

MAGAZ*ine*

LE NOTIZIE DA LATTERIE INALPI



SOMMARIO

- 3 *Inalpi partner della “rossa” 2024*
- 5 *Inalpi alla presentazione
della prima edizione
della Guida Piemonte a Tavola*
- 7 *Inalpi torna tra i banchi dell’Università*
- 10 *Francesco Pugliese entra nel CDA Inalpi*
- 12 *Colonia e Francoforte: le fiere di fine anno*
- 14 *La filiera Inalpi-Compral Latte si racconta*
- 18 *Inalpi e Civess:
un aiuto per i senza dimora*
- 20 *Le eccellenze piemontesi per gli auguri
della Commissione Agricoltura*
- 22 *Happy Birthday*
- 23 *Nuovi Assunti*

La 69° edizione della presentazione della Guida Michelin, la “rossa” che raccoglie l’eccellenza della gastronomia stellata italiana, si è svolta martedì 14 novembre presso il Teatro Grande di Brescia e ha festeggiato anche i 125 anni dell’omino Michelin.

Inalpi ha riconfermato, anche per questa 69° edizione, la partnership che ormai da anni la lega alla prestigiosa pubblicazione di riferimento per la gastronomia mondiale e, in questi ultimi anni, nella condivisione piena di un obiettivo ormai diventato prioritario: la sostenibilità. **Inalpi** dunque, non solo al fianco di Guida Michelin,

INALPI PARTNER della “ROSSA” 2024





ma di tutta la gastronomia gourmet con prodotti di filiera corta e certificata del latte, simbolo di sostenibilità ambientale, di tutela del suolo e delle acque, di attenzione al benessere animale e di attenzione ai diritti dei lavoratori, simbolo di quei principi che anche l'Agenda 2030 dell'Onu ha riassunto negli SDGs, abbracciati da Inalpi anche attraverso un piano investimenti 2021 - 2025.

Inalpi vuole quindi esprimere, all'alta cucina gourmet piemontese, le proprie congratulazioni per i risultati ottenuti a **Francesco Marchese** del Ristorante FRE Monforte D'Alba e **Gian Piero Vivalda** del Ristorante Antica Corona Reale Cervere per l'assegnazione del nuovo premio PASSION DESSERT 2024 per il mondo della pasticceria, alla nuova Stella Verde **Luca Zecchin** del Ristorante Coltivare di La Morra e a **Michelangelo Mammoliti** del Ristorante La Rei Natura di Serralunga D'Alba per l'assegnazione delle 2 Stelle. Un augurio speciale a **Gianpiero Vivalda**. Per il riconoscimento ricevuto, che premia il lavoro e l'innovazione dell'**AtelieReale**, nato nel 2016 e frutto di una realtà secolare quale l'Antica Corona Reale e dell'esperienza dello chef stellato Vivalda.

Presentata lunedì 20 novembre, presso l'Azienda Agricola Vajra di Barolo (Cuneo), l'edizione 2024 della Guida Piemonte a Tavola, una raccolta di eccellenze enogastronomiche del territorio che contiene le schede di 100 ristoranti, 30 pizzerie, 50 vini e 40 prodotti del territorio.

L'evento - che ha ufficialmente presentato la prima edizione della Guida per il territorio piemontese - è anche stato occasione per l'assegnazione dei riconoscimenti 2024 a realtà del territorio che si sono contraddistinte per il loro impegno e lavoro.

Latterie Inalpi, partner della manifestazione, ha consegnato il premio con **Matteo Torchio** - responsabile Comunicazione & Marketing Inalpi SpA - allo chef stellato **Gian Piero Vivalda** dell'Antica Corona Reale di Cervere *"per la maestria assoluta di una cucina fine, gustosa ed elegantissima, capace come poche di raccontare un territorio e di emozionare palato, testa e cuore"*. Vivalda ha voluto ricordare come, la crescita dell'enogastronomia piemontese sia anche legata alla collaborazione e al sostegno delle numerose realtà del territorio che supportano e promuovono il settore.

