

Il progetto IN.AL.PI. per il latte in polvere

Lo scorso mercoledì 15 aprile 2009, presso lo stabilimento IN.AL.PI. di Moretta (Cn), si è svolta la conferenza stampa di presentazione della nuova struttura per l'essiccazione e stoccaggio del latte in polvere in fase di realizzazione. L'iniziativa, promossa dal Comune di Moretta, mirava a evidenziare le prospettive di sviluppo di alcune realtà industriali di primaria importanza per il territorio.

L'investimento globale è previsto in 18 milioni di euro. Al momento, è iniziato il montaggio degli impianti tecnologici da parte di Tetra Pak e delle strutture collaterali per la movimentazione e stoccaggio della materia prima. L'avvio della



produzione è previsto per fine 2009. I reparti di lavorazione coinvolgeranno circa 35 unità tra impiegati, tecnici, operai, meccanici, chimici e biologi.

Il latte crudo sarà stoccato in cinque serbatoi da 300.000 litri ciascuno, verrà quindi pastorizzato con una capacità di 50.00 litri l'ora e scremato tramite centrifuga e addizionato con proteine ove necessario. Una volta riscaldato ed essiccato, il latte ormai polverizzato si depositerà nella parte bassa della torre da 28 metri e trasportato in 8 serbatoi da 100.000 litri. Principale cliente sarà la Ferrero di Alba, con la quale è già stato stipulato un contratto di fornitura per 15 anni rinnovabile.

IN.AL.PI. spa
Via Cuneo, 38
12033 Moretta (Cn)
Tel. 0172.915111
Fax 0172.94226
www.inalpi.it