

Dal 1935





## LA FAMIGLIA LEONARDI



**FIN DAL 1935**, anno della sua fondazione da parte di nonno Natale, IGOR è di proprietà della famiglia Leonardi che da quattro generazioni tramanda l'amore e la passione per l'antica arte casearia unita ad un forte spirito imprenditoriale.

## **IL GRUPPO IGOR**



AZIENDA SPECIALIZZATA NELLA STAGIONATURA DEL GORGONZOLA



### SEDE CENTRALE

SITO PRODUTTIVO PRINCIPALE CON 2 COAGULATORI IN CONTINUO BASATO SU INDUSTRIA 4.0



CASEIFICIO ARTIGIANALE: PRODUZIONE CON POLIVALENTI DA 3000 LT



ACQUISIZIONE DEL MARCHIO SANTI



CASEIFICIO ARTIGIANALE: PRODUZIONE CON CALDAIETTE DA 700 LT



CASEIFICIO ARTIGIANALE: PRODUZIONE CON POLIVALENTI DA 3000 LT

## LA STORIA

1935	FONDAZIONE	Natale Leonardi <b>produceva artigianalmente il Gorgonzola</b> a Mezzomerico e lo commercializzava negli hotel del LagoMaggiore.
1996	IGOR 1	IGOR trasferisce l'azienda a Cameri, in un moderno stabilimento di 15.000 mq
- 2003	IGOR 2	Ampliamento della sede centrale: +5.000 mq
2006	ACQUISIZIONE BALLARINI	IGOR acquisisce la BALLARINI, azienda specializzata nella stagionatura del gorgonzola, per <b>aumentare la presenza sui mercati mondiali</b> .
2008	ACQUISIZIONE CLIN	CLIN è un caseificio artigianale dove giornalmente si producono con <b>polivalenti</b> da <b>3000 lt</b> 800 forme di Gorgonzola Dolce e Piccante DOP.
- 2009	IGOR 3	Ampliamento della sede centrale: + 5.000 mq
- 2011	IGOR 4	4° ampliamento da più di <b>10.000 mq</b>
2014	ACQUISIZIONE PAL	PAL, ai piedi del Monte Rosa, è uno storico caseificio artigianale con polivalenti da 3.000 lt, dove si producono circa <b>300 forme al giorno</b> .
- 2018	IGOR 5 GORGONZOLA 4.0	Concluso a dicembre 2019 il 5° ampliamento all'insegna dell'industria 4.0, ha portato a <b>50.000 mq</b>
- 2019	ACQUISIZIONE SI INVERNIZZI	IGOR acquisisce Si Invernizzi, storico marchio con un secolo di storia alle spalle, specializzato nella produzione di <b>gorgonzola di alta gamma</b> con caldaiette da 700 lt
<b>-</b> 2020	200 M	200 milioni di vendite di Gorgonzola

















### IL GORGONZOLA DOP

Il **formaggio Gorgonzola** è stato riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei **prodotti DOP** il 12 giugno 1996 con Reg. Cee n°1107/96.

Una severa legislazione definisce gli standard produttivi e la zona DOP della raccolta del latte, della produzione e della stagionatura, garantendone la qualità e l'autenticità.

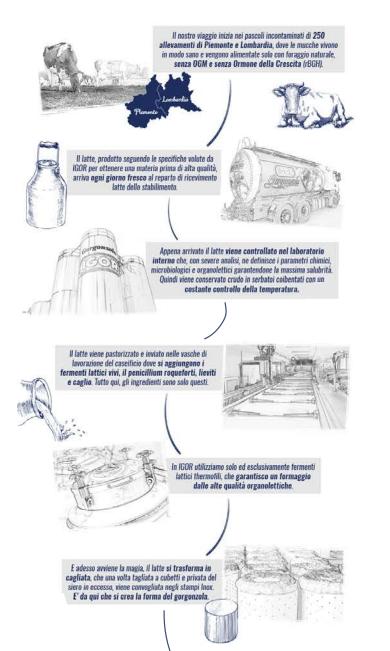


## **UN ALIMENTO COMPLETO: Valori nutrizionali**

Dal punto di vista nutrizionale il Gorgonzola è una vera e propria "miniera": è un alimento completo, che racchiude tutti gli elementi indispensabili per assicurare un armonico sviluppo fisico e un equilibrato apporto di quotidiana e sana energia.

