

MAGAZ*ine*E

LE NOTIZIE DA LATTERIE INALPI



SOMMARIO

- 3 *Nasce “Inalpi Arena”*
- 6 *Il senatore La Pietra apre da Inalpi la sua 3 giorni cuneese*
- 8 *Presentata a Marca la nuova linea Yogurt avvolgente senza lattosio*
- 10 *Miglior sommelier Inalpi 2024: Diego Lo Bello*
- 12 *Stretta una Partnership di altissimo livello tra Inalpi e Alma La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*
- 15 *Happy Cheerse: Inalpi lancia un nuovo “concept” per l’aperitivo*
- 18 *Inalpi: premiata con il Credit Reputation Award*
- 20 *Innovation day Inalpi-Tetrapak*
- 22 *Happy Birthday*

Da mercoledì 10 gennaio 2024, il Palasport Olimpico di Torino, il sito più commemorativo e iconico dei Giochi Olimpici di Torino 2006, da PalaAlpitour diventa **INALPI ARENA!**

Inalpi S.p.A. ha infatti concluso un accordo quinquennale con **Parcolimpico S.r.l.** per diventare ***naming sponsor*** dell'impianto sportivo indoor più grande d'Italia, garantendosi così la possibilità, almeno fino alla fine del 2028, di associare il proprio brand alla struttura pensata e progettata dall'archistar giapponese Arata Isozaki, che dal torneo olimpico di hockey del 2006 fino ai giorni nostri, grazie a una capienza che può arrivare oltre i 15.000 posti, è stata teatro di tutti i più importanti eventi sportivi e di spettacolo che hanno avuto luogo nel nostro Territorio.

*“Per **Inalpi S.p.A.** questa è una vera e propria nuova avventura, perché credo che avventura sia il termine più adatto, utilizzato nella sua accezione di “evento ingolare e straordinario” - commenta **Ambrogio Invernizzi**, Presidente dell'azienda lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) - “La definizione di questo accordo ci rende partner di una struttura importante e simbolica per Torino e per il Piemonte, un luogo ormai conosciuto a livello mondiale grazie ai prestigiosi eventi che si tengono al suo interno: è ancora negli occhi di tutti la terza, strepitosa edizione delle Nitto ATP Finals di tennis, ma molti tra di noi portano nei propri ricordi anche qualche emozione vissuta nei grandi concerti che hanno illuminato Torino da questo palcoscenico, a cominciare dalle star internazionali che in particolare grazie al Gruppo **Live Nation** abbiamo potuto vedere e apprezzare da vicino; siamo orgogliosi che tra questi appuntamenti internazionali*

NASCE “INALPI ARENA”



si annoveri da tempo il **Fencing Gran Prix - Trofeo Inalpi**, di cui siamo Title Sponsor da 13 anni, che porta a Torino i più grandi atleti mondiali della scherma e mostra sotto i riflettori per i cinque continenti la bellezza di una città e di uno sport. L'avvio di questa nuova partnership e la nascita dell'**INALPI ARENA** è una scelta ponderata, un passaggio che abbiamo pianificato e che siamo certi contribuirà ovviamente a far conoscere il nostro brand, ma non solo. Perché come sempre facciamo, cercheremo di raccontare la nostra realtà, la nostra crescita che ci auguriamo continuativa nel tempo, sempre equa



*e trasparente come, da oltre dieci anni, lo è la nostra filiera, ma racconteremo anche il nostro mondo, fatto di persone e territorio, di sviluppo e progettazione, innovazione e ricerca. Anche con il progetto **INALPI ARENA** vogliamo contribuire alla creazione di un sistema di promozione che coinvolga il Piemonte tutto perché la nostra filosofia è sempre quella che solo lavorando, investendo e progettando insieme si possa andare lontano”.*

