

# IGOR

# Gorgonzola



1996

2003

2009

2011

2018

Company Profile



# 1° FORMAGGIO ITALIANO CERTIFICATO “NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO” DALL’AILI

Con DGSAN 24708 del 16/06/2016 il Ministero della Salute Italiana ha fissato un residuo di lattosio inferiore allo 0,1 gr per ogni 100 gr di prodotto per dichiarare un prodotto lattiero-caseario **NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO**.

Da anni, le molteplici analisi sul Gorgonzola IGOR hanno evidenziato un valore medio di lattosio 10 VOLTE INFERIORE al parametro ministeriale.

Requisito necessario per inserire su **tutti i pack di Gorgonzola IGOR** il logo dell’ASSOCIAZIONE ITALIANA DEGLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO.





Il **formaggio Gorgonzola** è stato riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei **prodotti DOP** il 12 giugno 1996 con Reg. Cee n°1107/96.

Una severa legislazione definisce gli standard produttivi e la zona DOP della raccolta del latte, della produzione e della stagionatura, garantendone la **qualità e l'autenticità**.

# Era il 1935

---

Nel piccolo paese piemontese di Mezzomerico, in provincia di Novara, **Natale Leonardi** produceva artigianalmente il **Gorgonzola**, tipico formaggio italiano famoso per le venature blu, al quale sapeva donare un sapore inimitabile.

Lo portava col calesse agli hotel del Lago Maggiore, all'epoca frequentati da nobili che apprezzavano quel **morbido formaggio dal gusto leggermente piccante**. È in quel paese tra le colline e da "**Nonno Natale**" che hanno origine la storia, la tradizione e i valori della **IGOR**, vera forza motrice di un'Azienda che è cresciuta costantemente negli anni, fino a diventare oggi un'industria casearia conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Da allora sono passate tre generazioni, ma l'amore per la tradizione è rimasto immutato. Sono proprio le tradizioni e i valori i fattori di successo che alimentano i rapporti con i consumatori, con i partner commerciali, con i dipendenti e con la comunità locale.

Un'Azienda, come in tante case history dell'imprenditoria italiana, che segue la vita di una famiglia, la **famiglia Leonardi**, che la gestisce con mentalità imprenditoriale e con l'impegno di mantenere nel tempo l'eccellenza nella qualità dei suoi prodotti, per rispettare e soddisfare le esigenze dei consumatori.

Un'Azienda che investe nell'innovazione dei processi produttivi, sempre nel pieno rispetto



della tradizione e dell'ambiente, utilizzando ingredienti genuini e una cura tutta speciale, per produrre **un inimitabile formaggio D.O.P., il Gorgonzola**. Un'Azienda ambasciatrice nel mondo delle tradizioni dell'arte casearia italiana, capace di proporre **un made in Italy di altissima qualità**.

# La famiglia Leonardi

---

Da sinistra: **Fabio**, CEO; papà **Gianvittorio**, Presidente; mamma **Ivana**, Supervisor; **Lara**, CFO e **Maurizio**, COO.



# L'evoluzione



Nel 1996 **IGOR ha trasferito la produzione in un modernissimo stabilimento di 15.000 mq**, che vanta oggi **tecnologie all'avanguardia** per la produzione, la stagionatura e la confezione dei formaggi. Grazie ai grandi investimenti in tecnologia, la produttività per addetto all'impianto è doppia rispetto ad impianti tradizionali.

Rigorosa è l'osservanza delle misure igienicosanitarie, con precisi programmi di detersione e sanificazione che interessano tutti i reparti. Anche questo è uno dei fattori

che contribuiscono al successo in tutto il mondo del **Gorgonzola IGOR: Qualità e Igiene garantite**. Nel corso degli ultimi anni sono stati realizzati tre ampliamenti, che hanno interessato i reparti di produzione fermenti lattici, stagionatura, taglio, confezionamento e spedizione. Nel mese di luglio 2010 sono iniziati i lavori del nuovo ampliamento **IGOR "4"** di circa 10.000 mq, che hanno portato, nel giugno 2011, ad una superficie totale coperta dello stabilimento di Cameri di oltre 35.000 mq. È stata inoltre realizzata una **nuova area ricevimento clienti** ed una **sala riunioni dotata di una moderna cucina**, per momenti di formazione, presentazione e degustazione del prodotto.

