

MAGAZ*ine*E

LE NOTIZIE DA LATTERIE INALPI



SOMMARIO

3

*Cibus 2024: Inalpi ha aperto
alla grande la fiera*

7

*Inalpi premia
il Team ERP Champion*

10

Londra e New York per Inalpi

12

Inalpi a Marca China e non solo

15

Gelato gourmet al Bra Duro

17

Inalpi Arena

18

Happy Birthday

Nel primo giorno di Cibus 2024, martedì 7 maggio, Inalpi ha aperto la manifestazione con una giornata intensa e densa di momenti importanti, preludio per una grande edizione della manifestazione che si è svolta presso Fiere Parma.

In apertura di giornata un momento di riflessione importante nella tavola rotonda dell'**Osservatorio del Packaging del Largo Consumo di Nomisma**.

Salute, nutrizione e sostenibilità: l'evoluzione del settore food e il ruolo del packaging, moderato da **Armando Garosci** – direttore Largo Consumo – a cui hanno preso parte **Cristina Giglio** – Marketing Director South Europe Tetra Pak, **Cinzia Linguerri** – Responsabile Packaging CONAD e **Ambrogio Invernizzi** – Presidente Inalpi SpA.

Un confronto che ha evidenziato come, in un carrello sempre più “attento”, il consumatore oggi scelga

CIBUS 2024: INALPI HA APERTO alla GRANDE la FIERA





prodotti sani e sostenibili. Un tema che per Inalpi è elemento di innovazione e crescita da tempo e che, soprattutto negli ultimi 12 mesi, ha condotto alla presentazione di referenze che proprio in questo ambito rappresentano una risposta importante alla richiesta del mercato. In questo senso Latterie Inalpi ha fatto il suo ingresso nel mercato degli alto-proteici con le **FETTINE PROTEIN + Latterie Inalpi** - *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, e ancora con la linea **Yogurt avvolgente senza lattosio**. **Latterie Inalpi**, con una texture identificativa, una nuova idea di yogurt con una consistenza estremamente caratterizzante. Dalla filiera corta e controllata del latte, nasce quindi una nuova idea di yogurt che è portatore di quei valori di sostenibilità che il sistema persegue da tempo, una proposta che anche attraverso il suo pack, con vasetto in carta completamente riciclabile, vuole dare un segnale. Ed è quindi in questo contesto che si è inserita la riflessione del presidente **Ambrogio Invernizzi** che ha voluto sottolineare come *"Inalpi segue da tempo una via volta alla valorizzazione del latte, una materia prima che può essere utilizzata in un ambito sempre più ampio che va ben oltre il solo comparto alimentare. Ed è questo che intendiamo fare nel prossimo futuro, proseguendo in un percorso di innovazione e sostenibilità, che ci vede ormai impegnati da alcuni anni, e che crediamo potrà concretizzarsi nella realizzazione di importanti progetti"*.

E lo spazio espositivo Inalpi, dove colori e immagini raccontano la filiera corta e certificata del latte e un percorso di sempre maggiore attenzione ad una crescente sostenibilità, è stato anche luogo di incontro con il Ministro dell'Agricoltura – **Francesco Lollobrigida** – che ha avuto parole importanti nei confronti dell'organizzazione di Moretta – *“Inalpi è una realtà sana e virtuosa che ha avuto la capacità di riconoscere la qualità come elemento distintivo del proprio percorso. Queste sono le aziende che rappresentano per l'Italia un vero fiore all'occhiello e che rendono sempre più prestigioso quel Made in Italy così riconosciuto nel mondo che rappresenta anche un elemento di crescita della nostra economia”*. Una settimana ricca di incontri, in un susseguirsi di momenti di condivisione e opportunità per focalizzare nuovi progetti attraverso l'incontro in uno spazio espositivo che è diventato luogo di racconto anche delle numerose novità di prodotto che Inalpi ha presentato in questo Cibus 2024.