L'Amministratore Delegato di Parcolimpico (nonché presidente di Live Nation Italia) **Roberto De Luca** commenta così questa nuova partnership: *“La scelta di un'azienda come INALPI - fortemente radicata al territorio piemontese - di diventare naming sponsor di una struttura di richiamo internazionale qual è la nostra, è visionaria: rende concreto il senso del concetto di GLOCAL, dando vita a ciò che è a tutti gli effetti un processo in atto a livello mondiale: **la valorizzazione delle eccellenze locali** ad un livello superiore, quello della **dimensione globale in cui tutti inevitabilmente siamo immersi**. Il mondo della musica e quello dello sport creano un **forte senso di appartenenza e identità** nei fans riuniti sotto il palco, o sugli spalti dei campi da gioco e rappresentano strumenti potentissimi di promozione e valorizzazione di un brand”.*

Il 2024 è partito quindi per **Inalpi S.p.A.** con un progetto di grande risonanza e visibilità, che ancora una volta conferma la volontà di essere attore fattivo nello sviluppo e crescita del Piemonte, con impegno e investimenti che saranno anche strumento per raccontare eccellenze uniche, come quelle piemontesi, che tutto il mondo ci riconosce e apprezza.



II SENATORE LA PIETRA APRE da INALPI la sua 3 GIORNI CUNESE

È iniziata con la visita allo stabilimento **Inalpi** di Moretta la tre giorni “cuneese” del senatore **Patrizio Giacomo La Pietra** - *Sottosegretario per l'Agricoltura, la sovranità alimentare e le foreste.*

Arrivato nella prima mattinata di venerdì 19 gennaio, presso il plant dell'azienda lattiero-casearia, il senatore **La Pietra**, accompagnato nella visita dall'onorevole **Monica Ciaburro**, dal prefetto di Cuneo – dottoressa **Fabrizia Triolo**, da **Federica Barbero Invernizzi** e **Claudio Sacchetto**, è stato accolto dai vertici Inalpi. La visita si è quindi sviluppata attraverso un primo momento di approfondimento sulla storia di Inalpi, sulla nascita e crescita della filiera corta e controllata e sui tanti progetti realizzati o in via di sviluppo che rappresentano gli obiettivi a breve termine dell'azienda.

L'incontro si è poi spostato per una visita allo stabilimento e al centro R&D InLab Solutions – cuore pulsante della crescita e innovazione Inalpi.

Il senatore **La Pietra** ha dichiarato: *“Quello che ho visto questa mattina mi ha dato l'esatta misura della passione che c'è dietro al lavoro che viene realizzato in quest'azienda. Ho avuto modo di approfondire la conoscenza di un modello di filiera virtuoso che dovremmo pensare di applicare ed esportare anche in altri comparti del settore agricolo e non solo. Quello che mi ha favorevolmente colpito è come questo sistema di filiera abbatta le contrapposizioni tra il mondo agricolo e quello della trasformazione. Un percorso che condividiamo e sul quale stiamo lavorando perchè si possa creare - a livello nazionale - anche attraverso il coinvolgimento della grande distribuzione - per portare*

a compimento un progetto che interessa tutti questi attori importantissimi. Un cammino che potrà creare vantaggi per tutti i cittadini e che certamente sarà precursore di una sempre crescente qualità dei nostri prodotti”.

La visita si è poi conclusa con l'incontro del **Sottosegretario** con il direttore e presidente di Compral Latte –

Marcello Pellegrino e **Raffaele Tortalla** – che hanno consegnato al senatore **La Pietra** la pubblicazione **“La nostra filiera si racconta”** - il volume presentato nel mese di dicembre, che descrive storia e valori della filiera corta e certificata del latte dalla sua nascita ad oggi, realizzato in collaborazione con Beatrice Mautino - divulgatrice scientifica. Un progetto pensato per raccontare la filiera ai consumatori, per dare loro elementi reali su cui valutare i prodotti, per far conoscere il sistema che sta intorno alla filiera, i singoli passaggi e i valori.