Ad oggi sono stati realizzati cinque ampliamenti dello stabilimento, di cui l'ultimo, avvenuto nel 2018, portando la **superficie totale da 35.000 mq a 50.000 mq**.

# I numeri di IGOR

---



**2.300.000**

FORME DI GORGONZOLA PRODOTTE



**180**

AZIENDE DI PIEMONTE E LOMBARDIA  
PRODUCONO LATTE PER IGOR



**1.000**

FAMIGLIE COINVOLTE NEL  
SISTEMA PRODUTTIVO IGOR



**45%**

QUOTA DI MERCATO MONDIALE



**50%**

QUOTA DI ESPORTAZIONE

## IGOR NEL MONDO



# La tecnologia al servizio della tradizione

---



# La produzione

## Confezioni in vendita:

- forma intera da 12 kg - mezza forma da 6 kg
- 1/8 da 1,5 kg - 1/16 da 750 gr
- porzionato da 150 gr / 200 gr

## Linee di prodotto:

- **Quattrose Santi** *New!*
- **Gorgonzola Gran Riserva Leonardi Al Cucchiaino** *New!*
- **Blu di Capra** *New!*
- **Linea inBlu**  
il Gorgonzola cremoso in fascia Premium
- **Linea Casa Leonardi**  
il Gorgonzola classico
- **Linea Igorcreme**  
il Gorgonzola classico cremoso
- **Linea Piccante**  
il Gorgonzola dal gusto deciso
- **Linea Biologico**  
il Gorgonzola Bio
- **Linea Industria**  
il Gorgonzola a cubetti e quello spalmabile
- **Linea Petit Plateau**  
il gustoso assortimento dolce e piccante
- **Mascarpone e Ricotta**  
il rinomato tronchetto di Gorgonzola e Mascarpone
- **Altri Formaggi**  
Taleggio, Grana Padano, Provolone, Fontal



# IGOR News

---

## QUATTROSE SANTI

Igor Gorgonzola, a seguito dell'acquisizione degli storici marchi SANTI, ha deciso di riportare sulle tavole di tutte le famiglie il celebre gorgonzola QUATTROSE. Si tratta di un gorgonzola PREMIUM che verrà prodotto con FILIERA DI LATTE PIEMONTESE con CERTIFICATO DI BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO e con lo stesso metodo produttivo artigianale che utilizzava la SANTI SPA.



# Quattorose Santi



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce mezza forma**



3 Kg



1 x 2

**Gorgonzola Dolce 1/4**



1,5 Kg



1 x 4

**Gorgonzola Dolce 1/8**



150 g - 200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Dolce e Piccante  
porzionato**



1,2 Kg



1 x 4

**Fior di Delizia**



200 g



1 x 15

**Fior di Delizia  
porzionato**

# IGOR News

---

## **BENESSERE ANIMALE**

La certificazione “**BENESSERE ANIMALE**” **IN ALLEVAMENTO** è un’ulteriore dimostrazione dell’attenzione della IGOR nella selezione di un latte di qualità superiore, freschissimo e selezionatissimo proveniente da allevamenti con attenzione rivolta al benessere animale. Con questa certificazione è **assicurato che l’azienda agricola segua un programma strutturato di valutazione del benessere animale**, con basi scientifiche ed oggettive, come dimostrazione e garanzia del trattamento di tutela nei confronti degli animali negli allevamenti piemontesi.