Energia	1346 Kj 325 Kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	19.4 g
Calcio	432 mg
Carboidrati	0.9 g
Zuccheri	< 0.1g
Proteine	19.5 g
Fosforo	374 mg
Fibre	< 0.5 g
Vitamine	A, B1, B2, B6, B12, E, PP
Sale	1.81 g







Dopo 24 ore il gorgonzola riceve la prima salatura con l'utilizzo di sale di mare italiano, filtrato e pulito: il gorgonzola viene quindi immesso in una "camera calda" alla temperatura di circa 21º.



Dopo altre 24 ore, il gorgonzola riceve la seconda salatura. In base alla tipologia del formaggio (dolce o piccante), il tempo di permanenza nelle camere calde può variare da due a sette giorni.



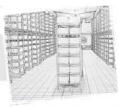
a ce



Il gorgonzola passa alle camere di prima stagionatura, a una temperatura di 3°-5°. Qui è sottoposto alla bucatura con aghi d'acciaio: questi fori nel formaggio danno inizio alla nascita dell'erborinatura, la crescita naturale delle muffe, per effetto dell'ossigeno che entra dai fori. La forma riceve un'ulteriore salinatura sulla crosta.



Dopo 50 giorni di stagionatura per il dolce e almeno 80 giorni di stagionatura per il piccante, il nostro Gorgonzola è pronto. A questo punto viene inviato nell'ultimo reparto dove viene tagliato e confezionato...



...e quindi distribuito e gustato sulle tavole di tutto il mondo.



### LE CERTIFICAZIONI OTTENUTE

Garantire la massima qualità per IGOR Gorgonzola è fondamentale.

Da sempre l'azienda opera garantendo i più elevati standard produttivi: un impegno costante attestato dai più importanti Enti di Certificazione.

UNI EN ISO 22000:2005

**GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)** 

IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS

LFREE: NATURALLY LACTOS FREE

**AXPO: 100% ENERGIA DA FONTE RINNOVABILE** 

ZERO EMISSION COMPANY

UNI EN ISO 22000:2018

CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIOLOGICA

EN ISO 50001:2001

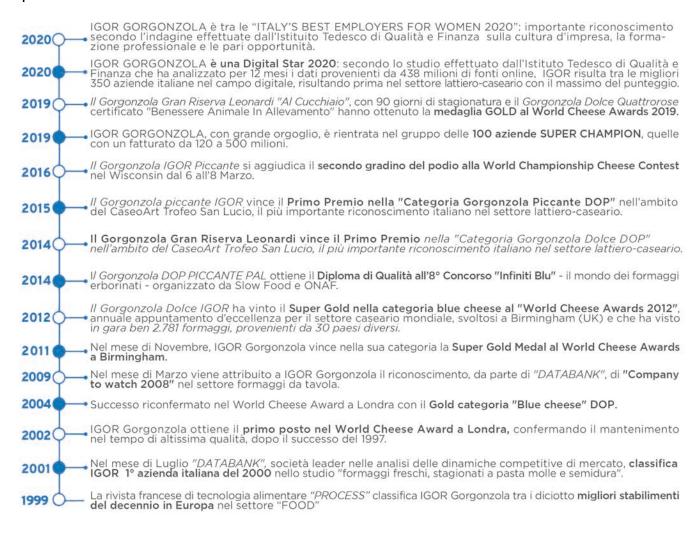
## **CERTIFICAZIONE HALAL**



### I RICONOSCIMENTI

Garantire la massima qualità per IGOR Gorgonzola è fondamentale.

Da sempre l'azienda opera garantendo i più elevati standard produttivi: un impegno costante attestato dai più importanti Enti di Certificazione.



## RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA

Fondazione "Comunità Novarese"

Donazioni e sostegno all'Ospedale Maggiore di Novara

> Squadre Sportive: Igor Volley Novara Novara Calcio

vara Calcio Rally Motocross Running Rugby



**Zero Emission Company** 

Impianto di cogenerazione

Gestione risorse idriche

**Riduzione Plastica** 

Latte/Siero

Trasporti a Metano

**Progetto Bee Friendly** 

100% Fonti Energetiche Rinnovabili

48% di ottimizzazione energetica

Nuovo Packaging riciclabile al 100%: Campagna "Salviamo i mari"

Da latte certificato
Benessere Animale in allevamento

## L'IMPEGNO DI IGOR PER UNA CRESCITA SOSTENIBILE



#### Certificazione Benessere Animale in Allevamento



#### Zero Emission Company

Grazie all'impegno messo in campo per sviluppare una politica di crescita sostenibile, IGOR Gorgonzola ha ricevuto l'importante certificazione ZERO EMISSION COMPANY.