PRESENTATA a MARCA la NUOVA LINEA YOGURT AVVOLGENTE SENZA LATTOSIO

Per Latterie Inalpi il 2024, e nello specifico l'appuntamento del Marca by Bologna Fiere, si è aperto con una nuova e interessante novità che si è concretizzata durante i giorni della manifestazione che sono stati il palcoscenico per il lancio ufficiale della nuova linea **Yogurt avvolgente senza lattosio Latterie Inalpi**, con una texture identificativa.

Lo **Yogurt avvolgente senza lattosio Latterie Inalpi** offre una nuova idea di yogurt con una consistenza estremamente caratterizzante e gusti che vanno a completare, attraverso proposte non standard, l'attuale assortimento di mercato.

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 virtuoso della filiera persegue da tempo, una proposta che anche attraverso il suo pack, con vasetto in carta completamente riciclabile, vuole dare un segnale.



Compongono la linea, oltre al Bianco Intero e Bianco Magro, quattro gusti non standard che portano innovazione in un mercato piuttosto convenzionale:

Agrumi e Bergamotto – Mirtillo e Rosa Canina –
Caffè e Ginseng – Caramello Salato.

Una nuova proposta che si colloca innanzitutto in quel mercato del **“senza lattosio”** che ha registrato, lo scorso anno, una crescita del 14% e che si presenta inoltre come referenza innovativa.



MIGLIOR SOMMELIER INALPI 2024: DIEGO LO BELLO

Diego Lo Bello, volto conosciuto e storico sommelier dell'Antica Corona Reale di Cervere, è stato premiato - a gennaio 2024 - durante MARCA by BolognaFiere - con il premio **"MIGLIOR SOMMELIER INALPI 2024"**.

"Una prima edizione - dichiara il presidente Inalpi SpA - Ambrogio Invernizzi - di un'iniziativa che potrebbe proseguire nel tempo. Il sistema Inalpi comprende oggi



una filiera fatta di 300 conferitori, circa 400 dipendenti del Gruppo Inalpi, ma anche molte realtà con cui abbiamo stretto dei saldi rapporti di partnership. Certamente tra queste lo chef stellato Gian Piero Vivalda - patron della Antica Corona Reale di Cervere - è uno di questi esempi. Una realtà che non è solo simbolo di una cucina di altissimo livello, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ricevuti, ma è anche luogo nel quale le eccellenze professionali sono tante. Abbiamo quindi ritenuto che con quest'iniziativa si possa dare ulteriore valore a quei professionisti, come Diego Lo Bello, con i quali abbiamo la fortuna di condividere il nostro cammino".

L'appuntamento potrebbe quindi essere per le prossime edizioni di Marca by BolognaFiere, e potrebbe diventare un simpatico momento che, al di là di tutto, segna la volontà di creare quel sistema che ha come momento di massima espressione la filiera corta e certificata del latte.

Marca è stata però anche l'occasione per Inalpi per ricevere a sua volta un riconoscimento importante che testimonia il legame dell'organizzazione di Moretta con l'evento bolognese che, giunto alla sua ventesima edizione, ha voluto premiare quelle realtà, come Inalpi, che sin dall'inizio hanno creduto in quello che, in questo 2024 è stato un evento di successo assoluto. L'appuntamento per scoprire il proseguimento di questa nuova iniziativa firmata Inalpi è dunque per gennaio 2025.

STRETTA una PARTNERSHIP di ALTISSIMO LIVELLO tra INALPI e ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

INALPI - che della qualità e della filiera ha fatto la sua ragione di esistere - dal 1° marzo 2024 ha attivato una partnership con **ALMA**, la più importante scuola dell'ospitalità in Italia!

ALMA rappresenta il più importante centro di alta formazione per la cucina e l'ospitalità italiana a livello nazionale ed internazionale, in grado di formare gli chef più autorevoli del futuro panorama gastronomico. Dal 2004 **ALMA** forma cuochi, pasticceri, bakery chef, maestri della pizza e del gelato, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione.

La società **INALPI** da anni è vicina al mondo della ristorazione che testimonia la particolare attenzione verso la qualità dei suoi prodotti, presenti come materie prime nei ristoranti più blasonati d'Italia.