# IGOR News

---

## BLU DI CAPRA IGOR

È la precisa risposta ai consumatori moderni, che sono sempre più sensibili agli aspetti salutistici-nutrizionali, ma senza trascurare bontà e qualità. **Blu di Capra IGOR** è infatti la sintesi perfetta tra un sapore delicato, frutto di un ricercato equilibrio tra il caratteristico sapore di latte caprino e la nota profumata dell'erborinatura, e caratteristiche nutrizionali importanti: alta digeribilità, basso contenuto di colesterolo, ottima fonte di proteine e calcio. Inoltre è interamente prodotto con **latte fresco di capra 100% italiano**.



# Blu di Capra



12 Kg



1 x 1

**Blu di Capra forma intera**



1,5 Kg



1 x 4

**Blu di Capra 1/8**



200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Blu di Capra porzionato**

# IGOR News

---

## GORGONZOLA CRUMBLES

L'autentico gorgonzola italiano facile da usare.

IGOR Crumbles è la nuova proposta che va incontro al mercato globale.



# IGOR News

---

HIA - ITA - 00348



الهيئة العالمية للحلال

HALAL  
INTERNATIONAL  
AUTHORITY

---

[WWW.HALALINT.ORG](http://WWW.HALALINT.ORG)

WORLD CHAMPIONSHIP  
**CHEESE**  
CONTEST

MONONA TERRACE CONVENTION CENTER  
MADISON, WISCONSIN, USA



**2° CLASSIFICATO**

Gorgonzola Igor Piccante





1° CLASSIFICATO

la SELEZIONE  
*Grana Riserva*  
LEONARDI  
IGOR



# Gran Riserva Leonardi La Selezione



12 Kg



1 x 1

**Gran Riserva forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gran Riserva mezza forma**



1,5 Kg



1 x 4

**Gran Riserva 1/8**



750 g



1 x 6

**Gran Riserva 1/16**

# Gran Riserva Leonardi Bordeaux

---



12 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Bordeaux  
forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Bordeaux  
mezza forma**



1,5 Kg



1 x 4

**Gran Riserva  
Bordeaux 1/8**



750 g



1 x 6

**Gran Riserva  
Bordeaux 1/16**

# Gran Riserva Leonardi - La Selezione



*al Cucchiaino*



6 Kg



1 x 1

Gran Riserva mezza forma

# Nuovo Optional

## Gran Riserva Leonardi - La Selezione

*al Cucchiaino*

BEFORE



AFTER



L'utilizzo del seguente **anello-accessorio** permette di dividere la crosta dalla pasta, consentendo così all'operatore di prelevare il prodotto con il cucchiaino senza raccogliere anche la crosta (che per legge NON È EDIBILE). Inoltre mantiene la pasta più compatta, senza eludere la cremosità, premettendo così una migliore presentazione del prodotto al banco gastronomia.

# 1/8 Gran Riserva Leonardi La Selezione

---

*al Cucchiaino*



1,5 Kg



1 x 4

**Gran Riserva 1/8**



1,5 Kg



1 x 4

**Gran Riserva Bordeaux 1/8**

# Gorgonzola Dolce DOP - InBlu



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce mezza forma**



1,5 Kg



1 x 4

**Gorgonzola Dolce 1/8**



750 g



1 x 6

**Gorgonzola Dolce 1/16**



150 g - 200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Dolce porzionato**

# Gorgonzola Dolce DOP - InBlu



150 - 170 g



1 x 8

**Triangolo Blu**



150 - 200 g



1 x 15

**Gorgonzola e Mascarpone  
Dolcetto**



1,2 - 2,4 kg



1 x 4 - 1 x 2

**Gorgonzola e Mascarpone  
Dolcetto**

# Gorgonzola Dolce DOP - Igor Creme



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce mezza forma**



3 Kg



1 x 2

**Gorgonzola Dolce 1/4**



1,5 kg



1 x 4

**Gorgonzola Dolce 1/8**



750 g



1 x 6

**Gorgonzola Dolce 1/16**



200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Dolce porzionato**

# Gorgonzola Dolce DOP - Casa Leonardi



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce mezza forma**



1,5 Kg



1 x 4

**Gorgonzola Dolce 1/8**



750 g



1 x 6

**Gorgonzola Dolce 1/16**



200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Dolce porzionato**

# Gorgonzola Piccante DOP

---



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piccante forma intera



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piccante mezza forma



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Piccante 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Piccante 1/16

