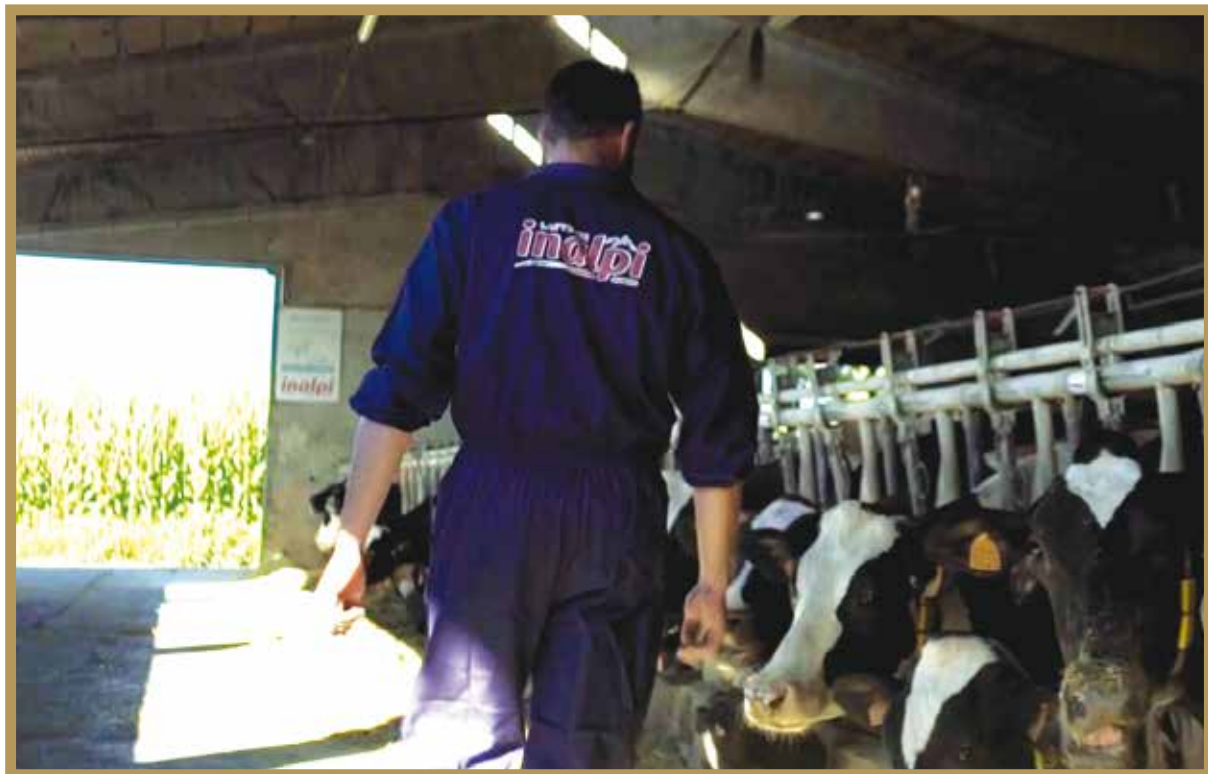


2023 | anno IX | n.30

MAGAZ*ine*E

LE NOTIZIE DA LATTERIE INALPI



LATTERIE
inalpi

SOMMARIO

- 3** *Inalpi lancia una sfida ai giovani: cresciamo e costruiamo insieme il futuro*
- 7** *Inalpi tra i prodotti della degustazione alla Camera dei Deputati*
- 9** *Roma: Inalpi alla celebrazione dei 75 anni di Confapi*
- 11** *Inalpi: il comune di Peveragno approva la variante del Piano Regolatore*
- 13** *La Fonduta Reale Inalpi vola all'incoronazione di Re Carlo III*
- 15** *Inalpi e InLab Solutions presentano il progetto "Agire in allevamento per un futuro sostenibile". Progetto per la riduzione dei Gas Serra*
- 18** *Inalpi ritira per il terzo anno il riconoscimento Welcome UNHCR*
- 20** *Inalpi presente per la prima volta al Fancy Food di New York*
- 22** *Happy Birthday*

Inalpi è una vera e propria storia di imprenditoria italiana. Nata nella seconda metà di quegli anni '60 che hanno segnato il boom economico del nostro Paese, ha vissuto e attraversato, in oltre 55 anni di attività, periodi e momenti unici e spesso complessi che ha affrontato con quella capacità che caratterizza molte aziende italiane: la lungimiranza.