Un percorso in cui **INALPI** ha sempre creduto e di cui è stata sempre orgogliosa: fornire alta qualità, utile ai grandi chef e ai grandi maestri gelatieri.

Per **INALPI** il settore Ho.Re.Ca. rappresenta un momento di orgoglio, e lo dimostra da tempo anche attraverso la partnership con **la guida MICHELIN** che dura da più

di 5 anni, con la sua presenza in qualità di sponsor al lancio delle nuove stelle Michelin e alla premiazione degli chef meritori dell'ambita stella. **INALPI** sempre in collaborazione con **la guida MICHELIN** dà vita all'esclusiva guida - *"I MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA - LE STELLE DELLA GUIDA MICHELIN 2024"* -

un'edizione unica che rappresenta l'eccellenza, una sintesi con i soli ristoranti stellati italiani.

Proprio per proseguire questo percorso virtuoso che vede **INALPI** al centro del mondo food fatto di ricerca e tecnica, ma soprattutto di persone come gli chef,

che investono il loro tempo per un mestiere appassionante ma che richiede sacrificio, impegno e creatività, non poteva non completare il percorso stesso con una partnership strategica con **ALMA**, la scuola di alta formazione per la cucina italiana. Dal momento che il lavoro dello chef è stato spettacolarizzato in TV con moltissime trasmissioni di cui alcune sono divenute estremamente famose, la scuola di cucina **ALMA** è diventata ancora di più ambita da tutti gli studenti che aspirano a diventare chef.

INALPI è orgogliosa di questa collaborazione che considera strategica e tattica, un passo importante verso la ristorazione italiana. Tutti gli studenti utilizzeranno il **burro INALPI** in aula durante la parte didattica ed è altresì importante evidenziare che già da alcuni anni **ALMA** ha selezionato il **burro INALPI** come ingrediente e materia prima base per le ricette degli chef e dei maestri pasticceri. La partnership è un risultato, frutto di questa



scelta, non l'inizio di un rapporto di collaborazione, ma la naturale conclusione di un sodalizio già in essere da anni. **INALPI** considera il settore Ho.Re.Ca. un interlocutore di grande valore e la collaborazione con **ALMA** risulta un'opportunità unica di avvicinamento all'intero comparto. L'agenzia **32CONSULTING** ha proposto ed agevolato l'accordo di collaborazione tramite il suo fondatore

Andrea Biagini il quale dichiara: *"Sono molto soddisfatto di questa nuova opportunità, personalmente ritengo che non ci sia miglior matrimonio tra una società ed una scuola di formazione ispirati dagli stessi valori, in questo caso la scelta di INALPI e ALMA rappresenta la logica conclusione di un percorso virtuoso in essere da anni. Solo il fatto che il burro INALPI è stato selezionato da ALMA da molti anni ed abbia superato le attente valutazioni di un team di esperti della scuola, non può che essere un chiaro segnale dell'ottimo e costante impegno dell'azienda INALPI nella ricerca della qualità".*

Gabriella Bollino - Direttore Commerciale & Marketing Inalpi commenta così il nuovo progetto - *"Questo accordo ha per Inalpi un duplice valore. Innanzitutto, il proseguimento di una collaborazione che mette al centro il Burro Latterie Inalpi, referenza che appartiene alla storia della nostra azienda e che è portatrice di tutte quei valori che caratterizzano la nostra filiera corta e certificata del latte. E contestualmente questo conferma la vicinanza di Inalpi non solo alla grande cucina stellata e di eccellenza ma anche alla gastronomia gourmet del futuro che, in una scuola di alta specializzazione, rappresentano il domani della cucina italiana, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo".*

Dai tetti panoramici della Terrazza Martini, Latterie Inalpi ha presentato, mercoledì 13 marzo, gli HAPPY CHEERSE, triangolini di formaggio al gusto Gorgonzola, Pepe Nero, Tartufo e Erbe mediterranee: i nuovi protagonisti della reinvenzione del momento aperitivo.