Si è conclusa mercoledì 19 giugno la prima fase dei lavori del **Team ERP Champion**, il gruppo di lavoro - formato da dipendenti Inalpi, individuati come *key user - utenti chiave* - dei diversi comparti - dal commerciale all'acquisto di materie prime, dall'amministrazione alla qualità e controllo di gestione, dai trasporti e logistica alla finanza, dalla produzione industrial e consumer al settore latte (ricevimento - produzione e filiera) alla reportistica. Il **Team ERP Champion** ha partecipato attivamente alla stesura delle procedure operative di tutti gli ambiti aziendali definendo un primo importante risultato: lo sviluppo di contenuti che - a partire dal mese di giugno - possono essere consultati da ogni dipendente Inalpi, attraverso l'accesso al portale SharePoint, strumento integrato con i Manuali della Qualità e le Istruzioni Operative. Ed è quindi ad ognuno di loro che - mercoledì 19 giugno - Inalpi ha consegnato, alla presenza del presidente Inalpi **Ambrogio Invernizzi**, dell'AD di InLab Solutions **Jean Pierre Studer**, dei referenti del progetto **Cristina Ten Kortenaar** e **Renato Restagno** - l'attestato con il quale ha riconosciuto il contributo significativo di ognuno dei componenti del **Team ERP Champion**. Un percorso che rispecchia quella filosofia Inalpi fatta di partecipazione e di cammini condivisi. Il lavoro sviluppato dal **Team ERP Champion** rappresenta infatti oggi uno strumento prezioso per migliorare le attività di ogni comparto, un percorso a cui seguirà un processo di ulteriore sviluppo per rendere Inalpi un sistema sempre più integrato. Il lavoro del Team è stato uno strumento utile per la condivisione della conoscenza aziendale

INALPI PREMIA il TEAM ERP CHAMPION

nell'ambito degli sviluppi di Knowledge Management, sottolineando l'importanza di creare una cultura della condivisione delle conoscenze. La peculiarità del Team è stata la trasversalità fra i diversi enti aziendali: ha permesso di contribuire a creare una cultura comune di collaborazione e scambio.

La consegna degli attestati al **Team ERP Champion** rappresenta quindi il secondo importante obiettivo che si inserisce in una storia recente fatta di scelte e innovazione. Era infatti marzo 2023 quando Inalpi ha avviato - con un kick off ufficiale - il nuovo ERP,



il nuovo sistema gestionale in grado di integrare tutti i principali processi aziendali. Un sistema che fa colloquiare e mette in connessione ogni singolo comparto: dalla gestione della materia prima, alla pianificazione della produzione secondo le richieste del mercato, definendone tempi e quantitativi, che integra i processi logistici, quelli finanziari, che supporta il settore ricerca e sviluppo come la gestione degli acquisti. Un unico sistema di gestione che concorre ad efficientare ogni comparto, che rende il “sistema Inalpi” un sistema unico, in grado di comunicare e scambiare informazioni, migliorando le performance e abbattendo le dispersioni di tempo. Un nuovo sistema che si integra anche con i nuovi magazzini automatizzati, una delle novità dell’ultimo triennio, e con il sistema di analisi di InLab Solutions. Ed anche questo passo rappresenta, in qualche modo, un ulteriore e nuovo segnale innovativo. La ricerca della soluzione più adatta, quella che doveva rispondere ai necessari requisiti, è stata lunga e complessa. Un percorso articolato che aveva come obiettivo l’identificazione di un sistema che potesse supportare l’organizzazione di Inalpi che, per molti versi, rappresenta un modello unico nell’ambito del settore lattiero casearia italiano.

LONDRA e NEW YORK per INALPI

Inalpi ha aperto la stagione estiva con due importanti eventi che sono stati anche ragione di non poche soddisfazioni. Nella suggestiva cornice londinese si è svolto il **Wabel London 2024**, manifestazione di rilievo che crea l'occasione d'incontro tra le principali catene di vendita al dettaglio dell'Europa occidentale, distributori e fornitori del comparto food. Un appuntamento di rilievo durante il quale all'organizzazione di Moretta è stato consegnato il premio **Most Innovative Product Award** per gli **Happy Cheese**. Un riconoscimento che conferma il positivo trend segnato dai triangolini di formaggio al gusto Gorgonzola, Pepe Nero, Tartufo e Erbe mediterranee, i nuovi protagonisti della



reinvenzione del momento aperitivo. Un premio che sottolinea ancora una volta l'innovazione che Inalpi ha messo in campo con una referenza che apre ad un nuovo "concept" di aperitivo e lo fa reinventando un momento diventato, nel tempo, sempre più occasione di aggregazione, presentandosi ai consumatori, ancora una volta, con un'idea che traccia una nuova via: sdoganare il tradizionale "formaggino" per farlo diventare protagonista di innovative ricette e momenti unici. Ma dal 23 al 25 giugno si è anche tenuto, presso il Jacob Javits Convention Center di New York , il **Summer Fancy Food**, il più grande evento commerciale dedicato alle specialità alimentari del Nord America che molti addetti ai lavori ritengono l'Olimpo dei saloni del food a livello mondiale.