Saper guardare avanti, pensare e progettare crescita e futuro non solo per la propria realtà aziendale ma per un intero territorio è la vera sfida che Inalpi ha colto da sempre. È infatti storia recente quella che nel 2009, nel pieno di una crisi economica mondiale, l'organizzazione di Moretta ha accettato: con un fatturato di 20 milioni di euro, mettendo in atto un investimento per 35 milioni, ha dato vita alla costruzione della prima torre di polverizzazione e, insieme a Ferrero e Coldiretti, contribuito alla nascita di quella filiera corta e certificata del latte che oggi rappresenta un sistema virtuoso e, per alcuni versi, unico.

Incoscienza? forse qualche briciola! Ma sopra ogni altra cosa la volontà di crescita, e non solo dei numeri aziendali, ma anche e soprattutto crescita di una collettività che oggi comprende quasi 400 dipendenti, circa 300 conferitori che a loro volta coinvolgono 1000 addetti per un fatturato di Gruppo che sfiora i 300 milioni di euro.

Qualche anno fa, era il settembre del 2020, un anno che ha segnato una nuova era, che ha chiuso e aperto un nuovo periodo per ogni persona, in un assolato giorno di fine estate, Inalpi ha issato sul proprio stabilimento una bandiera dei pirati. Poteva sembrare un gesto eccentrico, ma nella realtà era un messaggio, proprio in quel periodo, quando tutto si è fermato, quando le ripartenze e i continui blocchi

INALPI LANCIA una SFIDA ai GIOVANI: CRESCIAMO e COSTRUIAMO INSIEME il FUTURO





si alternavano in un'altalena che sembrava non finire mai, il messaggio dell'azienda è stato chiaro: un segnale di innovazione, di voglia di fare, di vivacità intellettuale che sposava la frase pronunciata da Steve Jobs "Pirates! Not the Navy". Un modo per dire che avere identità, voglia di innovare, vuol dire creare una magia alla quale tutti, nessuno escluso, possono prendere parte.

Un concetto riconfermato nel mese di marzo 2023, durante la cerimonia di inaugurazione della seconda torre di polverizzazione, che ha rappresentato un nuovo obiettivo raggiunto, la concretizzazione di un progetto definito dagli scettici "leggenda metropolitana", il Presidente Inalpi - Ambrogio Invernizzi - ha infatti ricordato come la nascita della filiera sia stata - *"un'operazione incredibile in cui abbiamo trovato tutti la forza di provarci, una vera sfida"*. Sfida accettata e portata avanti secondo il vero sentire di chi sa di avere il DNA dei pirati, coraggio per affrontare un percorso, consapevolezza e volontà di crescere. In poco più di 10 anni Inalpi ha infatti registrato una crescita, anche in termini di fatturato, che l'ha condotta da quei 25 milioni del 2009 ai quasi 300 milioni di euro con cui ha chiuso il bilancio 2022, dai 40 dipendenti di allora ai circa 400 di oggi, e che a tendere la condurrà a diventare uno dei più grandi, se non il primo, impianti di trasformazione nel settore lattiero caseario in Italia.

Molti sono oggi i progetti che compongono la strada di Inalpi per il futuro, e certamente uno di quelli verso cui si dà maggiore attenzione è rivolto ai giovani. Anche in questo caso atti concreti, tangibili, non parole o semplici enunciati, ma numeri e azioni verificabili. Un esempio su tutti è rappresentato da InLab Solutions - centro R&D Inalpi - che oggi annovera circa 30 dipendenti tecnici e neolaureati

provenienti dal territorio, con un'età media al di sotto dei 30 anni e con una percentuale dell'80% di donne. Un centro che ha un progetto di crescita preciso e definito, per diventare centro di eccellenza per la qualità e la sicurezza alimentare e polo di innovazione e ricerca per il territorio nazionale.