Esattamente come quel sodalizio - tra Vivalda e l'organizzazione di Moretta - che si è consolidato nel tempo, attraverso un lavoro quotidiano di ricerca e innovazione.

La cerimonia ha poi visto premiato anche **Davide Ostorero** - Antica Corona Reale - come "Maitre dell'anno" - *"per la capacità, la classe, l'eleganza e l'understatement con i quali guida una delle sale più belle d'Italia, mettendo l'ospite sempre al centro dell'attenzione"*.

INALPI alla PRESENTAZIONE della PRIMA EDIZIONE della GUIDA PIEMONTE a TAVOLA

Un incontro, dunque, che ha avuto come obiettivo il racconto di una terra, delle sue eccellenze gastronomiche e dei suoi fantastici vini, ma anche dei tanti e unici prodotti frutto di una cultura di alta qualità, che con sapere costituiscono un sistema che non si accontenta di aver raggiunto le vette del mondo ma che intende proseguire nella propria crescita.

*“Per noi di Inalpi – ha commentato **Torchio** – è chiaro il valore del lavoro condiviso, quella capacità di fare squadra per andare verso obbiettivi comuni così come, ormai da oltre 10 anni, facciamo con la nostra filiera corta e certificata del latte. Un modello di collaborazione che ci piace poter condividere, una filosofia che ci porta a sostenere ed essere partner di tutte quelle iniziative che raccontano la nostra terra e i suoi valori”.*



Mercoledì 22 novembre, presso l'Aula Magna della **SAA - School of Management, Inalpi** è stata protagonista, per raccontare la propria storia, a circa 250 studentesse e studenti del corso di Economia Applicata presenti in aula e a circa 100 studenti dei corsi di Corporate Governance e Strategic Communication tenuti dal Prof. **Filippo Monge** che ha moderato l'incontro.

La lezione si è aperta con l'intervento di **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi - collegato da remoto.

"Sono passati 6 anni dall'ultima lezione a cui abbiamo preso parte alla SAA e in questo tempo il mondo ha vissuto eventi che hanno prodotto un cambiamento dello scenario globale. Da sempre però c'è una frase che guida il nostro essere impresa, una citazione di Charles Darwin che dice "Non è la specie più forte o la più intelligente a sopravvivere, ma quella che si adatta meglio al cambiamento. Ed è questo che abbiamo fatto e che vogliamo continuare a fare, crescere comprendendo il cambiamento e trovando gli strumenti per affrontare le trasformazioni come vere e proprie opportunità".

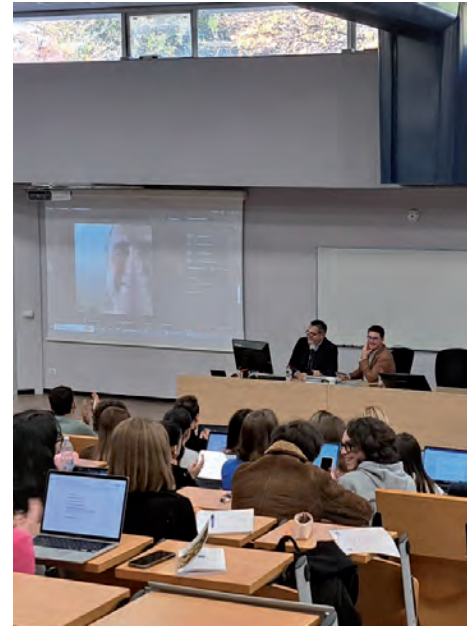
Il Direttore Generale della SAA - **Davide Caregnato** - ha poi portato i suoi saluti e ricordato come occasioni come questa siano sempre momento di apprendimento importante, ma ha anche voluto sottolineare come da sempre Inalpi sia realtà attenta ai propri conferitori e al territorio nel quale lavora quotidianamente.

