

IGOR GORGONZOLA

Automazione, digitalizzazione e interconnessione

Le tre parole di una Smart Factory italiana e della sua evoluzione industriale

Un'azienda evoluta che sin dal 1996 era tra le 10 aziende europee ad avere stabilimenti tecnologicamente avanzati. Fabio Leonardi, Ceo di Igor Gorgonzola, racconta con molta determinazione come la visione del management, l'ottimizzazione delle persone e una politica incentivante può far crescere la qualità e la diffusione nel mondo di un prodotto simbolo dello stile italiano. E dimostra come questo lo si possa fare attraverso un processo di industrializzazione: digitale, automatizzato e interconnesso.

Quando si parla di Industria 4.0, l'immaginario comune rimanda perlopiù ad aziende che operano nel settore metalmeccanico. Invece voi ci dimostrate che la realtà è anche un'altra...

All'epoca della realizzazione dell'attuale stabilimento, nel 1996, già avevamo inserito tecnologie all'avanguardia, tanto è vero che eravamo stati classificati a livello europeo come uno tra i dieci stabilimenti tecnologicamente avanzati nel settore lattiero caseario. Inoltre, è stata fondamentale la grande spinta interna ad innovare da parte del management e della proprietà. Siamo arrivati già venti anni fa a dei livelli di tracciabilità dei processi che nel settore non esistevano ancora. L'esigenza di innovazione nasce dal fatto che siamo un'azienda exported oriented, siamo leader del mercato Gorgonzola, forniamo la maggior parte delle grandi catene di distribuzione europee e siamo diventati i maggiori produttori del segmento in Canada, Stati Uniti,

Corea del Sud, Australia, Nord Africa, America Latina. Siamo riusciti a dare un servizio qualità super tracciato: dal ricevimento del latte al prodotto finito. Questo abbiamo potuto farlo grazie ad un sistema informatizzato.

Si legge in un'intervista del Sole 24 Ore: "oltre 20 milioni di investimento per realizzare nuove linee produttive, di stoccaggio e confezionamento, rigorosamente 4.0". Quali tecnologie e automazioni avete implementato?



Ogni verifica esterna può essere soddisfatta con una completezza di dati che possiamo permetterci solo da quando abbiamo implementato il processo 4.0.

Abbiamo agito sul sistema produttivo, ricevimento, gestione del latte, siero e acqua per i recuperi termici, per avere un impatto quasi pari a zero. Questo ha richiesto l'uso di una tecnologia all'avanguardia. Gli impianti di produzione sono fatti su misura, nel senso che sono stati tarati sulla ricetta produttiva. Si tratta di impianti automatizzati dove l'uomo non tocca né il latte né il formaggio, intervenendo solo nell'analisi della materia prima e nella formulazione della ricetta. Ogni operazione viene fatta automaticamente, tutto viene tracciato e messo a disposizione di chi può accedere a queste informazioni.

Quali sono state le motivazioni che vi hanno spinto a fare questo passo? I vantaggi che avete proiettato nell'azienda prima di "iniziare i lavori" si sono poi realmente realizzati?

Una parte dei vantaggi sono stati realizzati, altri verranno compiuti nella primavera del 2018 e saranno degli impianti

più evoluti. La complessità dei macchinari, purtroppo, richiede molto tempo per la realizzazione. Ad esempio abbiamo un impianto di concentrazione del siero (che è uno scarto di lavorazione) per cui, attraverso il principio di osmosi, riusciamo a ridurre la parte da trasportare di circa l'80%: si può dire che riusciamo ad avere un recupero energetico considerevole e questo anche agendo sugli scarti.

Esiste un'evoluzione in atto nel nostro settore e noi siamo continuamente spinti a mettere in discussione le automazioni legate ai processi, per essere sempre nella condizione di migliorare. Maggiore interconnessione tra qualità, controllo e tracciabilità ci permette di essere autorevoli sul mercato mondiale. Ogni verifica esterna può essere soddisfatta con una completezza di dati che possiamo permetterci solo da quando abbiamo implementato il processo 4.0. Inoltre, il reparto ricerca e sviluppo è molto attivo sul fronte del miglioramento delle ricette, della diminuzione dell'intervento dell'uomo, dove non necessario, e dell'eliminazione dell'errore umano.

Gli impianti di produzione del 2018 miglioreranno ulteriormente il prodotto finito. Non dimentichiamo che abbiamo un prodotto che gode di grandissima notorietà nel mondo e che rappresenta l'immagine dell'Italian style. È molto imitato negli Stati Uniti e noi dobbiamo essere in grado di dare al consumatore qualcosa in più rispetto al prodotto generico: con i nuovi impianti saremo in grado di dare un prodotto molto vicino a quello artigianale.



Cosa invece state facendo per l'adattamento alle nuove competenze del personale esistente? E quali sono le figure che state integrando?

Ci vuole innanzitutto un sistema di controllo e manutenzione preventiva e di ottimizzazione IT di alto livello. In parte abbiamo formato le risorse interne e stiamo assumendo figure che siano in grado di attingere attraverso la nostra formazione alla meccanica, informatica, automazione, gestione dei processi. I singoli reparti devono essere interconnessi perché solo con un'ottimizzazione delle persone si può arrivare al risultato finale: qualità costante e di altissimo livello per soddisfare il nostro consumatore. L'automazione ci regala del tempo e dei risultati che non avremmo mai immaginato qualche anno fa. Ci permette di essere reattivi quasi in tempo reale.

Essere un'azienda 4.0 comporta anche avere dei fornitori 4.0? Se sì, avete dovuto rivedere i vostri data base fornitori?

Anche i fornitori di impianti hanno avuto la loro evoluzione tecnologica. Inoltre il piano Calenda ha dato una spinta molto importante come l'ammortamento e l'iperammortamento. Noi imprenditori siamo abituati a correre senza guardare troppo gli incentivi, ma questa volta gli incentivi sono stati così evidenti, di sostanza e incoraggianti che siamo rimasti favorevolmente colpiti da quello che la politica sta facendo.

Un'azienda che esiste dal 1935, quindi protagonista di passaggi industriali importanti: cosa consigliereste ad un'azienda italiana che intende diventare 4.0?

È chiaro che ci deve essere prima di tutto la mentalità del management, le scelte, inoltre, non vanno imposte, ma condivise. Oggi sempre più nel settore agroalimentare è richiesta una storia ben precisa del prodotto e questo lo puoi fare se hai tutti i processi produttivi informatizzati in grado di darti le informazioni in tempo reale. Ci vorrebbe anche del coraggio da parte dell'imprenditore di credere che l'automazione, la digitalizzazione e l'interconnessione vadano di pari passo e possano cambiare le sorti di un'azienda.



Fabio Leonardi
CEO di Igor Gorgonzola

Nato a Novara, sposato con due figlie. Frequenta l'Università Luigi Bocconi di Milano, facoltà di Economia Aziendale con specializzazione in Amministrazione e Controllo di Gestione. Entra all'età di 23 anni nell'azienda paterna Igor srl, che opera nel settore caseario fin dal 1935, producendo il tipico formaggio Gorgonzola DOP.

Fabio Leonardi è CEO di Igor srl, società che oggi conta tre unità produttive più un'azienda che si occupa solo di stagionatura, site in provincia di Novara con più di 200 addetti. Sotto la sua dinamica spinta, l'azienda è il maggior produttore mondiale di Gorgonzola, con una quota di mercato superiore al 40%.