# Gorgonzola Piccante DOP

---



150 - 170 g

1 x 8

Triangolo Piccante



150 - 200 g

1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Piccante porzionato



150 - 200 g

1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Piccante porzionato

# Petit Plateau

---



150 - 200 g

1 x 12 - 1 x 15

**Gorgonzola Dolce porzionato**



150 - 200 g

1 x 12 - 1 x 15

**Gorgonzola Piccante porzionato**

# Gorgonzola DOP - Biologico



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola forma intera**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola mezza forma**



1,5 Kg



1 x 4

**Gorgonzola 1/8**



750 g



1 x 6

**Gorgonzola 1/16**



170 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Dolce porzionato**

# Gorgonzola DOP - per industria



1200 g



1 x 2 - 1 x 25

**Gorgonzola a cubetti**



500 g



1 x 4

**Gorgonzola a cubetti**



12 kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce/Piccante  
forma intera sacco blu**



12 kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce/Piccante  
forma intera sottovuoto**

# Mascarpone, Ricotta E Mozzarella



📏 250 - 500 g    📦 1 x 6 - 1 x 12

Mascarpone



📏 250 g    📦 1 x 6

Ricotta



📏 125 g    📦 1 x 12

Mozzarella 125 g



📏 250 - 500 g    📦 1 x 6 - 1 x 12

Mascarpone



📏 1500 g    📦 1 x 2

Ricotta



📏 125 g    📦 1 x 16 - 1 x 21

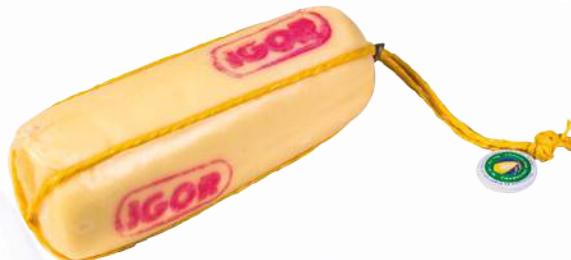
Mozzarella di Bufala Campana

# Altri Formaggi



 3/3,3 Kg |  1 x 3

Fontal



 1 Kg |  1 x 12

Provolone



 2,2 Kg |  1 x 2

Taleggio DOP



 4,5 Kg |  1 x 2

Grana Padano



 1 Kg |  1 x 10

Grana Padano



 200 g |  1 x 12

Grana Padano

# Un alimento completo, privo di lattosio e dall'elevato valore nutrizionale



Dal punto di vista nutrizionale il Gorgonzola è una vera e propria “miniera”: è un alimento completo, che racchiude tutti gli elementi indispensabili per assicurare un armonico sviluppo fisico e un equilibrato apporto di quotidiana e sana energia.

## Valori Nutrizionali:

Energia	1346 Kj 325 Kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	19.4 g
Calcio	432 mg
Carboidrati	0.9 g
Zuccheri	< 0.1 g
Proteine	19.5 g
Fosforo	374 mg
Fibre	< 0.5 g
Vitamine	A, B1, B2, B6, B12, E, PP
Sale	1.81 g

Valori medi per 100 g



# Solo freschissimo latte Italiano

---



Il **Gorgonzola IGOR DOP** è prodotto solo con **latte fresco** proveniente esclusivamente da aziende di Piemonte e Lombardia, come previsto dal **Disciplinare del Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola**.



Ogni giorno, le oltre 180 aziende agricole selezionate da **IGOR** forniscono il loro miglior latte fresco, raccolto da mucche alimentate con foraggio naturale, **totalmente privo di OGM**.