Si è quindi passati al momento centrale della lezione, il racconto della *case history Inalpi*, con l'intervento di **Matteo Torchio** - responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi - che ha ripercorso i momenti salienti della recente

INALPI TORNA tra i BANCHI dell'UNIVERSITÀ



storia dell'organizzazione di Moretta. La costruzione della prima torre, la nascita della filiera corta e controllata del latte, l'indicizzazione del prezzo del latte pagato alla stalla. Ieri, ma anche e soprattutto oggi, frutto del lavoro fatto e ponte verso un futuro che promette nuovi e importanti sviluppi di crescita. Un domani che punta a fare di Inalpi il primo impianto di trasformazione italiano, grazie alla messa in funzione della seconda torre di polverizzazione del latte, ma che vuole anche diventare sempre più protagonista di un mondo retail nel quale l'elevata qualità dei prodotti a marchio Latterie Inalpi saprà dire la sua. Ed anche nel comparto dell'innovazione di prodotto tanti sono i progetti che stanno prendendo forma e che si stanno concretizzando proprio in questi mesi con l'ingresso nel mercato degli alimenti alto-proteici e funzionali. Ma uno sguardo importante è anche quello che Inalpi rivolge alla sostenibilità ambientale con investimenti importanti previsti dal piano quinquennale 2020-25, contestualmente a quella sociale, con attenzione e supporto al territorio e soprattutto alla collettività, mantenendo sempre la persona al centro dell'operato. Una *case history* che ha raccontato il saper essere imprenditori lungimiranti e capaci di progettare, un'imprenditoria tutta Italiana che rappresenta certamente un'eccellenza.



FRANCESCO PUGLIESE ENTRA nel CDA INALPI

Nella serata di giovedì 23 novembre, l'Assemblea degli Azionisti **Inalpi**, azienda lattiero-casearia di Moretta (Cn), ha ufficialmente deliberato l'ingresso di **Francesco Pugliese** come **Consigliere d'Amministrazione Indipendente**.

"In poco più di 10 anni abbiamo lavorato costantemente per far crescere Inalpi, e i numeri stanno confermando questo nostro impegno con una performance che - per quanto riguarda il fatturato - nel 2013 faceva registrare 111 milioni di euro mentre nel 2023 si è attestato a 275 milioni" - dichiara **Ambrogio Invernizzi** - Presidente **Inalpi SpA** - *"Uno sviluppo che ci soddisfa ma che vogliamo proseguire attraverso un nuovo piano strategico. Questo è quello che intendiamo fare a partire dal primo trimestre 2024, ma per il quale abbiamo oggi gettato una prima base con l'ingresso di Francesco Pugliese all'interno del CdA Inalpi.*

Siamo convinti di aver operato la miglior scelta, portando all'interno della nostra azienda un uomo di grande e comprovata esperienza e capacità, e sappiamo che con lui potremo aprire a nuovi orizzonti con un piano strategico che ci consenta ulteriori e importanti passi".

Francesco Pugliese è manager di primo piano nel settore alimentare e della grande distribuzione con una significativa storia alle spalle. Il suo percorso inizia infatti nel Gruppo Barilla all'interno del quale, a partire dal 2000, ha ricoperto la carica di Direttore Generale Europa. Entrato poi in Yomo ha assunto l'incarico come direttore generale e amministratore delegato del Gruppo e nel 2004 ha fatto il suo ingresso in Conad di cui è AD. A maggio del 2019, il Presidente della Repubblica l'ha nominato Cavaliere del Lavoro.

“Ringrazio per la fiducia che mi è stata accordata da Inalpi, azienda che sta facendo un percorso estremamente virtuoso e che è un punto di riferimento del territorio. Sono convinto che insieme faremo un cammino importante, che sarà anche ricco di sfide, e che avrà come obiettivo la crescita di Inalpi” – dichiara **Francesco Pugliese**.



COLONIA e FRANCOFORTE: le FIERE di FINE ANNO

Latterie Inalpi ha fatto dell'innovazione una delle strade da seguire per realizzare una crescita contrassegnata da importanti passaggi. Una scelta che ha portato l'organizzazione di Moretta a realizzare progetti unici, che talvolta hanno tracciato nuovi percorsi.