Ed Inalpi è stata protagonista con un focus prodotti che ha interessato le **Sweet Milk**, gli **Happy Cheese**, le **Fettine Gourmet**, le **Special** e le **Protein+** e con la realizzazione di 1 show cooking per ogni giornata della manifestazione, realizzato presso lo stand della Regione Piemonte e Ceipiemonte, dove grazie alla maestria degli chef sono state predisposte degustazioni della tipica cucina piemontese, uno strumento di promozione delle numerose eccellenze della nostra regione. La chef Silvia Baldini è inoltre stata protagonista di un momento di alta gastronomia svoltosi all'interno dell'area "Taste it Live".

Un avvio d'estate internazionale dunque per Inalpi che approda nella capitale londinese e nella grande mela con l'obiettivo di presentare, ad una platea sempre più internazionale, referenze che sono il frutto di quella filiera corta e controllata che rappresenta un elemento unico.

INALPI a MARCA CHINA e NON SOLO

L'esperienza di Marca China è stata per Inalpi un'opportunità per proseguire l'approfondimento della conoscenza di un mercato nel quale è presente da tempo. La partecipazione all'evento fieristico ha segnato per Inalpi un nuovo punto di partenza di nuovi progetti che avranno come focus lo sviluppo della presenza dei prodotti a marchio Latterie Inalpi nel Paese. L'evento ha quindi rappresentato per Inalpi una vetrina nel comparto della grande distribuzione cinese con la quale è stato possibile approfondire maggiormente il sistema filiera Inalpi che, con una filiera corta e controllata rappresenta un sistema virtuoso e consolidato che, ne abbiamo fatto esperienza già anche in passato, è estremamente apprezzata dal consumatore.

La presenza di Inalpi a Marca China ha visto la presentazione di alcune referenze, che rappresentano il percorso di innovazione di prodotto fatto in questi ultimi 18 mesi, un percorso che è stato estremamente attivo e da cui sono nate la gamma di formaggio fuso in fette, le **FETTINE SPECIAL** al gusto pizza, pepe e chili e le **PROTEIN +** - *Fettine Alto Proteiche con Postbiotici - addizionate con Zinco e Selenio*, con un contenuto di 25 g. di proteine per 100 g. di prodotto.

Ma anche gli **HAPPY CHEERSE** - triangolini di formaggio al gusto Gorgonzola, Pepe Nero, Tartufo e Erbe mediterranee. Inoltre è intenzione di Inalpi costruire un nuovo percorso per la realizzazione di prodotti a marchio del distributore nel mercato cinese, sapendo che Inalpi è partner strategico nella realizzazione di progetti nel comparto MDD anche grazie ad una filiera che è garante non solo di qualità e controllo, ma anche di approvvigionamento e coperture alle richieste

del mercato, elementi che sempre più diventano nodali per una gestione continuativa e organizzata. Oltre alla presenza alla manifestazione fieristica, i vertici di Inalpi hanno visitato le città e i distretti di Shenzhen, Shanghai e Hangzhou, accompagnati da Zhou Xiaoyan, presidente del gruppo Milan Huaxia, in un viaggio finalizzato a sostenere lo sviluppo della presenza dei prodotti nel Paese e a creare nuovi percorsi di crescita e sviluppo. La visita è inoltre stata impreziosita dall'incontro con Zhu Bingren, maestro scultore che vive a Hangzhou, famoso nel mondo per l'approccio del tutto personale nella creazione di opere d'arte attraverso l'utilizzo delle più antiche tecniche di lavorazione artigianale del bronzo. Un viaggio quindi



che ha posto le basi per iniziative di un futuro molto prossimo e che vedranno Inalpi presente, a novembre 2024, al CIE di Shanghai, ma che nelle prossime settimane vedrà invece la visita del plant di Moretta da parte del presidente Zhou Xiaoyan, di Fan Xianwei, segretario generale della Camera di commercio cinese in Italia, di Lu Xiao, segretario della Camera di commercio e Bai Xue, direttore generale del gruppo Huaxia.