**IGOR** effettua periodiche visite presso gli allevatori per verificare la salute e il benessere degli animali. Il Laboratorio di analisi interno di **IGOR** controlla costantemente il latte appena arriva in stabilimento, **garantendone la genuinità al 100%**.



since 1935

# La tracciabilità della filiera produttiva

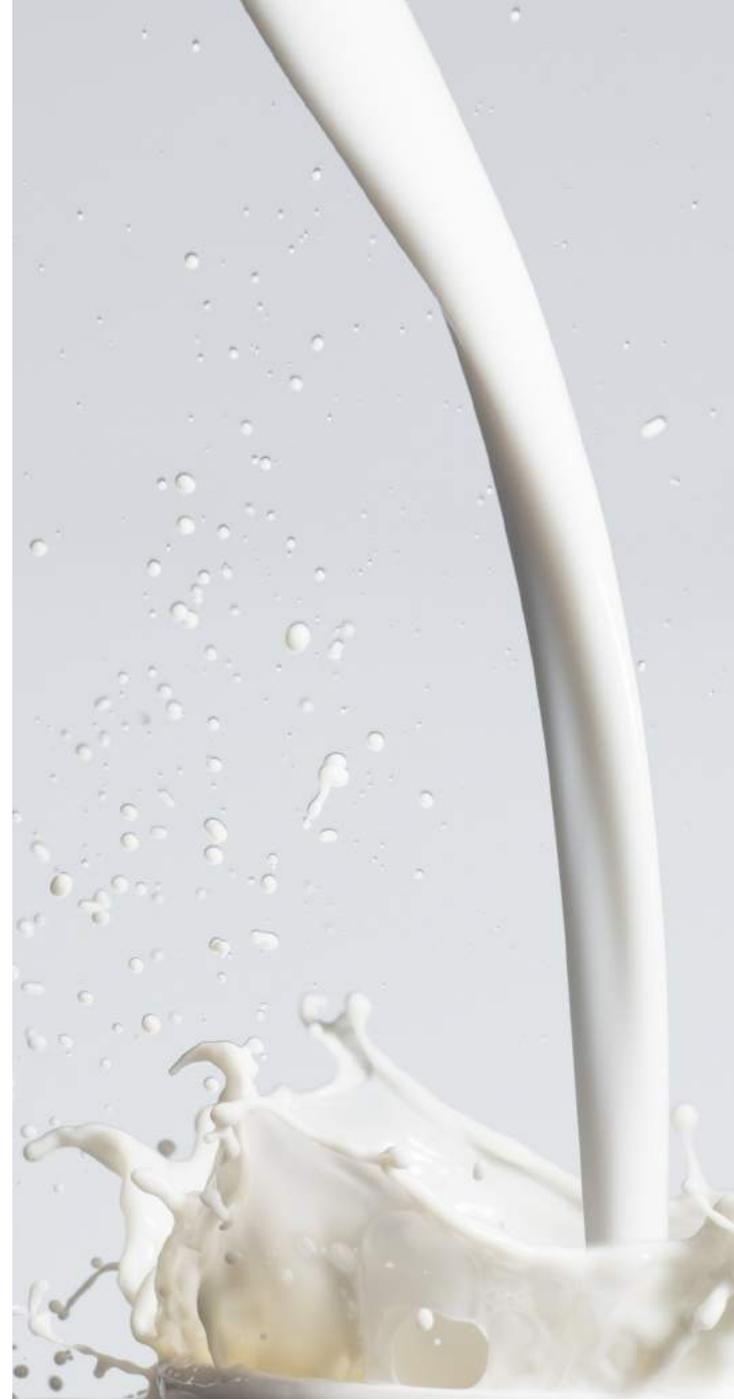
---

Rigide procedure interne sono rivolte a identificare i fornitori che operano nelle diverse fasi della filiera produttiva, in base al criterio “one step backward and one step forward”, delineando così l’insieme degli agenti che ne compongono le diverse fasi.

Lo scopo è migliorare la sicurezza alimentare, aumentandone le informazioni a disposizione dell’Azienda, favorendo una maggiore responsabilizzazione degli operatori della filiera. Importante è, quindi, disporre di un **ampio livello di informazioni** sul percorso seguito dai prodotti lungo la filiera, dalla **fase agricola** a quella **distributiva**: le informazioni non riguardano solo gli agenti economici che partecipano alla filiera, ma sono associate al prodotto, permettendo di ricostruirne la storia.