Dalla nascita della filiera corta e certificata, all'indicizzazione del prezzo del latte pagato alla stalla – elemento che ha avuto il pregio di abbattere la contrattazione creando nel contempo progettualità e sviluppo del territorio – per arrivare alla costituzione, nel 2019, di InLab Solutions, centro R&D Inalpi.

Oggi InLab lavora nell'ambito del controllo qualità, al fianco della filiera corta e controllata, ma è anche centro di ricerca e sviluppo per la realizzazione di progetti di innovazione di prodotto, ambito nel quale è stato creato un percorso di valorizzazione della materia prima, per sviluppare nuovi trend che diano risposta alle richieste



esprese dal mercato. E in questo 2023, anno che ha segnato, con l'inaugurazione della seconda torre di sprayatura, un nuovo punto di partenza per INALPI, due sono le novità di prodotto presentate ad ANUGA – la fiera leader mondiale per il comparto food&beverage – tenutasi a Colonia dal 7 all'11 ottobre. Tra i progetti che puntano a dare valore ad ogni singola componente del latte – Latterie Inalpi ha lanciato le **FETTINE PROTEIN +** - Fettine Alto Proteiche con Postbiotici - addizionate con Zinco e Selenio, prodotte con selezionate materie prime quali latte di filiera corta e controllata e formaggio in moderni impianti ad alta tecnologia. Le **FETTINE PROTEIN +** - con un contenuto di 25 g. di proteine per 100 g. di prodotto - rappresentano il primo importante ingresso del brand nel mercato degli alimenti alto proteici. Le **PROTEIN +** hanno ricevuto ampio consenso e il riconoscimento **“Top Innovation 2023”** - assegnato all'interno dell'**Anuga Test Innovation Show 2023**. E sempre a Colonia Latterie Inalpi ha anche presentato una nuova referenza che ha l'obiettivo di creare un approccio innovativo al momento dell'aperitivo: **Happy Cheese** Latterie Inalpi, *“triangolini”* di formaggio fuso al gusto Gorgonzola, Pepe Nero, Erbe Mediterranee e Tartufo connubio di qualità e gusto, ideale per i palati più esigenti e curiosi. Creati con materie prime selezionate come latte di alta qualità, formaggio fresco e burro, che diventano la proposta ideale con la quale creare un aperitivo originale e gustoso. E per chiudere l'anno fieristico Inalpi ha preso parte, nel mese di novembre e per il primo anno – a **Food Ingredients** di Francoforte – evento leader a livello mondiale per gli ingredienti alimentari.

La FILIERA INALPI COMPRAL LATTE si RACCONTA

Da una pubblicazione, nasce un momento di incontro e confronto. **“La nostra filiera si racconta”** è infatti il titolo del volume presentato, nel mese di dicembre, presso il Salone polifunzionale di Cascina San Giovanni Moretta (CN), durante un incontro - moderato dal giornalista **Beppe Gandolfo** - che ha coinvolto i vertici di **Compral Latte** e **Inalpi**, **Intesa-Sanpaolo** e **DeLaval**.

Il convegno si è aperto con i saluti del sindaco di Moretta, **Gianni Gatti**, seguito da **Bruno Rivarossa** - direttore Piemonte Coldiretti - che ha ricordato i momenti della nascita della filiera come esperienza unica e straordinaria a livello nazionale. Il momento dei saluti è stato poi concluso da **Bruno Mecca Cici** Coldiretti che ha ricordato come il progetto filiera abbia come punto di partenza le aziende agricole. L'incontro è entrato nel vivo con l'intervento di **Bartolomeo Bovetti** (Compral) che ha ripercorso i passaggi principali che hanno portato alla realizzazione del libro e gli obiettivi del progetto. *“Una storia inizia sempre con c'era una volta, ma io vorrei iniziare il racconto di questa storia con c'è oggi una filiera. La realizzazione di questo volume, per il quale ci siamo affidati ad una professionista, Beatrice Mautino divulgatrice scientifica, vuole raccontare la nostra storia ai consumatori, per dare loro elementi reali su cui valutare i prodotti. Far conoscere il sistema che sta intorno alla filiera, i singoli passaggi, un racconto semplice di quello che avviene dietro le quinte da cui nascono i nostri prodotti.”* - ha raccontato **Bovetti**.