E guardando al domani gli obiettivi di sviluppo dell'intero Gruppo Inalpi sono ambiziosi ma realizzabili, un importante incremento per raggiungere, nei prossimi 10 anni performance a nove zeri, oltrepassando il tetto del miliardo



di euro. Ed è sulla base di questo trend che il Presidente Inalpi lancia una sfida ai giovani millenials: *“Inalpi ha davanti a sé un percorso fatto di innovazione e sviluppo, terreno adatto a chi vuole compiere un percorso di crescita, base dalla quale partire per costruire conoscenza e professionalità. Oggi i nostri dipendenti che appartengono alla fascia dei 30-40enni hanno di fronte un futuro nel quale compiere un percorso, raggiungere obiettivi e trovarsi, fra un decennio a ricoprire ruoli di rilievo. Una sfida che auspico sarà colta da coloro che fanno parte della famiglia Inalpi e da nuove risorse che arriveranno negli anni a venire. Ma bisogna saper essere pirati, navigare in questo mondo conoscendo la meta da raggiungere, e la sfida che lanciamo è proprio questa: cresciamo e costruiamo insieme il futuro”.*



Si è svolta mercoledì 30 marzo, presso la Camera dei deputati di Montecitorio, una degustazione dei prodotti Made in Italy provenienti da tutto lo stivale, organizzata dalla Commissione Agricoltura, alla quale hanno preso parte, il ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, il presidente della Commissioni **Mirco Carloni**, oltre ad alcuni deputati, esponenti del mondo imprenditoriale e della politica locale.

L'obiettivo dell'evento è stato quello di valorizzare e promuovere il lavoro delle tante realtà che fanno grande l'agroalimentare italiano, rendendolo unico nel mondo. E tra le meraviglie di questa nostra nazione, il Piemonte, terra di storia e di cultura dell'alta gastronomia gourmet, patria di prodotti di eccellenza conosciuti in tutto il mondo, non poteva certamente mancare.

INALPI tra i PRODOTTI della DEGUSTAZIONE alla CAMERA dei DEPUTATI





Testimonial d'eccezione, l'onorevole **Monica Ciaburro**, cuneese di nascita e da sempre attenta a tutte le realtà di pregio di qualsiasi settore che quotidianamente operano nella regione e l'onorevole **Fabrizio Comba**.

Tra le referenze offerte nella degustazione era presente anche Inalpi, con il **Burro di Filiera Latterie Inalpi** e le **DOP** piemontesi, prodotte nello stabilimento di Peveragno (Bra Tenero, Bra Duro d'Alpeggio, Raschera, Toma Piemontese). Tutti prodotti uniti da un comun denominatore rappresentato dalla filiera corta e controllata Inalpi, garanzia non solo di alta qualità della materia prima ma anche di trasparenza ed equità, grazie ad un protocollo sottoscritto da ogni conferitore.

Il presidente Inalpi SpA - **Ambrogio Invernizzi** - si dice felice e onorato della bella iniziativa e della presenza dei prodotti della filiera al suo interno e aggiunge - *“momenti come questi sono fondamentali per mettere in risalto una produzione italiana che non ha concorrenti al mondo e che, a partire dal territorio nazionale, può e deve sempre più essere conosciuta e riconosciuta. Come imprenditori è necessario guardare al futuro con coraggio a cui deve necessariamente però essere affiancato un lavoro per crea sistema, collaborazione tra le realtà nazionali, programmazione, anche grazie al sostegno delle istituzioni che si facciano concretamente, come in questo caso, promotori di iniziative e progetti”*.

Mercoledì 29 marzo, presso l'Auditorium della Conciliazione a Roma, si è svolta la celebrazione dei 75 anni di Confapi, la Confederazione italiana della piccola e media industria privata che rappresenta oggi circa 120 mila aziende italiane. Un momento importante per il quale sono giunti i messaggi del Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**, della presidente del Consiglio **Giorgia Meloni** e la benedizione apostolica di **Papa Francesco**. Durante la manifestazione sono state inoltre premiate le realtà che si sono distinte per crescita aziendale



ROMA: INALPI alla CELEBRAZIONE dei 75 ANNI di CONFAPI

e sostenibile e legame con il territorio. E tra queste ben 3 sono state le realtà cuneesi che hanno ritirato il riconoscimento: **Bra Servizi**, **Giuggia Costruzioni** e **Inalpi**. *“Inalpi è orgogliosa del riconoscimento ricevuto”* – ha commentato il presidente **Ambrogio Invernizzi** – *“che testimonia come l’impegno imprenditoriale responsabile, che restituisce al territorio e che contribuisce alla crescita della comunità, siano la via giusta per costruire un futuro che possa dare prospettiva alle persone e all’economia del nostro paese”*.