Questo riconoscimento sancisce come IGOR Gorgonzola abbia azzerato totalmente l'emissione di gas ad effetto serra, mettendo in atto precisi interventi di efficientamento energetico del processo produttivo e compensando le sue emissioni con l'acquisto di 16.000 CER, ossia crediti di riduzione di anidride carbonica derivanti da progetti di Clean Development Mechanism.



#### 2 Impianti di cogenerazione

IGOR Gorgonzola ha deciso di dotarsi di due impianti di cogenerazione con caratteristiche Green Energy. Si tratta di impianti a gas metano che consentono di ridurre notevolmente le emissioni, garantendo allo stesso la completa autosufficienza e la stabilità degli impianti produttivi. Non solo, questi impianti permettono di ridurre al minimo gli sprechi energetici con il riutilizzo del 98% dell'energia termica e del gas di scarico dei motori.



#### Latte/Siero

In produzione viene lavorato esclusivamente LATTE FRESCO ITALIANO DELLA ZONA DOP. Dalla lavorazione si recuperano tutte le frigorie dalla temperatura di ritiro del latte (max + 4°) alla temperatura di lavorazione. Tutto il siero viene concentrato con un impianto di osmosi a basso assorbimento energetico. L'acqua demineralizzata derivante da questo processo viene riutilizzata per altri scopi all'interno del processo produttivo.



Nello stabilimento l'impiego dell'acqua è controllato da specifici controller programmabili e temporizzati che consentono di evitare gli sprechi. Rispetto alla media europea di utilizzo dell'acqua sui volumi prodotti nel lattiero-caseario, IGOR Gorgonzola vanta uno degli stabilimenti più efficienti in assoluto (fonte: rivista francese "Process").



#### Riduzione uso plastica

Ogni anno, grazie all'uso di pellicole richiudibili e all'eliminazione del coperchio in plastica, IGOR Gorgonzola riduce l'uso di coperchi in plastica su quasi 12 milioni di pack da 200 q di Gorgonzola.



#### Trasporto ecologico a metano

Allo scopo di ridurre le emissioni di CO2 nell'atmosfera, abbiamo sensibilizzato il nostro trasportatore latte ad utilizzare una nuova tipologia di mezzo di trasporto ecologico, alimentata a gas metano.



#### Iniziativa BEE-FRIENDLY

Ad ulteriore conferma delle attenzioni rivolte alla sostenibilità ambientale, IGOR Gorgonzola ha inaugurato nel febbraio del 2020 un progetto chiamato BEE-FRIENDLY che ha previsto la creazione di un sito di arnie presso lo stabilimento produttivo di Cameri. Un'iniziativa volta a sensibilizzare sull'importanza ricoperta dalle api nel garantire il ciclo naturale grazie all'impollinazione.



#### Certificazione ISO 50001

IGOR Gorgonzola ha anche ottenuto la certificazione ISO 50001. Emanata nel 2011 dall'International Organization for Standardization, tale norma internazionale volontaria è il nuovo standard internazionale per la gestione dell'energia, attraverso un approccio sistematico di monitoraggio dei consumi volto a consentire un utilizzo più razionale delle fonti energetiche che intervengono lungo tutto il processo produttivo dell'azienda e a ridurne i consumi attuando un significativo risparmio energetico.



#### 100% fonte da energia rinnovabile

IGOR Gorgonzola è da sempre attenta all'impatto ambientale e impegnata concretamente nell'attuare una politica di crescita sostenibile. Per questo ha scelto inoltre di utilizzare solo Energia proveniente da Fonte Rinnovabile certificata Axpo, a conferma che l'energia consumata sia stata generata da impianti che sfruttano le fonti rinnovabili.







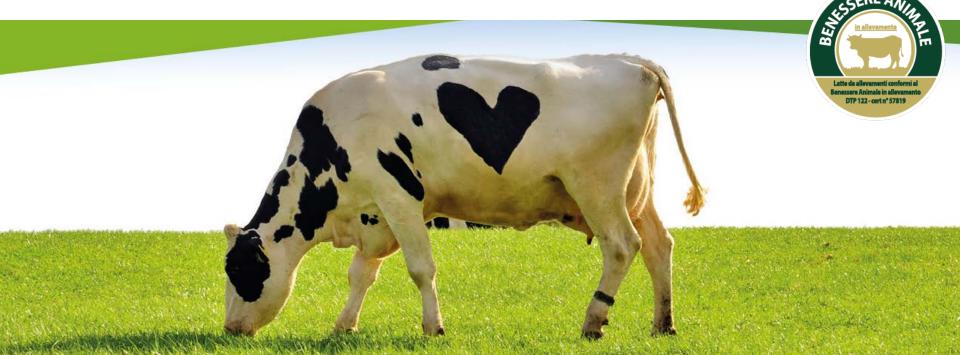
### BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

La certificazione **BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO** è un'ulteriore dimostrazione della tracciabilità della filiera produttiva. Con tale certificazione si assicura che l'azienda segua un programma strutturato di valutazione del benessere animale, con basi scientifiche e oggettive, a dimostrazione e garanzia dell'elevata qualità nella selezione degli allevamenti piemontesi.