Una tiepida serata di primavera anticipata ha fatto da sfondo all'evento organizzato da Latterie Inalpi che ha raccontato, ad un pubblico di settore, una nuova proposta per creare aperitivi originali e innovativi. Un racconto che ha avuto come protagonista, in qualità di Special Guest, **Chef Antonella Ricci** – che ha dato vita a un aperitivo show cooking assolutamente originale, nel quale la reinterpretazione degli Happy Cheerse è stata il filo conduttore. Dai cannoncino di pasta sfoglia farcito con Happy Cheerse al gorgonzola alla tartelletta all'olio extra vergine di oliva con happy Cheerse al pepe nero, dalle mini fresella con happy Cheerse alle erbe mediterranee al pane a lenta lievitazione tostato

HAPPY CHEERSE: INALPI LANCIA un NUOVO “CONCEPT” per l'APERITIVO





con olio extra vergine di oliva con Happy Cheese al tartufo, per concludere poi con un risotto mantecato con burro Inalpi e Happy Cheese alle erbe mediterranee. Una serata all'insegna di un'innovazione non solo di prodotto ma anche di approccio, uno spunto per un nuovo concept del momento aperitivo che Latterie Inalpi intende lanciare su scala nazionale e che il presidente – **Ambrogio Invernizzi** – così sottolinea: *“Questo progetto è per noi una nuova strada che percorriamo con estremo interesse e un pizzico di curiosità. Abbiamo coinvolto CDA Next Horeca – la più grande organizzazione consortile italiana di distributori di bevande – perchè vogliamo costruire con loro un percorso dal quale nascano nuovi suggerimenti e idee, una vera e propria partnership nel mondo del beverage”.*

“Il mondo Ho.Re.Ca. è uno spazio costituito da locali che rappresentano spazi di socialità, luoghi per i quali è importante organizzare il domani. Ed è anche attraverso questo tipo di collaborazioni che si possono costruire nuovi progetti per un futuro molto vicino” – ha dichiarato **Lucio Roncoroni** direttore CDA Next Horeca.

Inalpi lancia dunque un nuovo “concept” 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.



INNOVATION DAY INALPI TETRAPAK

Martedì 19 marzo, presso lo stabilimento Inalpi di Moretta (Cuneo) si è svolto il primo **Innovation Day Inalpi-Tetra Pak**. Un incontro che ha unito allo stesso tavolo il Team Italia Tetra Pak e il gruppo di lavoro Latterie Inalpi composto dai rappresentanti delle diverse aree funzionali.

L'obiettivo della giornata è stato quello di mettere in evidenza nuovi percorsi di valorizzazione dei prodotti caseari non convenzionali, di norma destinati a diversi utilizzi. E dal confronto sono nati spunti concreti per il recupero della materia prima che, uniti ad un know-how di rilievo, a competenze nei vari ambiti e alla giusta dose di creatività e intuizione, hanno posto le basi per progetti che potrebbero trovare, in un tempo relativamente breve, la loro concretizzazione, anche attraverso lo sviluppo di proposte per lo scaffale del libero servizio della grande distribuzione organizzata italiana ed estera. L'innovation Day ha posto attenzione, ancora una volta, a quanto la condivisione di pensieri e idee possa essere fondante per la creazione di nuovi percorsi. L'approccio olistico e di co-working hanno consentito di evidenziare tematiche di grande interesse in quell'ottica di innovazione continua che Inalpi segue da tempo e che, grazie alla ormai storica collaborazione con Tetra Pak, trova nuove vie di concretizzazione.

L'incontro è quindi stato il punto di partenza grazie al quale sarà possibile strutturare nuovi passi volti ad incentivare la strategia produttiva dello stabilimento di Moretta con la creazione di nuove aree di prodotto. Inalpi dà quindi seguito ad un percorso di sviluppo caratterizzato da un approccio che mette in evidenza l'importanza della creazione di collaborazioni

e coinvolgimento di partner con i quali condividere idee e obiettivi, per un percorso di crescita innovativo.

