

Igor, un Gorgonzola 4.0

Marketing, comunicazione, innovazione di prodotto: tutte leve importanti per il business ma per competere sui mercati internazionali, prima di ogni cosa, è fondamentale investire negli impianti produttivi. Lo sa bene Igor, azienda sempre più export oriented e leader nella produzione del Gorgonzola Dop, che vende direttamente in 32 Paesi, vanta una quota del 45% sul mercato globale e realizza oltreconfine la metà dei propri ricavi.

Il quartier generale 4.0 di Cameri (No)

L'headquarter Igor di Cameri è uno stabilimento moderno, che dopo il quinto ampliamento, da poco terminato, si estende oggi su una superficie di 50mila metri quadrati ed è l'unico caseificio in Europa fornito di due impianti produttivi all'avanguardia tecnologica. Igor aderisce inoltre al Piano nazionale industria 4.0, rivolto alle imprese che vogliono cogliere le opportunità offerte da digitalizzazione, efficientamento, automazione e remotizzazione di tutte le funzioni legate ai processi. Fattori che fanno di Igor uno dei più moderni ed efficienti sistemi produttivi



La famiglia Leonardi. Da sinistra: Fabio, papà Gianvittorio, mamma Ivana, Lara e Maurizio

del formaggio Gorgonzola Dop.

"Grazie alla nuova tecnologia, i macchinari potranno dialogare anche in remoto con i costruttori, saranno dotati di sensori di nuova generazione, in grado anche di riconoscere la tipologia di latte in arrivo dalle 250 aziende agricole conferenti, distribuite tra Piemonte e

Lombardia, analizzando le caratteristiche del prodotto per destinarlo nella maniera più corretta, in funzione dell'utilizzo", ci racconta Maurizio Leonardi, direttore industriale di Igor.

I macchinari, connessi attraverso i sistemi Siemens, saranno anche in grado di riparametrarsi in tempi rapidi per modi-



Una fase del processo produttivo

ficare le ricette da avviare in produzione, migliorando così la produttività, la duttilità e la precisione per ottenere qualità premium.

Le linee automatizzate in produzione: dall'arrivo del latte, al prodotto finito

Oggi Igor, nel rispetto della tradizione

I quattro ampliamenti che hanno interessato lo stabilimento Igor di Cameri, in provincia di Novara.



e dell'utilizzo di ingredienti genuini, vanta una produzione all'avanguardia, con una linea totalmente automatizzata: per gestire il processo bastano due persone a turno. Un processo che, tuttavia, resta identico fin dalla fondazione del caseificio e che è stato aggiornato solo con l'utilizzo delle moderne macchine di produzione: "Dai pascoli di Piemonte e Lombardia proviene il latte che, seguendo le specifiche volute da Igor per ottenere una materia prima di alta qualità, arriva ogni giorno fresco al reparto di ricevimento dello

stabilimento; il latte è subito controllato e nel caso ci fossero problemi, si attiva un alert che ci permette di avere il massimo controllo sulla filiera", spiega Fabio Leonardi, ceo del colosso di Cameri (No). Per questa ragione, prima che il latte entri nel processo produttivo occorre attendere il via libera del laboratorio; se non ci sono problemi, è sufficiente che l'operatore dal laboratorio prema un tasto perché il processo prosegua (gli addetti all'esterno devono limitarsi solo a collegare la cisterna ai sistemi aziendali), altrimenti la materia

prima non viene neppure scaricata. "A conferma dell'attenzione per la qualità", prosegue il ceo, Fabio Leonardi, "conserviamo i singoli campioni di latte provenienti dai diversi allevamenti. In questo modo possiamo fornire ai produttori le indicazioni per modificare la materia prima, partendo dall'alimentazione". E il rapporto con i fornitori è gestito direttamente da Leonardi, che si prende cura del Gorgonzola Igor fin dall'inizio della filiera. Ogni ora, inoltre, viene stampato un report sulla qualità del latte e quoti-

dianamente alle 17, il capo azienda riceve un resoconto generale, grazie al quale può eventualmente procedere con le richieste e i suggerimenti agli allevatori. "Il latte che utilizziamo per i nostri prodotti ha caratteristiche precise. E' un aspetto che curo personalmente, perché i fornitori vogliono dialogare direttamente con me", spiega Leonardi. Ma non solo: "Faccio ancora io i contratti con i contadini", ammette orgoglioso, "perché il latte rappresenta il 97% del prodotto finale".

Alice Reolini

L'attenzione all'ambiente, per uno stabilimento sostenibile

Igor, estremamente attenta all'impatto ambientale, ha deciso di attuare una politica di crescita sostenibile. Per questo, si è dotata di sistemi e strumenti di ultima generazione attuando importanti interventi di efficientamento e risparmio energetico, ottimizzando le risorse idriche e riducendo le emissioni atmosferiche. L'impianto attuale consente una sensibile dimi-

nuzione dei consumi e un'ottimizzazione dei rifiuti industriali. Dal secondo semestre 2016, inoltre, è stato reso ancora più efficiente grazie a un impianto di cogenerazione con caratteristiche Green Energy, gestito in isola, garantendo autosufficienza e annullando le problematiche da stacchi o micro-interruzioni. Questo impianto permette il riutilizzo al 98%

dell'energia termica e del gas di scarico dei motori. Il nuovo trasformatore, di tipo "Green", è conforme alla nuova direttiva europea EN 50541-1 in vigore a partire dal 1/7/15. "In Igor le risorse naturali, cioè latte, siero, acqua, energia e gas metano, sono da sempre gestite con la massima attenzione, per ridurre l'impatto ambientale e gli sprechi".

ACQUA

Nello stabilimento, l'impiego dell'acqua è controllato da Plc con menu di utilizzo temporizzati: una scelta che consente di evitare gli sprechi. Rispetto alla media europea di utilizzo dell'acqua sui volumi prodotti nel lattiero caseario, Igor vanta uno degli stabilimenti più efficienti in assoluto (fonte: rivista francese "Process").



LATTE E SIERO

In Igor viene lavorato esclusivamente latte fresco italiano. Dalla lavorazione si recuperano tutte le frigorie dalla temperatura di stoccaggio (max + 4°) alla temperatura di lavorazione. Tutto il siero viene concentrato con un impianto di osmosi a basso assorbimento energetico e con dotazione di metri quadrati di membrana doppia rispetto allo standard. Inoltre, viene utilizzata acqua demineralizzata in uscita dall'osmosi. Altro fattore è la riduzione di ben cinque volte di camion per i trasporti, grazie alla concentrazione del siero.

ENERGIA

Igor utilizza energia verde. Fa parte infatti del Consorzio San Giulio dell'Associazione Industriali di Novara, che, già dalla somministrazione dell'anno 2010, acquista tutta l'energia con la classificazione "verde" e rilascia annualmente ad ogni azienda attiva nella fornitura consortile l'attestato "Zero emission electricity" che ne attesta ufficialmente tale importante caratteristica.

EMISSIONI ATMOSFERICHE

L'impatto ambientale è notevolmente ridotto in quanto i punti di emissione, controllati periodicamente, presentano valori medi ben al di sotto di quelli di concentrazione previsti dalla normativa vigente.

Un risultato che si ottiene grazie all'utilizzo di generatori di vapori di ultima generazione, classificati Low Nox, a bassa produzione di monossido d'azoto.



IGOR Srl
Strada Natale Leonardi 32
28062 Cameri (Novara) - Italia
Tel. +39.0321.2001 - Fax. +39.0321.200256/200257
info@igornovara.it - www.igorgorgonzola.com