Nel 2021 <u>TUTTE LE AZIENDE DEL GRUPPO IGOR</u> raccoglieranno latte da soli

allevamenti certificati BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO.



# IGOR PER IL BIOLOGICO





(prodotti animali ottenuti senza l'uso di antibiotici)

in conformità al regolamento emanato dall'USDA.



# IGOR PER L'AMBIENTE



## Salviamo i mari



IGOR Gorgonzola è lieta di presentarvi una nuova iniziativa all'insegna della sostenibilità e della salvaguardia del nostro ecosistema: la campagna SALVIAMO I MARI.

Sappiamo bene come l'inquinamento prodotto dalle materie plastiche sia particolarmente dannoso per l'ecosistema marino.

Per questa ragione, in IGOR abbiamo già ridotto del 30% il loro utilizzo nei nostri imballaggi.

In più, IGOR ha sviluppato un **nuovo imballaggio in plastica** per i prodotti destinati **al canale dell'industria** che è **100% riciclabile**, concepito per permettere il <u>reimpiego</u>, <u>recupero</u> e per <u>ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente</u>.

Il materiale di questi imballaggi blu per l'industria è identificato come <u>PE-LD 04</u>, riciclabile al 100% in conformità agli standard Europei.



# EFFICIENTA DEL 48% IL PROCESSO ENERGETICO

Sempre con l'obiettivo di una crescita all'insegna della sostenibilità, IGOR negli ultimi 3 anni ha implementato **un piano di** miglioramento continuo della prestazione energetica del sistema di gestione dell'energia, in accordo con gli standard ISO 50001.

A sostegno di questa iniziativa, a Febbraio 2020 è stato introdotto come sistema di misurazione il **TEP/t**, che rappresenta le tonnellate equivalenti di petrolio rispetto alle tonnellate di gorgonzola prodotto.

A Febbraio 2020, l'Energy Baseline registrava 0,563 TEP/t, e dopo un anno, a Febbraio 2021, ha raggiunto 0,220 TEP/t, pari ad un **EFFICIENTAMENTO DELLA PRESTAZIONE ENERGETICA DEL 48%.** 

Un risultato notevole, frutto di una politica di crescita sostenibile orientata all'ottimizzazione delle risorse energetiche.





### **SOCIALE E TERRITORIO**

La Famiglia Leonardi è molto attenta alle tematiche sociali e il Gorgonzola – essendo una DOP - ha un forte legame con il territorio. Di recente Igor ha creato un proprio fondo presso la Fondazione "Comunità Novarese" per sostenere i progetti sociali; il Presidente di questa fondazione dal 2015 è Ezio Leonardi, Zio della famiglia Leonardi.

### IGOR SOSTIENE ANCHE DIVERSI CLUB SPORTIVI DEL TERRITORIO:

- -IGOR Gorgonzola Volley Novara\*
- -NOVARA Calcio\*
- -Rally
- -Motocross
- -Podismo
- -Rugby







Coppa Italia A1 2015



Campionato Italiano 2017



Supercoppa Italiana [1]]





CEV Champions League



Coppa Italia A1 2018



Coppa Italia A1 ?[]]



### **IGOR SUL WEB**

Igor da diversi anni investe molto nel Digital Marketing. È stato realizzato un sito web creativo ed ottimizzato per i motori di ricerca: il sito è continuamente aggiornato con gustose ricette e video realizzati da famosi chef. Tradotto in dieci lingue differenti, registra centinaia di migliaia di visitatori ogni mese, anche grazie alle campagne di Google Ads e Facebook Ads.

La presenza costante nei siti di settore (Food&Beverage e siti di informazione nazionali) ha conferito, di conseguenza, la leadership sui principali social media, come <u>Instagram, Facebook, Linkedin e Youtube</u> e l'inaugurazione di pagine ufficiali IGOR in 4 paesi. Igor investe anche nella collaborazione con famosi Chef, Infuencer e Food Blogger attraverso concorsi online, interazioni quotidiane e campagne periodiche. Inoltre nel 2021 Igor ha investito in campagne digitali sui principali siti di Food e Beverage in Francia, Spagna e Germania.