La mattinata è poi proseguita con una tavola rotonda alla quale hanno preso parte **Raffaele Tortalla** - Presidente

Compral Latte, **Ambrogio Invernizzi** – Presidente Inalpi SpA,
Marcello Pellegrino – Direttore Compral Latte.

Tortalla ha fatto il punto sull'annata che si sta concludendo:
"Il 2023 è stato un anno positivo, ma quello che mi preme sottolineare è come, in tutti questi oltre 10 anni, abbiamo sempre avuto la capacità di collaborare in uno scambio reciproco tra il nostro mondo dei conferitori e quello dell'industria rappresentato da Inalpi. Ci siamo vicendevolmente sostenuti nei momenti più complessi sapendo che far crescere questo progetto di filiera vuol anche dire costruire il nostro futuro e quello di tutte le nostre aziende, un progetto che ci invidia. E se devo guardare al 2024 so che dovremo lavorare molto, dobbiamo crescere nella raccolta della materia prima perché grazie agli investimenti che Inalpi sta facendo la richiesta è in continua crescita".

Il presidente **Invernizzi** ha invece sottolineato come il concetto di filiera sia termine estremamente utilizzato ma poco realizzato nella pratica. *"Fare filiera ha un significato specifico, vuol ad esempio dire, e credo che questo sia il grande merito di questo nostro sistema, eliminare il conflitto. Noi lo abbiamo fatto attraverso l'indicizzazione del prezzo del latte pagato alla stalla, attraverso il coinvolgimento di un ente terzo (Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza) che ci supporta dandoci quel valore su cui creare le transazioni. E poi abbiamo fatto filiera reale lavorando insieme, lavorando sulla formazione, sul benessere animale, creando un rapporto non di sola successione ma un vero e proprio gruppo di persone che vogliono perseguire una sempre crescente sicurezza, qualità e sostenibilità".*



Marcello Pellegrino ha poi puntualizzato un aspetto importante sulle dimensioni della filiera: *“La grande strategia della filiera è stata quella di condividere le regole tra la parte agricola, quella industriale e il cliente finale. Questo ha consentito che gli allevatori diventassero i reali protagonisti del progetto.*



Noi abbiamo la possibilità di rappresentare tutto il territorio piemontese, oggi con maggioranza nel cuneese e torinese, ma grazie a questa filiera anche i territori collinari e montani, continuano a vedere vivi i propri allevamenti. Da questo ragionamento è chiaro che parliamo poi anche di dimensioni diverse delle singole aziende che però, nella nostra filiera trovano tutte uguale collocazione, perché mettiamo insieme dimensioni diverse ma con valore paritario che, lavorando bene, producendo latte di valore possono lavorare in modo uguale. Oggi abbiamo Compral Latte con 260 associati, conferisce 750 tonnellate di latte ogni giorno in Inalpi, rappresentiamo un quarto di tutto il latte movimentato in Piemonte con circa 25.000 vacche da lattazione”.

L'incontro si è concluso con l'intervento di altri due attori entrati in tempi più recenti all'interno del sistema, ma che costituiscono oggi un altro mattone nella costruzione della casa filiera latte. **Pier Mario Romagnoli** - direttore area Agribusiness Piemonte sud e Liguria di Intesa-Sanpaolo - che ha illustrato il progetto e la sua funzione all'interno della filiera e **Stefano Nappa** - Sales Territory Manager che ha ricordato come DeLaval rappresenti un concreto supporto alla sostenibilità di ogni singola azienda agricola, supportando la crescita della produzione del latte, la conservazione, l'alimentazione e la gestione della mandria. La filiera corta e controllata si conferma dunque non solo sistema virtuoso, ma anche sistema in crescita, che ha numerosi obiettivi per un futuro molto prossimo con occhio attento ad una crescita che sia sinonimo di sostenibilità ambientale, ma anche sociale ed economica. Una sostenibilità reale.

