

Un crescente impegno in tecnologia e innovazione: è quello che anche quest'anno affronterà In.al.pi, azienda piemontese attiva nella produzione di formaggi e derivati del latte. Ne parliamo con Ambrogio Invernizzi, presidente del consiglio di amministrazione della società.

D. Ci può fornire un inquadramento della società nel proprio mercato e un bilancio del 2009?

R. *A oggi la presenza maggiore dell'In.al.pi si registra nel settore della private label, che supera il 50% del venduto. Esiste poi una quota di venduto sui semilavorati e sui prodotti per l'industria, mentre la presenza con marchio proprio è relativamente bassa, anche se si segnala un raddoppio della stessa rispetto a pochi anni fa. Il volume di affari 2009 si chiuderà con un considerevole aumento nel dato quantitativo del prodotto ma, a causa di una decisa flessione dei prezzi rispetto al 2008, il risultato a valore sarà in sostanza invariato sull'anno precedente.*

D. Quali sono i punti di forza della società?

R. *In primis la qualità, la rigorosa selezione delle materie prime, l'attuazione della filiera corta, l'innovazione dell'inserimento dell'ingrediente latte nella produzione del formaggio fuso grazie a un'esclusiva ricetta In.al.pi. L'ubicazione degli allevamenti che forniscono il latte garantisce la genuinità della materia prima, trovandosi ai piedi delle Alpi piemontesi, in un territorio a fortissima vocazione agricola, privo di insediamenti industriali a monte. Sinergia e trasparenza sono i valori chiave della gestione dei rapporti con i fornitori e i consumatori finali. Entrambi sono considerati partner commerciali con i quali si co-*

INALPI

Nuovi investimenti in tecnologia e qualità per primeggiare nel lattiero-caseario



Ambrogio Invernizzi è presidente del consiglio di amministrazione di In.al.pi. L'azienda è cresciuta negli anni, professionalmente e tecnologicamente, per diventare una società competitiva nel settore dei prodotti caseari, a livello nazionale e internazionale. La produzione spazia dal latte fresco allo yogurt, dal burro ai formaggi.

Qualità, rigorosa selezione delle materie prime, attuazione della filiera corta, innovazione sono tra i plus dell'azienda.

Il nuovo impianto per la produzione di latte in polvere è il più importante investimento (oltre 20 milioni di euro) della storia di In.al.pi.

La collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza nasce dall'esigenza di studiare un sistema chiaro e trasparente per l'indicizzazione del prezzo del latte.

struiscono sinergie per lo studio e la costruzione delle quotazioni, dalla materia prima al prodotto finito, grazie a sistemi di indicizzazione dei prezzi: un esempio è la formula realizzata per il latte in polvere, che verrà prodotto nel nuovo impianto in costruzione, operativo nel 2010.

D. A proposito del nuovo impianto per la produzione di latte in polvere: quali sono i plus e gli obiettivi strategici?

R. *È il più importante investimento (oltre 20 milioni di euro) della storia di In.al.pi.: il primo impianto italiano di produzione di latte in polvere di alta qualità per l'industria alimentare. Il suo plus è la tecnologia più evoluta, fornita da Tetra Pak, che, abbinata alla rigorosa selezione della materia prima latte, ga-*

rantirà un prodotto di alta qualità, con le caratteristiche del latte in polvere per l'alimentazione dei neonati.

D. In quali attività e finalità si concretizza la collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza?

R. *La collaborazione nasce dall'esigenza di studiare un sistema chiaro e trasparente per l'indicizzazione del prezzo del latte. Il risultato è rappresentato da una formula composta da un paniere di quindici diverse voci, che tengono conto dei costi degli allevatori (alimentazione del bestiame in primis) e delle quotazioni di prodotti-guida sul mercato italiano ed europeo, ciascuna con un proprio peso specifico all'interno del paniere. In.al.pi ha accordato (con la partecipazione di*

Ferrero spa) all'Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza, Facoltà di Agraria, per l'a.a. 2008/09, un premio di € 4.000 a favore di uno studente del Master in Agribusiness e una borsa dell'importo di € 7.000 a favore di uno studente del Master in International Agribusiness, o in subordine del Master in Economia Agro-alimentare. L'intento è quello di incentivare la ricerca e lo studio nel settore latte e derivati.

D. Quali sono gli obiettivi dell'azienda per il 2010?

R. *Il nuovo packaging sarà applicato su tutta la gamma di prodotti: richiederà l'attenzione sulla politica qualitativa dell'azienda, nonché sul latte fresco pastorizzato, ingrediente basilare, la cui genuinità è garantita da una filiera corta e dalla selezione delle stalle di fornitura. Gli allevamenti bovini possono ancora contare su alimentazione e acqua naturali e privi di inquinamento, su pascoli di altura e collinari. Oltre all'entrata in funzione dell'impianto di produzione del latte in polvere, previsto per la tarda primavera, un altro obiettivo è l'avviamento dell'impianto di produzione del formaggio fuso a triangoli, il cosiddetto "formaggino". Forte della sua politica di qualità e dell'innovazione data dall'introduzione del latte fresco nel formaggio fuso, l'azienda ha deciso di ampliare la gamma di prodotti offerti alla gdo, inserendovi appunto i tradizionali "formaggini", disponibili tra poche settimane.*



Inalpi spa
Via Cuneo, 38
12035 Moretta (Cn)
Tel. 0172.915111
Fax 0172.94226
www.inalpi.it