Marco Venturino, gelatiere di Varazze e titolare dei *Giardini di Marzo*, è anche il miglior gelatiere al mondo per il ranking 2022. La bravura di Venturino è famosa tanto quanto l'originale utilizzo di una delle 3 gelatiere zoldane di fine '800 ancora esistenti e funzionanti. Un vero artista del gelato con il quale, dal 2021, Inalpi ha avviato una partnership, un racconto alla scoperta della preparazione di un gelato gourmet – che nasce

GELATO GOURMET al BRA DURO



da ingredienti nobili – tra cui il latte e la panna Latterie Inalpi.

Ed è propria da questa collaborazione che scaturiscono proposte di gelato gastronomico uniche, come quella al Bra Duro, nel quale il formaggio d'alpeggio DOP, prodotto da Latterie Inalpi nel suo stabilimento di Peveragno, diventa elemento caratterizzante.

Una sapiente lavorazione dalla quale si ottiene un gelato abbinabile a carni o da consumarsi su crostini di pane.

Ma tra le proposte di Marco Venturino non può certamente mancare un grande classico, il fior di latte in purezza, prodotto con l'utilizzo di panna di centrifuga e latte in polvere della filiera corta e controllata Inalpi.

E infine, un tocco assolutamente innovativo che vede come ingrediente protagonista gli **Happy Cheerse** al *Gorgonzola*. La referenza, lanciata da Inalpi nell'ultimo anno, è una vera e propria innovazione di prodotto, triangolini di formaggio fuso non solo al gusto *Gorgonzola*, ma anche al *Pepe Nero*, *Erbe mediterranee* e *Tartufo*. Un delizioso 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, gli Happy Cheerse offrono un sapore unico e ricco, anche per un gelato davvero unico.

Una partnership che punta quindi a raccontare la gastronomia gourmet anche nel mondo del gelato, tracciando magari una nuova strada che esalti sempre più l'eccellenza del "*saper far bene*", nell'ambito gastronomico e dolciario, peculiarità unica del nostro Paese riconosciuta in tutto il mondo.

La fine del mese di giugno è stata connotata da una bella novità. Sull'Inalpi Arena svetta la nuova insegna, visibile e luminosa. La conclusione delle pratiche burocratiche e dei lavori ha quindi reso completo il restyling del Palaolimpico che così diventa anche visivamente riconoscibile.

La nuova veste farà quindi da sfondo allo storico arrivo della terza tappa del Tour de France che invaderà le strade di Torino, lunedì 1 luglio.

INALPI ARENA



HAPPY BIRTHDAY



APRILE

1 aprile
GUXHO LEONARD
2 aprile
BERTOLAZZI SIMONE
2 aprile
GAVRILIUC INA
2 aprile
SERRAINO MIDDIO NICOLO
5 aprile
GULLINO LUCA
5 aprile
SEPICH FEDERICO
10 aprile
CERATO VALERIO
12 aprile
PEROTTO DANIELE
12 aprile
RINAUDO DAVIDE
12 aprile
RIPA MARCO
13 aprile
CROSETTO MONICA
13 aprile
IZEKOR UNIQUE
14 aprile
CREPALDI CHIARA
15 aprile
SHTEPIJA ALMA
15 aprile
ZITO ALEJANDRO

16 aprile
FERARU LARISA ELENA
17 aprile
CHIAPELLO ERNESTO LORENZO
19 aprile
HERNANDEZ DE ANGELES ROSYCELA
24 aprile
BRUSA IVAN
24 aprile
FERRERO ANITA
24 aprile
VARGAS ROSARIO DANIELA RAMONA
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
6 maggio
NARDI CORINNE
7 maggio
SGOBBA VIVIANA
7 maggio
GIRAUDO VALERIO
8 maggio
ANTONAZZO POMPEA
8 maggio
TORCHIO MATTEO
11 maggio
IKPONMWOSA OSATOHANMWEN