*“Questo incontro conferma il senso che diamo al concetto di innovazione” – dichiara **Ambrogio Invernizzi** – presidente Inalpi SpA – “che per Inalpi vuol dire progettare alimenti unici, per colmare esigenze di gusto e nutrizione che il consumatore ha voglia, o bisogno, di soddisfare qui e ora. E con gli Innovation Day, realizzati con Tetra Pak, siamo certi di costruire un percorso che va esattamente in questa direzione”.*



INALPI: PREMIATA con il CREDIT REPUTATION AWARD

La seconda edizione del **Credit Reputation Award**, organizzata da **MF Central Risk**, il 21 marzo 2024, ha visto, tra le aziende premiate, anche **Inalpi S.p.A.** – nel gruppo di assegnazione BIG, che comprende le realtà con un valore di produzione (il valore che un'azienda è stata in grado di produrre e contabilizzare nell'arco di un esercizio) superiore ai 250 milioni di euro. Il riconoscimento premia le imprese virtuose che si sono contraddistinte grazie ad un comportamento puntuale nella gestione degli impegni assunti con il sistema bancario. Un premio “oggettivo” - come sottolineato in apertura di evento da **Massimiliano Bosaro**, AD **MF Central Risk** -



assegnato sulla base dei dati provenienti della Centrale dei Rischi di Credito di Banca d'Italia.

All'evento, tenutosi giovedì 21 marzo - a Milano - presso l'Hotel Melià, erano presenti, per **Inalpi S.p.A.**, il presidente - **Ambrogio Invernizzi**, il CFO - **Alessandro Daniele** e **Mauro Barattero** - consigliere Inalpi.

Un riconoscimento questo che acquisisce una valenza particolarmente rilevante se inserito nel contesto del piano di sviluppo e investimenti che **Inalpi S.p.A.** ha messo in campo a partire dal 2020.

Progetti finalizzati ad una crescita dell'organizzazione lattiero-casearia di Moretta sia in termini di infrastrutture (come avvenuto ad esempio con la costruzione e messa in attività della seconda torre di sprayatura), di ricerca e innovazione (grazie all'ampliamento del centro R&D InLab Solutions) e di sostenibilità, per il completamento di un percorso che sta facendo segnare il raggiungimento di importanti traguardi per una transizione green dell'intero Gruppo Inalpi e della sua filiera del latte oggi composta da circa 300 conferitori.

*"Il premio che ci è stato conferito da **MF Central Risk**, che ringraziamo, è per noi ragione di particolare soddisfazione, perché riteniamo debba essere letto anche come un riconoscimento all'impegno e al lavoro "fatto bene" che cerchiamo di realizzare ogni giorno" - ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi** a margine dell'evento - "Un ulteriore impulso verso obiettivi importanti, che abbiamo progettato in un futuro molto prossimo, per proseguire nel solco di una performance che ci ha visti crescere, anche attraverso un impegno per il miglioramento dell'equilibrio finanziario, in modo significativo in poco meno di quindici anni".*

