

• Igor

www.igorgorgonzola.com



- Fatturato 2016
140 milioni
- Trend rispetto al fatturato 2015
Stabile
- Certificazioni aziendali
e di prodotto
Uni En Iso 9001:2008,
Uni En Iso 22000:2005,
Brc Food Safety,
Ifs Food IQ Net 9001,
Iso 22000:2005, Dtp 0 30

Per Igor, colosso novarese che ha nel gorgonzola il proprio core business, la produzione, nel 2016, ha toccato quota 2 milioni di forme. "L'incidenza sul fatturato aziendale della nostra Dop è pari al 99%", spiega Fabio Leonardi, amministratore delegato Igor. La gamma proposta, anche per private label, prevede, oltre ai tipici gorgonzola dolce e piccante, altre referenze come il bio, il no Ogm e il top di gamma Gran Riserva Leonardi Igor. A questi si aggiungono alcuni prodotti, come il gorgonzola al cucchiaino, il petit plateau e i crumbles e preparazioni a base della Dop

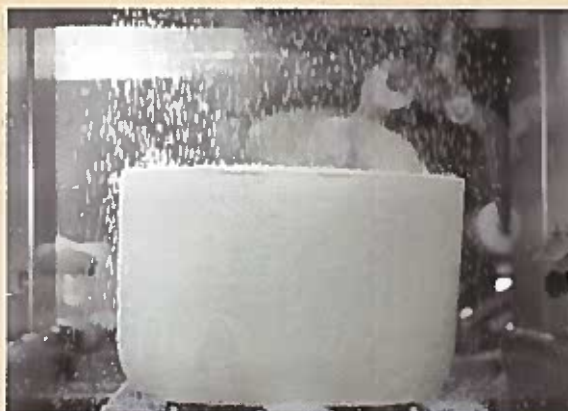
erborinata, come il Dolcetto, composto da gorgonzola e mascarpone. Quanto alle pezzature, si va da quelle classiche - forma, mezza forma, ottavo, sedicesimo - ai pack richiudibili da 150 o 200 grammi. "In assoluto, il più venduto è il gorgonzola dolce nel pack da 200 grammi richiudibile", precisa Leonardi. L'azienda presidia diversi canali con il gorgonzola, a cominciare dalla Gdo, che incide per il 37% sul fatturato realizzato in Italia e per il 29% su quello estero. "Presidiamo anche i discount, che rappresentano il 34%, sia in Italia che all'estero, l'horeca (27% Italia e 33%

estero) e l'industria, che in Italia pesa per il 2%, mentre all'estero raggiunge il 4%". Proprio le esportazioni rappresentano uno dei driver principali di sviluppo. "Ci definiamo una azienda export oriented: il 50% del fatturato, infatti, deriva dai mercati esteri, di cui ben il 24% extra Ue. Nel complesso, esportiamo in ben 32 paesi". E, anche per mantenere questa vocazione, l'azienda parteciperà, nel 2017, a diverse manifestazioni fieristiche, in particolare a Cibus Connect (Parma, 12-13 aprile), Plma (Amsterdam, Olanda, 16-17 maggio) e Anuga (Colonia, Germania, 7-11 ottobre).

ALCUNE FASI DELLA LAVORAZIONE DEL GORGONZOLA IGOR



La produzione



La salatura



Le celle di stagionatura