Inalpi, infatti, nata nel 1966 da un’intuizione imprenditoriale di **Egidio Invernizzi**, ha saputo trasformarsi nel tempo da piccola impresa familiare ad industria che da oltre 55 anni opera quotidianamente nello stesso territorio e che oggi dà lavoro a 300 conferitori e a oltre 380 dipendenti impegnati negli stabilimenti di Moretta e Peveragno, entrambe in provincia di Cuneo.

“Una storia che si snoda lungo quella tradizione imprenditoriale italiana, culla di eccellenze e fonte di preziose idee che tutto il mondo apprezza e riconosce” – prosegue Invernizzi – *“che sa lavorare quotidianamente per la crescita non solo dell’azienda ma anche del territorio, diventando supporto per le proprie comunità sia nei momenti di difficoltà che nelle tante e belle iniziative realizzate”*.

“Accogliamo dunque questo riconoscimento – sul quale è riportata la scritta COSTRUIRE INSIEME IL FUTURO – come buon auspicio non solo per Inalpi, ma per tutta l’imprenditoria cuneese ed italiana, guardando al domani con fiducia e convinzione che potremo, tutti insieme, raggiungere importanti obiettivi” – conclude Ambrogio Invernizzi.

Era la fine del mese di febbraio 2022 quando, in un incontro tra **Ambrogio Invernizzi** presidente Inalpi –, **Giovanni Invernizzi** – consigliere di amministrazione con delega alla produzione, il sindaco di Peveragno – **Paolo Renaudi**, il vice sindaco – **Vilma Ghigo** e il consigliere regionale **Paolo Bongiovanni**, si mettevano le basi per l'avvio dell'iter burocratico per la variazione del Piano Regolatore che avrebbe potuto trasformare la superficie dell'attuale stabilimento Inalpi da area agricola ad area produttiva, rendendo così possibile la realizzazione di opere di ammodernamento e sviluppo dell'impianto. E mercoledì 12 aprile, la seduta del Consiglio Comunale di Peveragno ha ufficialmente chiuso l'iter di approvazione della variante del Piano Regolatore, attribuendo all'area, di proprietà di Inalpi SpA, la destinazione ad area produttiva artigianale e industriale.

Un grande passo che nasce dalla collaborazione tra l'imprenditoria e gli enti che governano il territorio, un esempio virtuoso che mette in evidenza priorità legate alla crescita del territorio e della sua comunità.

Il progetto **Inalpi**, che prevede l'investimento di alcuni milioni di euro, mette sul piatto un impegno tangibile in termini economici ma non solo; presso lo stabilimento di Peveragno saranno infatti sviluppati progetti di valorizzazione della materia prima proveniente dalla filiera corta e controllata del latte Inalpi.

Un nuovo passo verso una crescita che così riassume il presidente **Ambrogio Invernizzi**: *“Il futuro ci riserva certamente nuove sfide, il mondo è un sistema complesso chiamato, oggi più che mai, a dare risposte a quesiti importanti, e altrettanto certamente alcune problematiche richiederanno un lavoro attento e costante: la situazione*

INALPI: il COMUNE di PEVERAGNO APPROVA la VARIANTE del PIANO REGOLATORE





generale non renderà la nostra strada una tranquilla passeggiata, ma una sfida continua. Ed è proprio in questo contesto che Inalpi prosegue un percorso fatto di investimenti per guardare al domani in modo costruttivo e attivo. Ci tengo quindi ad esprimere tutta la nostra soddisfazione per un lavoro realizzato in collaborazione con tutta l'amministrazione comunale di Peveragno che sarà certamente una nuova base di partenza per la realizzazione dei progetti che Inalpi ha messo in campo in questo biennio”.

