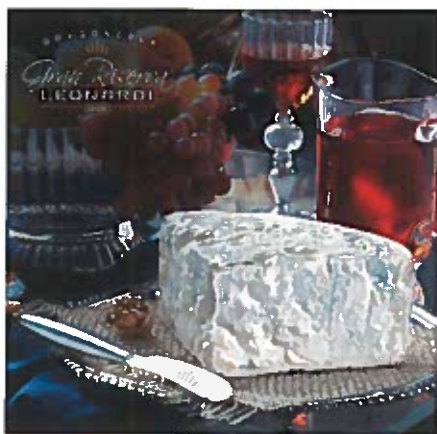


Igor Gorgonzola

www.igorgorgonzola.com

Igor è un'impresa a carattere familiare, che da tre generazioni produce e porta su tutte le tavole del mondo un gorgonzola Dop, sintesi perfetta tra l'antica e sapiente arte casearia e la più moderna innovazione tecnologica.

"I suoi ottanta anni di storia sono stati caratterizzati da passione, pianificazione, impegno, tradizione e innovazione", spiega Fabio Leonardi, amministratore delegato Igor. Negli ultimi anni l'azienda ha realizzato quattro ampliamenti che hanno interessato i diversi reparti produttivi. Inoltre sono stati acquisiti due storici caseifici artigianali: Clin e Pal. Nel maggio 2015 è stato avviato il quinto ampliamento: un investimento importante che porterà a 50mila mq lo spazio dedicato alle diverse fasi di produzione del gorgonzola. Questo continuo ammodernamento dei processi produttivi, unito all'adozione di tecnologie innovative, ha portato Igor a



rappresentare uno dei più efficienti sistemi produttivi del formaggio gorgonzola. Questi i numeri dell'azienda, come spiega Leonardi: "140 milioni di fatturato 2015 (trend positivo sul 2014: +6% a volumi), suddiviso in 40% gdo, 30% discount, 20% normal trade, 10% horeca, 190 dipendenti, due milioni di forme di gorgonzola prodotte all'anno, 1.000 famiglie coinvolte nel sistema produttivo, più del 45% della quota di mercato mondiale e 50% di quota di esportazione, con presenza in tutti e cinque i continenti". In particolare, gli Stati Uniti rappresentano un territorio che sarà al centro dei progetti societari per il prossimo biennio, con la presentazione già dai prossimi mesi di un nuovo

formato di gorgonzola in crumbles. La gamma di Gorgonzola Igor è composta principalmente da quattro referenze: dolce, piccante, bio e gorgonzola con mascarpone. Ovviamente, il gorgonzola dolce copre l'80% del fatturato.

Attenzione particolare viene posta al Gran Riserva Leonardi. "Un gorgonzola premium dal sapore dolce e ricco di sfumature esclusive, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attenta e raffinata selezione a partire dalla materia prima. Entro l'estate", spiega ancora Leonardi, "verrà inoltre implementata una filiera Ogm Free, utilizzando latte esclusivamente di origine piemontese. In generale, la crescita costante del volume di attività di Igor è stata sempre caratterizzata dal rispetto del territorio e delle normative igienico-sanitarie". Gli elevati standard produttivi dell'azienda sono garantiti anche dalle più importanti certificazioni. "Per Igor è fondamentale assicurare ai propri consumatori qualità, genuinità e sicurezza alimentare. Tutto questo è reso possibile dall'adozione di rigorose procedure interne, con controlli sistematici e quotidiani del latte e delle materie prime. Per questi motivi Igor oggi è l'azienda leader nella produzione del gorgonzola Dop, formaggio novarese considerato un'eccellenza della gastronomia italiana".

I NUMERI DELL'AZIENDA

FATTURATO 2015	TREND SUL 2014
140 milioni di euro	+6% a volume

CANALIZZAZIONE DELLE VENDITE	GDO	DISCOUNT
	40%	30%
	NORMAL TRADE	HORECA
	20%	10%

QUOTA DI MERCATO MONDIALE
oltre **45%**

CERTIFICAZIONI

Uni En Iso 9001:2008, Uni En Iso 22000:2005, Brc Food Safety, Ifs Food, IQNet 9001, Iso 22000:2005.