# I NOSTRI PRODOTTI



## I NOSTRI PRODOTTI

### **FORMATI DISPONIBILI:**

- FORMA da 12 kg MEZZA FORMA da 6 kg
- 1/8 DA 1.5 kg 1/16 da 750 g
- PORZIONATI da 150/200/300 g

### I NOSTRI PRODOTTI:

- GORGONZOLA GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO

- QUATTROROSE SANTI Gorgonzola Premium
- BLU DI CAPRA Erborinato latte di capra 100% italiano
- CRUMBLES
- GORGONZOLA INBLU Classica gamma di gorgonzola dolce
- GORGONZOLA DOLCE CASA LEONARDI
- GORGONZOLA DOLCE IGOR CREME classico gorgonzola cremoso
- GORGONZOLA PICCANTE
- GORGONZOLA BIO
- GORGONZOLA PER L'INDUSTRIA
- PETIT PLATEAU una gustosa selezione di Gorgonzola Dolce e Piccante
- MASCARPONE & GORGONZOLA
- ALTRI FORMAGGI

Taleggio, Grana Padano, Provolone, Fontal, Mascarpone, Mozzarella, Ricotta





## Gran Riserva Leonardi La Selezione







## Gran Riserva Leonardi Bordeaux



Gran Riserva Bordeaux Forma Intera





Gran Riserva Bordeaux
Mezza Forma



## Gran Riserva Leonardi - La Selezione



al Cucchiaio



## **Nuovo Accessorio**

Gran Riserva Leonardi - La Selezione



L'utilizzo del seguente anello-accessorio permette di dividere la crosta dalla pasta, consentendo così all'operatore di prelevare il prodotto con il cucchiaio senza raccogliere anche la crosta (che per legge NON È EDIBILE). Inoltre mantiene la pasta più compatta senza rinunciare alla cremosità, premettendo così una migliore presentazione del

prodotto al banco gastronomia.

## 1/8 Gran Riserva Leonardi La Selezione







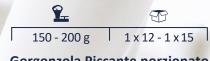
## **Petit Plateau**





Gorgonzola Dolce porzionato





**Gorgonzola Piccante porzionato** 

# Quattrorose Santi





# Gorgonzola Dolce DOP - InBlu











# Gorgonzola Dolce DOP - InBlu







# Gorgonzola Dolce DOP - Igor Creme



Gorgonzola Dolce Forma Intera











# Gorgonzola Dolce DOP - Casa Leonardi



Gorgonzola Dolce Forma Intera





1,5 Kg

Gorgonzola Dolce 1/8



# Gorgonzola Piccante DOP





**Gorgonzola Piccante Forma Intera** 





Gorgonzola Piccante Mezza Forma



Gorgonzola Piccante 1/16

# Gorgonzola Piccante DOP



**Gorgonzola Piccante** Triangolo Porzionato



porzionato



**Gorgonzola Piccante** porzionato

# Gorgonzola DOP - BIO













# **GORGONZOLA CRUMBLES 170g**

### **GORGONZOLA CRUMBLES**

### L'autentico Gorgonzola Italiano pronto all'uso.

IGOR Crumbles è la nuova proposta per soddisfare le richieste del mercato globale: rappresenta la volontà di IGOR di realizzare prodotti in linea con le esigenze della nuova generazione di consumatori di tutto il mondo.



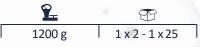






# Gorgonzola DOP - per industria





Gorgonzola a cubetti





Gorgonzola Dolce/Piccante forma intera sacco blu





Gorgonzola a cubetti



Gorgonzola a cubetti sacco blu 5 kg

## **BLU DI CAPRA IGOR**

### **BLU DI CAPRA IGOR**

È la precisa risposta ai consumatori moderni, che sono sempre più sensibili agli aspetti salutistici-nutrizionali, ma senza trascurare bontà e qualità. **Blu di Capra IGOR** è infatti la sintesi perfetta tra un sapore delicato, frutto di un ricercato equilibrio tra il caratteristico sapore di latte caprino e la nota profumata dell'erborinatura, e caratteristiche nutrizionali importanti: alta digeribilità, basso contenuto di colesterolo, ottima fonte di proteine e calcio.

Inoltre è interamente prodotto con latte fresco di capra 100% italiano.





# Blu di Capra



Blu di Capra Forma Intera







Blu di Capra porzionato

## Mascarpone, Ricotta e Mozzarelle



# Altri Formaggi

