

Gorgonzola dop, fiore all'occhiello del made in Italy

Da oltre 80 anni, Igor privilegia la grande qualità di questo tipico formaggio di Novara, considerato una delle eccellenze della gastronomia tricolore

Di fronte ai mutamenti che stanno attraversando i mercati agroalimentari internazionali ci sono aziende che meglio di altre sanno aggiornare la loro visione e la loro stessa immagine per poter sfruttare in modo intelligente il valore della riconoscibilità territoriale e la denominazione d'origine dei propri prodotti.

In questo senso le azioni da privilegiare sono quelle di comunicazione e informazione sulle caratteristiche qualitative del prodotto e il legame con il territorio. Riferimenti concreti che fanno parte da sempre delle strategie aziendali del Gruppo Igor di Novara, punta di diamante del settore caseario italiano, leader nella produzione del Gorgonzola DOP, il tipico formaggio di Novara considerato una delle eccellenze della gastronomia tricolore.

"Nel settore agroalimentare, il made in Italy ha una marcia in più - commenta il Ceo del gruppo Igor, Fabio Leonardi - proprio grazie alla riconoscibilità territoriale unita ovviamente alla massima qualità. Anzi, all'eccellenza, proprio come quel-

la che inseguiamo noi ormai da oltre 80 anni e che ha segnato il percorso di sviluppo della azienda. Non c'è dubbio, infatti, che tra le tante ricchezze del nostro Paese ci siano i grandi formaggi tipici ed il Gorgonzola rappresenti uno dei prodotti più riconosciuti della tavola italiana. Una leadership che ci inorgoglisce ma che ci impegna in un continuo lavoro di ricerca, di rispetto della tradizione e al tempo stesso di rinnovamenti tecnologici per garantire sempre la massima qualità e farla conoscere e gustare nel mondo".

Nata nel 1935, l'azienda ha vissuto un lungo percorso familiare e industriale che l'ha portata nel tempo a crescere anche grazie alle acquisizioni di altre importanti aziende del territorio come la Ballarini, fortemente voluta dalla famiglia Leonardi per aumentare la presenza sui mercati mondiali, Clin o, ancor più recentemente, Pal lo storico caseificio della Vallesesia.

Una strategia di acquisizioni di grande valore che di fatto ha aumentato la visibilità e le vendite del Gorgonzola DOP del

Gruppo Igor nella fascia Top di gamma ed ha notevolmente incrementato anche l'esportazione verso mercati pronti al gusto e all'originalità dell'alta cucina italiana.

"La continua crescita dei numeri di Igor - continua Fabio Leonardi - è frutto della nostra perseveranza nel credere nelle potenzialità a livello commerciale del Gorgonzola. Soprattutto all'estero, dove i consumatori finali sono sempre più interessati ai prodotti della migliore tradizione casearia italiana."

Senza dimenticare l'attenzione al sociale e all'ambiente che da sempre distingue l'azienda. Proprio per attuare una politica di crescita sostenibile, Igor si è dotata di sistemi e strumenti di ultima generazione attuando importanti interventi di efficientamento energetico, ottimizzando le risorse idriche e riducendo le emissioni in atmosfera.

Con Igor, insomma, servizi sempre più evoluti e tecnologie all'avanguardia. Ma alla base di tutto resta sempre la qualità della materia prima, il latte rigorosamente italiano, il lavoro di mastri casari di grande



La famiglia Leonardi



esperienza e il rispetto delle regole della tradizione casearia piemontese e italiana. Standard di qualità rigidissimi che tutte le aziende del Gruppo condividono appieno. "La qualità, la tracciabilità e la sicurezza di tutti gli ingredienti che compongono i nostri formaggi è una condizione indispensabile per rimanere sul mercato con quote così importanti. È però necessario ribadire sempre questi concetti perché un mercato maturo e importante come il nostro non si accontenta di parole ma vuole i fatti. E i fatti di Igor dicono che il nostro viaggio inizia in 250 selezionatissimi allevamenti di Piemonte e Lombardia, dove le mucche vivono in modo sano e vengono alimentate solo con foraggio naturale. Il latte così prodotto è di alta qualità - conclude Fabio Leonardi - e rappresenta solo la prima tappa di una filiera rigidissima al termine della quale il nostro Gorgonzola, dolce o piccante, è pronto per essere gustato sulle tavole di tutto il mondo". Oltre a diversi formati, tra cui risaltano le pratiche e comode vaschette apri e chiudi da 200 gr, Igor produce diverse referenze: Gorgonzola nelle due classiche categorie, dolce e piccante, Gorgonzola Biologico, No Ogm, Al Cucchiaino e il Dolcetto, unio-

ne di gusto tra Gorgonzola e Mascarpone. L'azienda ha poi iniziato a diversificare i propri prodotti creando il Gran Riserva Leonardi Igor, un Gorgonzola Premium dal sapore dolce e ricco di sfumature esclusive, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione. Ma anche le novità fanno parte del mondo Igor, e mentre si sta ormai ultimando l'ulteriore sviluppo della grande sede di Cameri (Novara), dagli stabilimenti della famiglia Leonardi escono anche gustose novità capaci di intercettare la nuova domanda dei consumatori moderni, sempre più sensibili agli aspetti salutistici. È il caso, ad esempio, del Blu di Capra Igor, prodotto al 100% con latte italiano fresco di capra, ottima fonte di proteine e calcio, ma a basso contenuto di colesterolo. Qualità, passione, rispetto della tradizione e innovazione. Da oltre 80 anni sono questi gli elementi

che contraddistinguono il Gorgonzola Igor e fanno la differenza in Italia e all'estero.

■ CAMERI (NO)
☎ (+39) 0321 2001



Due tipi di Gorgonzola Igor, dolce e piccante



Il gorgonzola Dop allietta ogni tavola



Gran Riserva Leonardi