

“Ecco il piano di Inalpi per portare in Borsa il latte alpino piemontese”

IL PRESIDENTE INVERNIZZI IL BIANCO PIEMONTESE

«Esportiamo nei maggiori Paesi europei oltre a Sud Africa, Libia, Libano, Iraq, Corea e Cina. Abbiamo anche una sede commerciale in Francia. I margini per crescere sono tanti»

«Non tutto il latte è bianco. Ci sono diverse sfumature legate alle valli nelle quali vengono allevate le vacche: dall'alimentazione alle nostre tradizioni. Noi vogliamo dare valore a questa diversità»

MAURIZIO TROPEANO

TORINO

L'intervista



Presidente
Ambrogio
Invernizzi

INALPI

“Il nostro obiettivo è la crescita per dire no alle multinazionali”

Il presidente Invernizzi: “Dobbiamo svilupparci e competere”
La società è stata selezionata dal London Stock Exchange

MAURIZIO TROPEANO
TORINO

«Non è vero che tutto il latte è bianco. Esistono diverse sfumature di bianco legate alle valli dove vengono allevate le vacche che producono la nostra materia prima, dall'alimentazione e dalle tradizioni tramandate. Noi vogliamo dare valore e forma a queste diversità». E' questa la filosofia che ispira il progetto industriale dei fratelli Invernizzi. Ambrogio, il presidente, con Giovanni e Pierantonio, stanno portando avanti un modello di azienda familiare che ha le sue radici nell'Ottocento. Adesso che il latte è stato battezzato con nome e cognome

(latte alpino piemontese) e che ha anche un indirizzo (Inalpi, via Cuneo 36 a Moretta) è possibile fare il grande salto verso la Borsa. L'azienda, leader nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte ed è entrata a far parte delle oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto Elite, il programma internazionale del London Stock Exchange Group in collaborazione con Confindustria. «Siamo convinti - spiega il presidente Ambrogio Invernizzi - che ci siano le opportunità per una ulteriore fase espansiva della società, passando anche attraverso ricerca di partners, quotazione ed emissione di minibond».

Portare il latte alpino piemontese

in Borsa non è troppo ambizioso?

«Facciamo un passo indietro. La Valsassina è una vallata del lecchese, la cui forza economica era rappresentata dalla produzione e trasformazione del latte vaccino. La nostra famiglia fin dal 1800 con Antonio Invernizzi trasformava il latte in ottimo formaggio. All'inizio degli anni Sessanta del Novecento mio padre Egidio, con la moglie e i cognati, trasferirono quella tradizione alle pendici del Monviso, a Moretta dove nasce Inalpi».

«Noi vogliamo dare continuità alla nostra storia, che è strettamente legata a questo territorio, ma per farlo abbiamo bisogno di diventare più grandi, fare più fatturato per evitare di finire nelle mani di qualche mul-

tinazionale del settore. Dunque, ci servono risorse e un percorso che ci permetta di strutturarci dal punto di vista organizzativo. Elite è un'opportunità».

Puoi farci un esempio?

«Il nostro ufficio export lavora con 3 persone. I loro sforzi, il fatto che noi prendiamo le valigie e partecipiamo a fiere in mezzo mondo ci hanno permesso di portare a casa circa 50 milioni, un terzo del fatturato 2017 che dovrebbe chiudersi intorno a 145 milioni, il 20% in più dell'anno scorso. Esportiamo in tutti i principali paesi europei e anche in Sud Africa, Libia, Libano, Iraq, Corea e Cina. Da poco abbiamo aperto una sede commerciale in Francia. Come vede i margini per crescere sono tanti».

«Certo, ed è per questo motivo

che puntiamo a realizzare, entro il 2020, il raddoppio dello stabilimento di Moretta dove sarà anche realizzata una nuova torre per la produzione di latte in polvere di alta qualità, un nuovo magazzino per la logistica ma anche un impianto di co-generazione che permetta di risparmiare parte dei consumi di energia elettrica. E poi assumeremo e formeremo nuovo personale».

«All'inizio Inalpi produceva burro e formaggio poi dal 1990 abbiamo affiancato quella del formaggio fuso a fette che è diventato il core business. Poi nel

2009 sono arrivati i formaggini. Nel 2010 la crisi ha travolto molte aziende del settore ma Inalpi, grazie al rapporto consolidato negli anni con la Ferrero ha deciso di investire realizzando il primo e tutt'ora unico impianto di produzione di latte in polvere per l'industria alimentare esistente in Italia. Adesso realizzeremo una seconda torre per soddisfare una domanda crescente che arriva anche da fuori Italia. Va in questa direzione anche la scelta di realizzare un impianto di cristallizzazione del burro essenziale per il suo utilizzo nell'in-

dustria dolciaria».