HAPPY BIRTHDAY



GENNAIO

1 gennaio
IDAHOSA OSAGIE
1 gennaio
IGBINOVIA
PRECIOUS ABIODU

1 gennaio
ISMAIL IBRAHIM
ZAKARIA

2 gennaio
EGBON
EFOSA VICTOR

3 gennaio
BURSA BEATRICE

4 gennaio
LAISE AURORA

4 gennaio
PASHKJA MIMOZA

5 gennaio
CAMARA
SOULEYMANE

5 gennaio
MASSI ANTONIO

5 gennaio
OGGERO GIULIA

6 gennaio
DIABATE ABDOULAYE

7 gennaio
MARIANI AYYOUB

8 gennaio
MERLO GIULIA

9 gennaio
BONO LUCA

10 gennaio
CEESAY ALAGIE

11 gennaio
CORSALINI
UMBERTO MARIA

11 gennaio
CRAVERO ARIANNA

12 gennaio
ELLENA TONINO

13 gennaio
MONTANERO GUIDO

13 gennaio
STELLINI MARCO

14 gennaio
PRIOTTI ANDREA

15 gennaio
BALLO
CHAKA IBRAHIM

15 gennaio
CIVALLERI GIAN PIERO

16 gennaio
DONOSA MIHAI

17 gennaio
BODRERO MANUELA

19 gennaio
DUTTO RENZO

19 gennaio
GARRO PATRIZIA

19 gennaio
GUEI LANDRI

21 gennaio
FLOREA ELENA

21 gennaio
ROSKA LARYSA

21 gennaio
SEIDU SHABAN

21 gennaio
SOKOLI MATEO

22 gennaio
BARBUTO RAFFAELE

22 gennaio
MASTROGIACOMO
DAVIDE

22 gennaio
PEZZANO CAMILLA

24 gennaio
FRANCO JHON JAIRO

24 gennaio
GRANDE MATTEO

26 gennaio
FORGIA LUCA

26 gennaio
GHILARDO STEFANIA

26 gennaio
OBERTO CORRADO

27 gennaio
MARIO VALTER

30 gennaio
TARANTINO SARA

30 gennaio
ELLENA ALDO

30 gennaio
SEMEYANI ZAKARIA

FEBBRAIO

1 febbraio
BARROW HAMANG

4 febbraio
BELTRANDO MASSIMO

6 febbraio
ZANELLI GIANRICO

8 febbraio
CANTATORE ALESSIO

8 febbraio
FRANCIA LORENZO

8 febbraio
SANTARCANGELO
MARCO

9 febbraio
CONTEH ALIGE

10 febbraio
MONTELEONE
CHRISTOPHER

11 febbraio
D'URSO GABRIELE

11 febbraio
EL KACHARI YOUSSEF

11 febbraio
VOTTERO ANTONIO

13 febbraio
DEDOMINICI GIACOMO

14 febbraio
GALLUCCI
ALESSANDRO

15 febbraio
MONTESANTI
VINCENZO

MARZO

15 febbraio
STENAJ MEHILL

22 febbraio
PADOVANO MANUEL

25 febbraio
CRISMARU
VALENTINA CATALINA

25 febbraio
MARLETTO ROBERTO

25 febbraio
MICHELIS FABIO

28 febbraio
BOLLINO GABRIELLA

28 febbraio
EPICOCO ROBERTO

1 marzo
BORGIA LOREDANA

1 marzo
PEDDE SIMONE

1 marzo
VALLAURI SILVANA

2 marzo
LOREFICE
ALESSANDRO

2 marzo
VIGNOLO GABRIELLA

3 marzo
GEANA OVIDIU ANDREI

3 marzo
MENDY DIONG

6 marzo
DI MAIO AURORA

7 marzo
NURCIS MATTEO

7 marzo
PAPPALARDO
SERAFINO

8 marzo
NDURE SAJUKA

10 marzo
LEITA FEDERICA

11 marzo
BESSONE STEFANO

11 marzo
KOLA OLTA

11 marzo
MATTIOLI MARCO

11 marzo
NERVO GIORGIA

12 marzo
DIALLO MAMADOU
ALPHA

13 marzo
COLOMBANO MAURO

13 marzo
DESSI NADJAR

13 marzo
MARKU FRANG

14 marzo
LAGALA PASQUALE

15 marzo
ARINZE CHARLES

17 marzo
CANNAS MICHELA

18 marzo
CANONICO
ALESSANDRA

19 marzo
CAMPANALE DANIEL

19 marzo
CAVALLO SARA

20 marzo
GIULIANO EDOARDO

21 marzo
CORSELLO MILENA

22 marzo
BOGINO CHIARA

24 marzo
TIBERIA FAUSTO

27 marzo
MASTROPAOLO
ANNA

27 marzo
SCARPITTA
VINCENZO

30 marzo
PETRESCU ANGELICA

31 marzo
BORRELLO MARCO

31 marzo
CHIALVA NADIA

31 marzo
VALLERO MAURO

NUOVI NATI

4 marzo
FELIX BEATRICE,
FELIX
EVBAMWEN TESSY
(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