Mai, come in questo caso, l'espressione latina "*Nomen omen*" - che letteralmente suona come "il nome è un presagio" - è calzata a pennello.

La **Fonduta Reale Latterie Inalpi** ha percorso infatti, nella prima settimana di maggio, le strade d'Europa per raggiungere Buckingham Palace, omaggio voluto dall'azienda di Moretta in occasione dell'incoronazione di Re Carlo III.

La Fonduta Reale, prodotta da pregiato formaggio Alpe d'Oro, è un prodotto ideato per i palati più esigenti e raffinati che potrebbe trovare, in questa storica occasione, nuovi estimatori oltremarica, diventando ambasciatrice di quell'eccellenza tutta italiana che

La FONDUTA REALE INALPI VOLA alla INCORONAZIONE di RE CARLO III





l'intero mondo ci riconosce e apprezza.

Un prodotto che racchiude al suo interno un cuore che racconta due storie. La filiera corta e certificata del latte Inalpi, dalla quale nascono prodotti buoni, giusti e sicuri, frutto di un lavoro quotidiano che coinvolge 300 conferitori del territorio che lavorano uniti da un rigido protocollo di filiera che garantisce la qualità e la genuinità di ogni singola referenza Latterie Inalpi, tracciabile dalla stalla alla tavola del consumatore.

Ma la Fonduta è anche la concreta rappresentazione di una collaborazione diventata realtà da molto tempo tra **Inalpi** e lo chef due stelle Michelin - **Gian Piero Vivalda** - patron dell'**Antica Corona Reale** di Cervere.

Un sodalizio che è unione di competenza, tradizione e esperienza, alla costante ricerca dell'eccellenza della materia prima, dell'ingrediente e della giusta combinazione.

“*Vola solo chi osa farlo*”, con questa la citazione di Luis Sepúlveda si è aperto, giovedì 25 maggio, l’incontro organizzato presso InLab Solutions - centro R&D Inalpi SpA - sul nuovo progetto che l’organizzazione di Moretta ha avviato per la riduzione delle emissioni dei Gas Serra nelle stalle. Presenti all’incontro insieme al presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi**, l’Ad di InLab - **Jean Pierre Studer** - il Prof. **Erminio Trevisi** dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, **Marcello Ermido Chiodini** di SOP, **Gabriele Crosetto**, **Alessandra Tropini** e **Marcello Pellegrino** - di Compral e l’Assessore all’Agricoltura, cibo, caccia e pesca della Regione Piemonte - **Marco Protopapa**.

“Questo è un incontro che abbiamo fortemente voluto, perché riteniamo fondamentale condividere l’importanza di questo progetto” - ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi** - *“Inalpi ha raggiunto la certificazione carbon e water footprint di stabilimento, che stabilisce un punto di partenza. Per i consumi dell’acqua abbiamo avviato un processo di recupero e riteniamo che il prossimo anno si possa raggiungere l’obiettivo di zero sprechi, mentre attraverso la costruzione del biodigestore ricicliamo il letame per trasformarlo in biogas. Sono queste le basi da cui partiamo e sapendo, come dimostrano evidenze scientifiche, che la maggior parte dei gas serra provengono dalle stalle, abbiamo ritenuto necessario avviare un progetto il cui obiettivo si è allargato non solo all’azienda ma a tutta la Filiera del Latte, per avviare un percorso che ha come obiettivo la riduzione delle emissioni. Da sempre conosciamo il valore di una materia prima come il latte, la cui utilità è spesso contrasta da chi usa la propaganda dell’eccesso di produzione di emissioni;*

Inalpi e
InLab Solution
presentano
il progetto
**AGIRE in
ALLEVAMENTO
per un
FUTURO
SOSTENIBILE**
Progetto
per la riduzione
dei Gas Serra



il nostro progetto vuole dare risposta anche a questo tipo di informazione con dati tangibili, frutto di una concreta verifica”.