INALPI e CIVESS: un AIUTO per i SENZA DIMORA

Nei frenetici giorni che precedono le festività natalizie è fin troppo facile farsi trasportare dai mille impegni che occupano le giornate ed è così che diventa ancora più facile dimenticare chi ha più bisogno.

Inalpi – azienda lattiero casearia di Moretta – ancora una volta ha invece scelto di dedicare tempo ma soprattutto risorse, attraverso il supporto alla realizzazione del progetto per la creazione dell'ambulatorio mobile, una struttura dedicata alle persone senza fissa dimora. L'ambulatorio è gestito dal **Civess** – Corpo Italiano Volontari Emergenza Soccorso e Solidarietà – associazione che opera sul territorio di Torino e provincia impegnato nel supporto alle persone, nelle emergenze sanitarie, climatiche o sociali.

Il mezzo è strumento quindi per portare assistenza medica di base nelle strade di Torino, negli angoli della periferia o nelle piazze del centro, in ogni luogo ove sia necessario un intervento per rispondere a un bisogno delle persone che vivono in strada.

Nella mattinata di domenica 11 dicembre il nuovo ambulatorio mobile ha ricevuto, presso il Duomo di San Giovanni Battista, la Benedizione di Mons.

Roberto Repole, Arcivescovo di Torino, in un momento estremamente emozionante alla presenza della Presidente della Commissione Consiliare Diritti e Pari Opportunità, Consigliere **Elena Apollonio**, in rappresentanza del Comune di Torino ed il Consigliere regionale **Silvio Magliano**.

Pierantonio Invernizzi e **Federica Barbero Invernizzi** – in rappresentanza di **Inalpi** – hanno portato la loro testimonianza per confermare la volontà dell'azienda cuneese di essere parte concreta e attore attivo

nel sostegno al territorio piemontese e a quelle realtà di volontariato che, proprio come nel caso del Civess, sono impegnate per dare una risposta fattiva alle necessità e bisogni delle persone più fragili. Un progetto che ha visto il coinvolgimento anche di don **Gianluigi Marzo** – parroco di Moretta fino a poche settimane fa – che si è impegnato da subito nella realizzazione dell'iniziativa e i giovani degli oratori di Moretta, Faule e Polonghera che collaboreranno insieme al Civess nell'assistenza ai senza tetto portando cibo e bevande calde, scarpe, biancheria, coperte. Un obiettivo raggiunto quindi attraverso l'impegno di tutti, in un connubio di intenti e di lavoro che certamente rappresenterà un reale supporto per le persone senza dimora.



Le ECCELLENZE PIEMONTESI per gli AUGURI della COMMISSIONE AGRICOLTURA

L'evento per lo scambio degli auguri della **Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati** si è svolto nella seconda metà di dicembre: un momento di incontro al quale hanno preso parte tutte le regioni italiane, rappresentate per l'occasione da alcuni produttori, che hanno portato nella serata romana i profumi e i sapori di eccellenze che corrono lungo l'intero stivale. 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, rappresentato dalle tante realtà del territorio e dai suoi prodotti tipici, tra cui le **DOP Latterie Inalpi**.

All'evento erano presenti il Ministro dell'Agricoltura - **Francesco Lollobrigida** - il Sottosegretario all'Agricoltura - **Patrizio La Pietra** - il Presidente della Commissione Agricoltura della Camera - **Mirco Carloni** e l'onorevole **Monica Ciaburro** - membro della XIII Commissione Agricoltura, cuneese di nascita e da sempre attenta a tutte le realtà di pregio di qualsiasi settore che quotidianamente operano nella Regione. In rappresentanza dell'organizzazione di Moretta era presente all'evento **Federica Barbero Invernizzi** che ha sottolineato come: *"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"*.