Dall'anno scorso siete entrati nel mercato dei formaggi Dop. Perché?

«La mission dell'azienda è la valorizzazione del latte alpino piemontese. A pochi chilometri da noi, a Peveragno c'era un caseificio, Valle Josina, che rischiava di chiudere. Abbiamo deciso di investire e insieme ad una cooperativa, Piemonte Latte, abbiamo acquisito lo stabilimento per valorizzare la produzione del Raschera, Bra e Toma dop ma abbiamo anche messo in commercio il primo formaggio Bio alpino piemontese».

E vero che state pensando di creare le Cru del latte?

«Assolutamente sì. Il latte, appunto, non è tutto bianco. In collaborazione con l'Università di Pollenzo e Slow Food abbiamo deciso di monitorare la produzione di sette vallate alpine tra la provincia di Cuneo e quella di Torino da dove arriva il latte che trasformiamo in azienda. Quel latte è stato usato per produrre il fior di latte e assaggiandolo ci siamo accorti che il gusto era diverso, ogni vallata aveva una propria caratteristica. Così è partito il progetto».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Continuità alla storia del territorio

Vogliamo dare continuità alla nostra storia, che è strettamente legata a questo territorio: ma dobbiamo diventare grandi

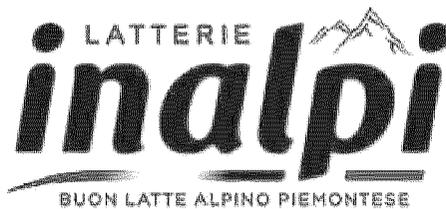
Il raddoppio di Moretta entro il 2020

Puntiamo a realizzare entro il 2020 il raddoppio dello stabilimento di Moretta con la produzione di latte in polvere di alta qualità

145 milioni
 Il fatturato del 2017 in aumento del 20% rispetto al 2016

50 milioni
 È il valore dell'export dell'azienda realizzato nel 2017

L'azienda in cifre



Anno di fondazione
 1966

Dipendenti
 131

Il valore dell'export
 50 milioni

I lavoratori dell'indotto
 1.500

Le stalle
 500

Fatturato 2017
 145 milioni

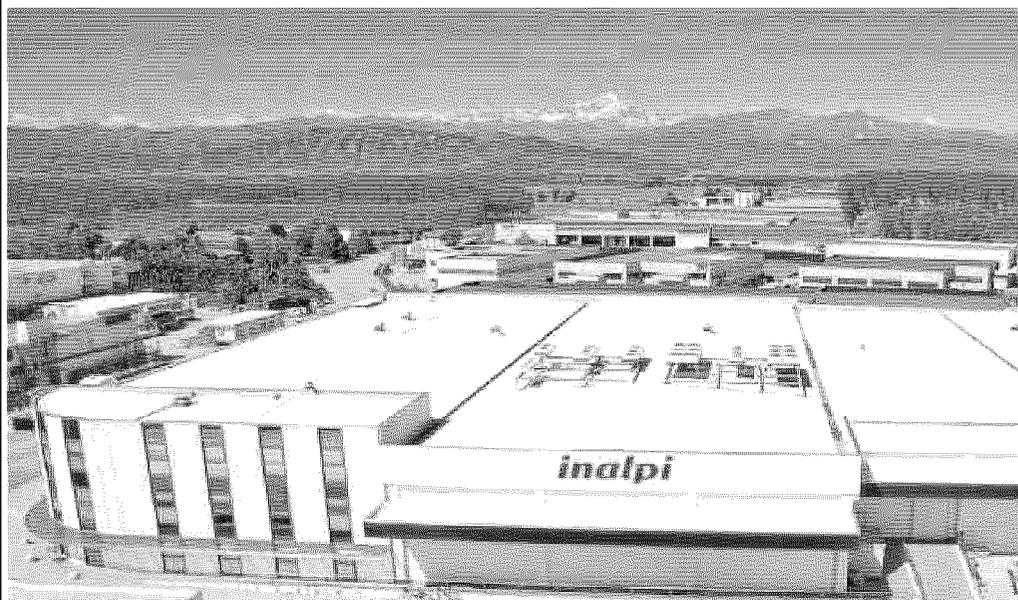
L'intervista

centimetri - LA STAMPA



Dal burro al latte in polvere

All'inizio Inalpi produceva burro e formaggio. Dal 1990 ha avviato la produzione del formaggio fuso a fette che è diventato il core business. Nel 2009 sono arrivati i formaggini. Nel 2010 ha avviato la costruzione del primo impianto per il latte in polvere in Italia



Impianto
Uno scorcio
dello
stabilimento
Inalpi di
Moretta, nel
Cuneese