*“Lavoreremo sulle principali fonti di emissione” – ha proseguito **Jean Pierre Studer** – “in una collaborazione che è reale attività sul campo con **Marcello Ermido Chiodini** di SOP (Save Our Planet), **Gabriele Crosetto**, avvallato dalla collaborazione e giudizio super partes di **Erminio Trevisi** dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza che convaliderà i dati. Andremo infatti a valutare come intervenire sulle fermentazioni enteriche che rappresentano la maggior causa di emissione, attraverso l’addizione di integratori nell’alimentazione per una riduzione delle emissioni giornaliere. Ma valuteremo anche interventi nella fase di stoccaggio dei reflui zootecnici, durante la quale vengono prodotti ammoniaca, metano e sostanze odorigene, attraverso trattamenti con appositi prodotti che ne riducono le emissioni. Ed infine il progetto ha l’obiettivo di ridurre la quantità di concimazioni necessarie per la coltivazione di alimenti zootecnici”.*

Alessandra Tropini e Marcello Pellegrino di Compral hanno inoltre sottolineato come il coinvolgimento in questo progetto sia un ulteriore passo avanti in un percorso che la Filiera corta e controllata sta portando avanti sin dai suoi inizi, attraverso la sottoscrizione di un protocollo che coinvolge ogni singolo conferitore e che da sempre ha tra i propri pilastri l’attenzione all’impatto ambientale. Oggi, a 13 anni dalla sua nascita, la filiera vede il coinvolgimento di molti giovani che hanno deciso di rimanere all’interno delle aziende famigliari per proseguire l’attività, un grande risultato questo che si affianca all’adesione da parte dei conferitori a progetti

di riduzione delle emissioni a conferma di un profondo e convinto interesse per la tutela ambientale e il miglioramento della sostenibilità.

L'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte – **Marco Protopapa** – ha quindi concluso l'incontro –

“Dopo quattro anni molto difficili è davvero una grande soddisfazione partecipare a un incontro come questo, che deve servire da monito e da stimolo per la politica. È di questi giorni la condivisione politica per approvare un piano che riguarda la regolamentazione di stoccaggio e spandimento delle deiezioni bovine. Il progetto di Inalpi è quindi quanto mai attuale. Questo progetto aggiunge valore a una filiera importante del nostro territorio, perché, oltre alla qualità della materia prima, si occupa di un tema essenziale qual è il benessere del pianeta”.



INALPI RITIRA per il TERZO ANNO il RICONOSCIMENTO WELCOME UNHCR

Sono 167 le aziende che hanno favorito, per l'anno 2022, l'inserimento nel mercato del lavoro di quasi 9.300 rifugiati e tra queste realtà, rappresentative dell'intero stivale, anche **Inalpi SpA** ha ritirato lunedì 26 giugno, presso l'Auditorium della Tecnica di Confindustria a Roma, il riconoscimento **"Welcome. Working for Refugee Integration"** organizzato da **UNHCR** - Agenzia ONU per i Rifugiati.

Per l'organizzazione di Moretta l'evento annuale è diventato un importante appuntamento a cui arriva sempre con nuovi progetti e molto lavoro svolto.

È infatti questo il terzo anno in cui Inalpi riceve il riconoscimento per l'impegno concretamente realizzato nell'ambito di progetti di inclusione lavorativa - in collaborazione con l'associazione Papa Giovanni XXIII - che ha condotto nel solo 2022 all'inserimento di 13 nuove persone richiedenti o beneficiarie di protezione.

"Siamo onorati che il nostro lavoro abbia suscitato l'interesse dell'Alto Commissariato della Nazioni Unite per i Rifugiati, che ci ha voluti premiare con un riconoscimento che conferisce ulteriore valore al nostro impegno per la costruzione di un sistema che sia sempre più equo, inclusivo e sostenibile" - dichiara **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi SpA - *"Ma i progetti che abbiamo pianificato per questo quinquennio 2021-2025, e che stiamo portando avanti, mostrano come per Inalpi il tema della crescita lavorativa sia un elemento fondamentale nello sviluppo del nostro territorio. Vogliamo porre attenzione alle necessità di tutti, dalla crescita lavorativa dei giovanl, come abbiamo fatto con InLab - il centro R&D Inalpi - dove in poco più di 18 mesi siamo passati da 9 a 30 dipendenti tutti al di sotto dei 30 anni, ad ogni*

altro ambito. Siamo fieri di ricordare che dal 2010, anno nel quale è nata la filiera corta e controllata del latte, i dipendenti del Gruppo sono passati da 40 addetti ai quasi 400 di oggi a cui vanno aggiunti i circa 300 conferitori. Stiamo portando avanti un percorso di squadra per supportare e creare le professionalità del nostro settore, perché pensiamo che il lavoro non sia solo sinonimo di ricchezza ma anche di dignità, crescita e possibilità di progettare per tutti”.