Per arrivare a questo risultato è stata attivata una gestione dei flussi delle materie prime e dei prodotti per lotti, con l’assegnazione di una serie di informazioni a ogni singolo lotto. Tutto questo per il **miglioramento della sicurezza alimentare** e per prevenire i rischi delle non conformità. Infatti, nel caso in cui vi sia un problema igienico-sanitario, il sistema permette l’identificazione dei lotti non conformi, l’individuazione della fase nella filiera in cui si è verificato il problema e l’attribuzione delle specifiche responsabilità.

Il secondo obiettivo riguarda la garanzia della **qualità dei prodotti**: insieme alle operazioni e alle procedure adottate per mettere in atto il sistema di tracciabilità, nella filiera **IGOR** sono stati introdotti rigidi disciplinari di produzione per i diversi soggetti coinvolti nel sistema, al fine di raggiungere e mantenere alti livelli qualitativi dei prodotti, stabilendo numerosi e specifici controlli periodici.



# I nostri valori

---

In qualsiasi ambito operi, **IGOR** sostiene la tutela della **dignità umana e il totale rispetto dei diritti umani**.

Uno degli obiettivi dell'Azienda è la **valorizzazione delle proprie risorse umane** mediante la loro realizzazione personale e professionale, nel pieno rispetto dell'uguaglianza, senza alcuna disparità tra sessi, etnie o religioni, evitando discriminazioni nella disciplina del rapporto di lavoro fin dal momento dell'assunzione.

**IGOR** è consapevole della tutela dell'infanzia e i principi etici Aziendali non consentono lo sfruttamento del lavoro minorile, sotto qualsiasi forma. Obiettivo primario della strategia occupazionale è **stabilire legami duraturi nel tempo**, ispirati a principi di crescita professionale e di riconoscimento del merito.

La tutela della salute umana e il rispetto dell'ambiente sono al centro del modo di operare dell'Azienda; gli impianti sono gestiti mediante un **uso sostenibile delle risorse idriche, delle materie prime, dei materiali e dell'energia**; costante è lo studio per il miglioramento dell'impatto ambientale in tutte le sue forme, in particolare mediante la riduzione delle emissioni, l'eliminazione degli sprechi e una corretta gestione dei rifiuti. Lo stabilimento di **IGOR** è a basso impatto ambientale, grazie all'impiego di impianti caratterizzati da minime emissioni in atmosfera. Di recente è stata implementata una politica di recupero delle acque di processo e delle condense, con conseguente



ottimizzazione quantitativa e qualitativa delle acque reflue industriali.

Tra gli obiettivi dell'immediato futuro è previsto l'**utilizzo di energie rinnovabili**, con l'installazione, su specifiche aree Aziendali, di impianti a emissione "zero" che utilizzeranno energie alternative. La comunicazione all'esterno, compresa la pubblicità, è **rispettosa della dignità umana, della famiglia e dei bambini**, in linea con i principi etici Aziendali.

# L'Azienda e il territorio

---

Un imprenditore sa che spendersi per il **Sociale** è una questione imprescindibile per un'Azienda che funziona: questa è una convinzione radicata in coloro che hanno raggiunto notorietà e successo internazionale ed è un concetto ancora più sentito in una **famiglia**, come quella **Leonardi**, che conserva **un legame fortissimo col suo territorio**.

**IGOR è attiva a 360° nel mondo del Sociale**, sostenendo progetti di numerose Fondazioni, come ad esempio la **Fondazione delle Comunità del Novarese** di cui, fino al 2015, è stato presidente **Ezio Leonardi**, zio dei titolari di **IGOR**.

L'Azienda partecipa attivamente -con interventi concreti e mirati- a sostegno di eventi culturali e di iniziative dai risvolti sociali importanti, promosse anche dall'**Ospedale Maggiore di Novara**, punto di riferimento per l'assistenza sanitaria e la ricerca medica di altissimo livello. L'obiettivo è quello di essere sempre presente quando serve, rafforzando così il forte **legame** con la propria terra.