Tra le referenze presentate nella degustazione sono state dunque offerte le DOP piemontesi **Latterie Inalpi**, prodotte nello stabilimento di Peveragno (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.



HAPPY BIRTHDAY

OTTOBRE

1 ottobre
**TRINCHERO
DEBORAH MARIA**
3 ottobre
ALBERTI MARTA
3 ottobre
GALLÉ YLENIA
3 ottobre
PACCHIARDI ANDREA
4 ottobre
BODRERO FRANCA
4 ottobre
CARBONE GIAMMARCO
4 ottobre
DE PAOLA ANDREA
4 ottobre
FIORIN ANDREA
4 ottobre
PESCE MARIA ANGELA
4 ottobre
PEZZI SAMUELE
5 ottobre
DADONE RICCARDO
5 ottobre
GODANO GIUSEPPE
6 ottobre
MARCHISIO GIANLUIGI
7 ottobre
ZECCA MORENA
8 ottobre
FRISICALE ALESSIO
8 ottobre
SANTO ROBERTO
10 ottobre
AYIM JAMES

10 ottobre
FORINO CHIARA
12 ottobre
GREGORIO FEDERICO
12 ottobre
SILLAH KEBBA
12 ottobre
VALENTINO ALESSANDRA
13 ottobre
VALLONE DIEGO
14 ottobre
D'ASARO NICOLÒ
14 ottobre
GHISU FRANCESCA
14 ottobre
PERETTI ALBERTO
17 ottobre
FERRARI SUSANNA
18 ottobre
D'ADDARIO FLORIANO
18 ottobre
D'ALÙ FABIO
18 ottobre
MEI SUSANNA
18 ottobre
PETULLA' REBECCA
20 ottobre
NANGERONI PAOLO
20 ottobre
PISCIUNERI ROBERTO
20 ottobre
RICCARDI EDOARDO
21 ottobre
MARGARIA VERONICA

22 ottobre
DE GISI ELISA
22 ottobre
**VILLANO IRIS
MARGHERITA**
24 ottobre
COSTA FRANCESCA
24 ottobre
DUTTO VALTER
27 ottobre
MORETTO GIORGIO
27 ottobre
SALONE SOFIA
28 ottobre
NOVELLI SERENA
30 ottobre
SMOQUINA LUCA
31 ottobre
PARUCCIA ELISA
31 ottobre
ROLFO ELEONORA

NOVEMBRE

2 novembre
TOMASELLO SIMONE
3 novembre
BORRI GUIDO
4 novembre
**LICCIARDELLO
ALESSANDRO**
4 novembre
GIRAUDO SIMONE
4 novembre
**VILLALBA PENA
DERLIS ADAN**
5 novembre
CIRINO SERENA
5 novembre
GIULIANO ELENA
7 novembre
BRERO LUCA
7 novembre
DALMASSO SILVIA
10 novembre
PACENCO GALINA

10 novembre
PASERI MICHELA
12 novembre
KOVACAJ ANILA
12 novembre
NOGUERA ANA SANDRA
13 novembre
**BERNAL BARRERA
JORGE ALBERTO**
16 novembre
FASSINA SABRINA
16 novembre
GHARBI AYMEN
18 novembre
FELIX EVBAMWEN TESSY
22 novembre
GROSSO MASSIMO
22 novembre
CORRADO SAMUELE
23 novembre
FIRINU EDIT
25 novembre
ANGARAMO MICHELE
25 novembre
**CORTASSA
STEFANO ANGELO**
26 novembre
RADICI SOFIA
27 novembre
**DEPETRIS
GABRIELE RICCARDO**
28 novembre
PETRESCU MARIAN
29 novembre
BIANCHI MARCO
30 novembre
ROVERA MATTEO