INALPI PRESENTE per la PRIMA VOLTA al FANCY FOOD di NEW YORK



Inalpi ha preso parte, per la prima volta, al Summer Fancy Food Show che si è svolto presso lo Javits Center di New York dal 25 al 27 giugno 2023, il più grande evento commerciale dedicato alle specialità alimentari nel Nord America, dove il meglio del made in Italy è stato ancora una volta al centro della scena con 300 imprese presenti e 308 stand complessivi. La partecipazione dell'azienda lattiero casearia di Moretta è stata realizzata in collaborazione con **ICE** - l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, organismo attraverso cui il Governo favorisce il consolidamento e lo sviluppo economico-commerciale delle imprese sui mercati esteri e con **CEI PIEMONTE** - primo organismo regionale italiano dedicato al supporto delle realtà imprenditoriali per lo sviluppo di nuovi modelli di crescita internazionale, anche attraverso una formazione innovativa per affrontare il mercato globale e la creazione di nuovi rapporti finalizzati alla presentazione, ad aziende e investitori esteri, delle eccellenze del nostro territorio.

La manifestazione è stata connotata da alcuni momenti importanti. Il 25 giugno il ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** ha inaugurato lo spazio espositivo collettivo organizzato da **ICE** e **CEI PIEMONTE**. Mentre lunedì 26 giugno, all'interno dell'area TASTE IT LIVE è stato il momento della cucina gourmet della tradizione piemontese. Tra le proposte del menù un risotto realizzato con **Burro di filiera** e **Toma Dop Latterie Inalpi**. Un menù appositamente creato dalla chef **Silvia Baldini**, un vero esempio di eccellenza della nostra Regione,

nata e cresciuta a Torino, che ha saputo portare nel mondo creatività, raccontando la cucina italiana, presso prestigiose cucine, tra cui Londra e New York, è ambasciatrice di quel patrimonio che è la cultura alimentare italiana presso università e istituti culinari in tutto il mondo.

Inalpi ha dunque fatto il suo primo ingresso negli Stati Uniti con una manifestazione che è stata strumento di divulgazione di quell'immenso patrimonio rappresentato da una gastronomia che svetta sulle cime del mondo, grazie anche ad un vasto panorama di ingredienti di pregio tipici dei nostri territori e delle nostre aziende, referenze buone, giuste e sicure come ogni prodotto della filiera corta e controllata **Latterie Inalpi**.



