

Inalpi: Una storia di qualità

Fondata nel 1966, la nascita e l'evoluzione di **Inalpi** è legata a doppio filo alle famiglie Invernizzi e Barattero che negli anni hanno saputo trasformarla da impresa a conduzione familiare a industria, senza però perdere di vista i valori etici e umani che hanno guidato i fondatori. A Moretta, nel territorio cuneese e ai piedi delle Alpi, la crescita di **Inalpi** è continua.

Nel 2010 **Inalpi**, insieme a Ferrero, e con il supporto dell'Università di Piacenza, ha creato un protocollo per la regolamentazione del rapporto tra allevatori e aziende. La messa a punto di un algoritmo che determina in modo trasparente e chiaro il prezzo del latte, ha permesso di creare pianificazione, progettazione e di attuare percorsi formativi, che oggi **Inalpi** sviluppa per tutti i suoi conferitori, creando una filiera che è sistema trasparente, che coinvolge produttori, azienda e distributori. Una filiera regolata da un protocollo, a cui tutti i conferitori aderiscono, a garanzia di elevati standard qualitativi del latte,

La definizione di un protocollo di filiera, a cui tutti i conferitori della filiera corta e certificata **Inalpi** aderiscono, è elemento di garanzia per il mantenimento degli elevati standard qualitativo del latte, confermati dai valori organolettici superiori alla media del latte piemontese. Un protocollo, ampliato a fine 2019, con il passaggio da 3 a 5 pilastri, che comprendono tra gli altri la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come una sempre maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori.

E dalla filiera corta e certificata **Inalpi** nascono i prodotti della Linea Premium con il **Burro Piemontese** e il **Burro Chiarificato**, il **Latte in Polvere** intero e parzialmente scremato, le **Fettalpine** - fettine al latte – nella confezione "apri e chiudi", il **Grattugiato** italiano senza lisozima e la **Fonduta Reale**, creata in collaborazione con lo chef due stelle Michelin Gian Piero Vivalda. E per dare risposta a una sempre crescente richiesta, da parte del consumatore, **Inalpi** ha ideato la Linea Bio.

I Numeri Inalpi

- Circa 400 conferitori latte nelle province di Torino e Cuneo
- 500 tonnellate di latte che arrivano ogni giorno in Inalpi
- oltre 20.000 parametri controllati al mese
- 220 dipendenti