Ogni iniziativa sostenuta da **IGOR** va oltre la visibilità del marchio e la sponsorizzazione di un evento: è una scelta dettata dall'**amore per la propria terra** e per chi la vive.

**IGOR Gorgonzola** crede fermamente nell'importanza della **pratica costante dello sport**, accanto a una **sana e bilanciata alimentazione** nell'ambito di uno stile di vita corretto.

Per questo motivo **IGOR** sostiene con entusiasmo alcune **società e gruppi sportivi** radicati nel territorio novarese e legati agli sport più amati: **pallavolo, calcio, rally, motocross, podismo, rugby**.

L'Azienda è impegnata nel grande progetto per il **volley femminile a Novara con la serie A1**: nata nel 2012, la **IGOR Gorgonzola Novara Volley** coinvolge tutte le realtà del territorio in un'impresa sportiva di alto livello. Forte è la valenza sociale con il **progetto "Novara Pallavolo"** con la presenza di una squadra **militante in serie B2 e di 11 squadre giovanili**.

Il **fine sociale** è l'elemento catalizzante per gli sponsor e il progetto di società rappresenta una filosofia ben precisa: chi ne fa parte assume un habitus comportamentale improntato alla **lealtà** e alla **correttezza**, tipico delle campionesse presenti oggi sui parquet del Campionato italiano e dei campionati internazionali.

**IGOR** è tra gli **Sponsor di Maglia del Novara Calcio**, storica formazione novarese fondata nel 1908, **oggi militante nella serie B** del Campionato italiano.

L'Azienda di Cameri è attiva nel mondo del **rally** e del **motocross** attraverso la sponsorizzazione di team, ai massimi livelli competitivi. Tra le altre attività sponsorizzate da **IGOR** figurano il **podismo** e il **rugby**, uno sport che in Italia si sta affermando sempre di più.

**IGOR Gorgonzola** sostiene inoltre alcune **Polisportive**, con particolare attenzione alle attività rivolte ai bambini e ai ragazzi.



# Un'azienda che rispetta l'ambiente e garantisce un luogo di lavoro sicuro

---

1

**GREEN ENERGY:**

IGOR acquista energia con classificazione "GREEN", che consente di ridurre le emissioni dannose.



2

**RAPPORTO MOLTO BASSO TRA LATTE PROCESSATO E METRI CUBI DI RIFIUTO INDUSTRIALE**

3

Dal Primo Giugno 2016



**IMPIANTO DI COGENERAZIONE**

4

**LA SALVAGUARDIA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA DEL LUOGO DI LAVORO E' UNA PRIORITA' PER IGOR**

# IGOR nel web

Un sito web **dinamico, costantemente aggiornato** con nuove, gustose ricette e videoricette elaborate da famosi chef. Decine di migliaia di visitatori mensili. Un filmato descrittivo del ciclo completo di produzione del **Gorgonzola**. Una **presenza costante** nei principali siti enogastronomici e d'informazione nazionali ed esteri e sui social network. Un'Azienda che crede nei nuovi media, per informare e raggiungere nel mondo i consumatori, per far conoscere un prodotto italiano dal gusto inimitabile: **il Gorgonzola**.