HAPPY BIRTHDAY

APRILE

1 aprile
GUXHO LEONARD

2 aprile
BERTOLAZZI SIMONE

2 aprile
GAVRILIUC INA

2 aprile
SERRAINO MIDDIO NICOLÒ

5 aprile
BARATTERO MAURO GIOVANNI

5 aprile
GULLINO LUCA

10 aprile
CERATO VALERIO

12 aprile
PEROTTO DANIELE

12 aprile
RIPA MARCO

13 aprile
CROSETTO MONICA

13 aprile
IZEKOR UNIQUE

15 aprile
SHTEPIJA ALMA

15 aprile
ZITO ALEJANDRO

16 aprile
FERARU LARISA ELENA

17 aprile
CHIAPELLO ERNESTO LORENZO

18 aprile
IZIEGBE NELSON

19 aprile
HERNANDEZ DE ANGELES ROSYCELA

24 aprile
FERRERO ANITA

25 aprile
HIDREJ MYZAFER

27 aprile
MARLETTO GIORGIA

27 aprile
URGO SIMONA

28 aprile
BRUNO ENRICA

29 aprile
MONACI ALBERTO

30 aprile
AMBRASSA MARTINA

MAGGIO

1 maggio
CAPRA MARIAN MADALIN

1 maggio
ISLAM NAZRUL

1 maggio
LEDDA MATTEO

1 maggio
SILVANO FRANCESCO

2 maggio
GAGGIASSI GRETA

2 maggio
LORENZELLI ALICE

4 maggio
PAIROTTO MICHELE

4 maggio
PEROTTI RAMONA

5 maggio
PALUSHAJ EMILJANA

7 maggio
GIRAUDO VALERIO

8 maggio
ANTONAZZO POMPEA

8 maggio
TORCHIO MATTEO

10 maggio
PRIMO FRANCESCA

11 maggio
IKPONMWOSA OSATOHANMWEN

12 maggio
BARBERIS ELISA

13 maggio
SALVADORI PAOLO

15 maggio
VIRDE SIMONA

17 maggio
OREGLIA RICCARDO

18 maggio
CARENA MIRKO

18 maggio
SARAGOSI ALESSIA

19 maggio
DI MAIO VALERIA

20 maggio
BELTRAMO RANCESCA

20 maggio
MEANTI CLARA

21 maggio
AUDISIO DAVIDE

21 maggio
CHIAVASSA BARBARA VALENTINA

21 maggio
MILAQI ERGYST

21 maggio
OGGERO ERICA

23 maggio
GIRAUDO GIANLUCA

24 maggio
COSTAMAGNA MARIO

25 maggio
MOLLA BILLAL

29 maggio
BOLLATI ALBERTO

29 maggio
ISOARDI MARCO

30 maggio
BELLU DANIELE

30 maggio
SAPINO ANNA

GIUGNO

2 giugno

BARBERIS ALEX

4 giugno

ZACCONE ROBERTO

5 giugno

GALLETTO PAOLO

5 giugno

MAERO SILVIA

6 giugno

MASTROGIACOMO

SARA

7 giugno

BONAVIA MATTEO

7 giugno

DIKESI OYINKRO

8 giugno

TONINI LUCA

10 giugno

UCHE AGBONIFO

ELVIS

12 giugno

MOSCA GIULIA

12 giugno

PEIRONE BARBARA

12 giugno

TRON JESSICA

12 giugno

VIOTTI MATTIA

14 giugno

SCARAFIA ELIANA

16 giugno

PASERI ROBERTO

18 giugno

GUERRERI ELISA

19 giugno

CARLE RAFFAELLA

19 giugno

DI MAIO VALERIO

19 giugno

DONZELLI PABLO

ANDRES

19 giugno

MASCARELLO VALERIA

19 giugno

RITOLI EMANUELE

22 giugno

CORVINO ROSANNA

22 giugno

GIORDANO DEBORA

23 giugno

METUSHI FLAVIO

25 giugno

DEPETRIS SOPHIA

26 giugno

FIORILLO CARMINE

SALVATORE

26 giugno

MAIOLO CHARLIE

EUGENIO

26 giugno

PUGLISI RODRIGO

27 giugno

SPAGLIARISI SONIA

29 giugno

FORTUNATO LUCA

30 giugno

DADAMO ANTONIO

NUOVI NATI

3 aprile

TORCHIO NICOLÒ

TORCHIO MATTEO

(papà)

14 aprile

SILLAH EBRIMA,

SILLAH KEBBA

(papà)

19 maggio

IGBINOVIA

ANTONIO DEON,

IGBINOVIA

PRECIOUS ABIODU

(papà)

27 giugno

GALLETTO BONIFACIO

CADENAS FABRIZIO,

GALLETTO PAOLO

(papà)



FETTINE WANTED MAMMA MIA E TEX MEX LA STRADA GIUSTA



INALPI LAVORA OGNI GIORNO PER DARE IL PROPRIO CONTRIBUTO AL RAGGIUNGIMENTO DEI 17 OBIETTIVI INDICATI DAL SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS DELL'ONU, A FAVORE DI UNA SOSTENIBILITÀ SOCIALE, ECONOMICA, AMBIENTALE.

Dalle valli del Monviso alla tavola delle famiglie italiane, il latte della filiera Inalpi si muove secondo un protocollo unico condiviso con gli allevatori. Una grande filiera italiana dove conferitori e industria lavorano fianco a fianco nel rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone.

Dal buon latte e dalla buona volontà.



www.inalpi.it

LATTERIE
inalpi