DICEMBRE

1 dicembre
ISABELLO FEDERICA
1 dicembre
REITANO MARCO GIUSEPPE
3 dicembre
BORDIGONE ANNA
4 dicembre
RUBIANO FEDERICO
5 dicembre
CHERCHI NICOLE
5 dicembre
ZUCCALÀ ANDREA
6 dicembre
SOUBEIGA GILDAS
7 dicembre
RITOLI CAROLA
9 dicembre
FICETTI MARTINA
10 dicembre
AGHEMO MASSIMO
10 dicembre
SOKOLI RONALDO
10 dicembre
DANIELE ALESSANDRO
11 dicembre
COLLINO LAURA JESSICA ALINE
11 dicembre
CONDE LANCINE
11 dicembre
SARDA ERIKA EUGENIA
12 dicembre
BENTIVOGLIO MICHELE
12 dicembre
LOVERA ALESSANDRO
13 dicembre
DIARRA DIAKARIDIA
13 dicembre
KABA DAVID TUUMKORIWO
13 dicembre
MEKKAOU MOHAMED
13 dicembre
ONAH BENEDICT
13 dicembre
PEZZOLLA PATRICK

15 dicembre
CURRI IVAN
17 dicembre
BENINI LIA
17 dicembre
OGHENEORRE EDWIN
19 dicembre
INVERNIZZI EGIDIO
21 dicembre
BERTELLO MATTEO
21 dicembre
COZZA FEDERICA
22 dicembre
BONATO MATTEO
22 dicembre
TRUSHI ALESSIA
23 dicembre
CARNEVALE STEFANO
23 dicembre
TEALDI ALESSIA
24 dicembre
NDRECA ROZE
24 dicembre
OBERTINO MICHELE
26 dicembre
MARIANI YASSINE
27 dicembre
ANGELICCHIO CARMELA
28 dicembre
KONE KASSOUM KADER
28 dicembre
MONTERSINO MIRKO
29 dicembre
TONELLI LUCA
30 dicembre
SALA GIANLUIGI
30 dicembre
XHUXHI SOFI
31 dicembre
VENCESLAI GIORGIO

NUOVI NATI

28 dicembre
FERRARI BEATRICE,
FERRARI ANDREA
(papà)

NUOVI ASSUNTI

AABIRATE ZAKARIYAE
AL KARAWI
ALI RAAD OGLAH
AMARANDEI GIANINA
ARENIELLO ANDREA
ARINZE CHARLES
ASTO ANDREA
AYIM JAMES
BELTRAMO SABRINA
BONO LUCA
BORDESE BEATRICE
BRUCOLI GIUSEPPA
CAMPANALE DANIEL
COLLAO OSCCO
JUAN HAMILTON
COZZA FEDERICA
CREPALDI CHIARA
CURRI IVAN
D'ALÙ FABIO
DEDOMINICI GIACOMO
DUMITRIU
STEFAN VIOREL
FORGIA LUCA
FORINO CHIARA
FORTUNA
MARIA ANTONIA
GHARBI AYMEN
GIULIANO ENZO
GIULIANO ELENA

GUIRASSY LAMINE
IGNAT MIRELA
IZIEGBE NELSON
KARIM BILAL
LEANZA NATALIA
MARIANI AYYOUB
MARIO VALTER
MASSAZZA
FILIPPO MARIA
MASTROPAOLO ANNA
MOROSAN
MARIA MIRELA
PEIRONE SILVANO
PELLEGRINO NICOLAS
PISCIUNERI ROBERTO
PREKA KLODJANA
RINAUDO DAVIDE
SALERNO UMBERTO
SANTO ROBERTO
SARAGOSI ALESSIA
SHTEPIJA ALMA
SOKOLI MATEO
SOUBEIGA GILDAS
STUDZINSKA
ANNA ALICJA
TIENDREBEOGO LEA
VETRI GIANLUCA
VILLANO
IRIS MARGHERITA

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

Utilizzare l'energia in maniera responsabile e intelligente salva il pianeta, aiuta il Paese e fa risparmiare è dunque l'obiettivo di ogni cittadino, in quanto comportamento virtuoso che riguarda la vita e il futuro di tutti.