# Riconoscimenti

---

- 2019** IGOR è stata nominata fra le 100 aziende **Super Champion** da un'indagine realizzata dal Corriere della Sera con il supporto del Centro Studi Italypost.
- 2018** Il **Gorgonzola Dop Piccante** e l'**erborinato di Capra Clin** hanno ricevuto il **diploma di qualità superiore** al **12° Concorso "Infiniti Blu"**. Durante la stessa rassegna il **Gorgonzola DOP Dolce e Piccante Pal** ed il **Gorgonzola DOP Dolce Igor** si sono aggiudicati il **diploma di qualità**.
- 2018** Il **Gorgonzola piccante IGOR** si classifica come **2° miglior formaggio al mondo** al **"World Championship Cheese Contest"** nel Wisconsin. Il concorso americano è considerato la più grande competizione del suo genere tra eccellenze casearie.
- 2016** Il **Gorgonzola piccante IGOR** vince il Primo Premio nella **"Categoria Gorgonzola Piccante DOP"** nell'ambito del **CaseoArt Trofeo San Lucio**, il più importante riconoscimento italiano nel settore lattiero-caseario.
- 2015** Il **Gorgonzola DOP PAL** ottiene il **Diploma di Qualità all'8° Concorso "Infiniti Blu" - il mondo dei formaggi erborinati** - organizzato da Slow Food e ONAF.
- 2015** Il **Gorgonzola DOP PICCANTE PAL** ottiene il **Diploma di Qualità all'8° Concorso "Infiniti Blu" - il mondo dei formaggi erborinati** - organizzato da Slow Food e ONAF.
- 2014** Il **Gorgonzola DOP PAL** ottiene il **Diploma di Qualità al 7° Concorso "Infiniti Blu"** organizzato da Slow Food e ONAF.
- 2014** Il **Gorgonzola Gran Riserva Leonardi** vince il **primo premio** nella **"Categoria Gorgonzola Dolce DOP"** nell'ambito del **CaseoArt Trofeo San Lucio**, il più importante riconoscimento italiano nel settore lattiero-caseario.
- 2012** Il **Gorgonzola Dolce Igor** ha vinto il **Super Gold** nella categoria blue cheese al **"World Cheese Awards 2012"**, annuale appuntamento d'eccellenza per il settore caseario mondiale, svoltosi a Birmingham (UK) e che ha visto in gara ben 2.781 formaggi, provenienti da 30 paesi diversi.
- 2011** Nel mese di Novembre, **IGOR** vince nella sua categoria la **Super Gold Medal al World Cheese Awards** a Birmingham.
- 2009** Nel mese di Marzo viene attribuito a **IGOR** il riconoscimento, da parte di **"DATABANK"**, di **"Company to watch 2008"** nel settore formaggi da tavola.
- 2004** Successo riconfermato nel **World Cheese Award** a Londra con il **Gold categoria "Blue cheese" DOP**.
- 2002** **IGOR** ottiene il **primo posto** nel **World Cheese Award** a Londra, confermando il mantenimento nel tempo di altissima qualità, dopo il successo del 1997.
- 2002** **"DATABANK"** riconferma **IGOR prima Azienda** nella stessa tipologia di studio.
- 2001** Nel mese di Luglio **"DATABANK"**, società leader nelle analisi delle dinamiche competitive di mercato, classifica **IGOR 1° azienda italiana del 2000** nello studio "formaggi freschi, stagionati a pasta molle e semidura".
- 1999** La rivista francese di tecnologia alimentare **"PROCESS"** classifica **IGOR tra i diciotto migliori stabilimenti del decennio in Europa** nel settore "FOOD".

# Certificazioni

---

IGOR, sinonimo di alta qualità, ha ottenuto le seguenti certificazioni:

**UNI EN ISO 22000:2005**

Rilasciata nel 2013

**GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)**

Rilasciata nel 2015

**IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS**

Rilasciata nel 2015

# Il gruppo IGOR



IGOR s.r.l. - Strada Natale Leonardi 32 - 28062 Cameri (NO)

---

## GLI ALTRI CASEIFICI DEL GRUPPO IGOR

---



Via Braia 1  
28077 Prato Sesia (NO)



Via Novara 160  
28062 Cameri (NO)



ACQUISIZIONE  
MARCHI



S.R.11 KM. 89,643  
28060 Casalino Fraz.Cameriano (NO)



IGOR s.r.l. • Strada Natale Leonardi 32 • 28062 Cameri (Novara) • Italy  
Tel. +39 0321 2001 • Fax +39 0321 200256 • E-mail: [info@igornovara.it](mailto:info@igornovara.it) • [www.igorgorgonzola.com](http://www.igorgorgonzola.com)