12 maggio
BARBERIS ELISA
13 maggio
SALVADORI PAOLO
15 maggio
INVERNIZZI LORENZO
15 maggio
VIRDE SIMONA
17 maggio
OREGLIA RICCARDO
18 maggio
CARENA MIRKO
18 maggio
SARAGOSI ALESSIA
19 maggio
DI MAIO VALERIA
20 maggio
BELTRAMO FRANCESCA
20 maggio
MEANTI CLARA
21 maggio
AUDISIO DAVIDE
21 maggio
CHIAVASSA BARBARA VALENTINA
21 maggio
MILAQI ERGYST
21 maggio
OGGERO ERICA
23 maggio
BOCCARDI GIULIA

24 maggio
MANISCALCO ANTONINO

25 maggio
MOLLA BILLAL

25 maggio
STUDZINSKA ANNA
ALICJA

28 maggio
CANALE MARTINA

29 maggio
BOLLATI ALBERTO

29 maggio
ISOARDI MARCO

30 maggio
BELLU DANIELE

GIUGNO

2 giugno
BARBERIS ALEX

4 giugno
ZACCONE ROBERTO

5 giugno
BELTRAMO SABRINA

5 giugno
GALLETTO PAOLO

5 giugno
MAERO SILVIA

6 giugno
MASTROGIACOMO SARA

7 giugno
BONAVIA MATTEO

8 giugno
TONINI LUCA

10 giugno
UCHE AGBONIFO ELVIS

12 giugno
PEIRONE BARBARA

12 giugno
VIOTTI MATTIA

12 giugno
TRON JESSICA

14 giugno
SCARAFIA ELIANA

16 giugno
PASERI ROBERTO

17 giugno
LEANZA NATALIA

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
AL KARAWI ALI RAAD
OGLAH

22 giugno
GIORDANO DEBORA

22 giugno
UGHETTO LUNA

23 giugno
METUSHI FLAVIO

24 giugno
SALERNO UMBERTO

25 giugno
DEPETRIS SOPHIA

26 giugno
FIORILLO CARMINE
SALVATORE

26 giugno
PUGLISI RODRIGO

26 giugno
TOPALLI BLERTA

27 giugno
SPAGLIARISI SONIA

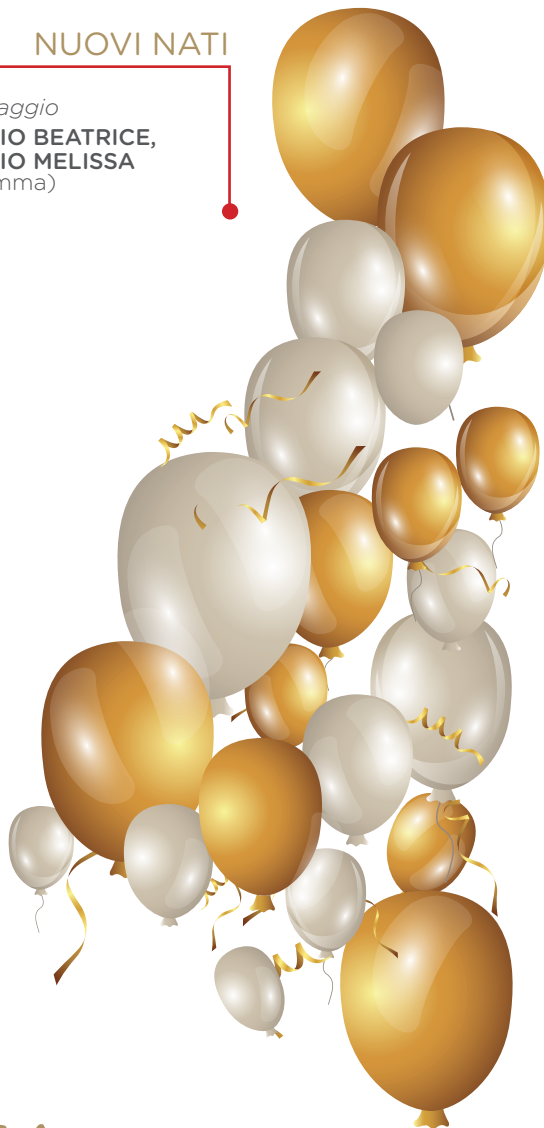
29 giugno
BIANCHI ILARIA

29 giugno
FORTUNATO LUCA

30 giugno
DADAMO ANTONIO

NUOVI NATI

18 maggio
MARIO BEATRICE,
MARIO MELISSA
(mamma)



Happy BIRTHDAY

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