



Company Profile

Una storia di **tradizioni** e di **valori**,
di **genuinità** e di **gusto**.

Una storia italiana.





DOP

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**, mamma **Ivana**, papà **Gianvittorio**, **Lara** e **Maurizio**.



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 2015, portando la **superficie totale da 35.000 mq a 50.000 mq**.

I numeri di IGOR



2.000.000
FORME DI GORGONZOLA PRODOTTE



250
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:

- Gorgonzola Gran Riserva Leonardi La Selezione **New!**
- Gorgonzola Gran Riserva Leonardi Bordeaux **New!**
- Blu di Capra **New!**
- Crumbles **New!**
- Linea inBlu
il Gorgonzola cremoso in fascia Premium
- Gorgonzola e Mascarpone
- 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

GORGONZOLA CRUMBLES

L'autentico Gorgonzola Italiano facile da usare.

IGOR Crumbles è la nuova proposta per soddisfare le esigenze del mercato globale ed afferma la volontà di IGOR nel realizzare prodotti in linea con le esigenze della nuova generazione di consumatori in tutto il mondo.



IGOR News

BLU DI CAPRA IGOR

E' 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**.



IGOR News

CERTIFICAZIONE HALAL ENTRO ESTATE 2016

HIA - ITA - 00180



الهيئة العالمية للحلال

HALAL
INTERNATIONAL
AUTHORITY

WWW.HALALINT.ORG

IGOR News

GORGONZOLA OGM free

Il nostro caseificio **PAL**, situato in Valsesia, ai piedi del Monte Rosa, produce **Gorgonzola OGM free**.

Questo grazie all'utilizzo di **latte fresco** proveniente da 10 selezionati allevamenti della provincia di Novara, due di questi nel Parco del Ticino, dove la produzione di **Gorgonzola** ha una lunga tradizione e dove la qualità superiore del latte è particolarmente adatta alla produzione di questa eccellenza italiana.





1° CLASSIFICATO

VINCITORE DEL CONCORSO NELLA CATEGORIA:

Tecnico:	GORGONZOLA PICCANTE DOP
Formaggio:	VIOLANTE MICHELE
Caseificio:	GORGONZOLA PICCANTE
	CLIN Srl





1° CLASSIFICATO
GORGONZOLA
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR



Gran Riserva Leonardi La Selezione



12 Kg



1x1

Gran Riserva forma intera



6 Kg



1x1

Gran Riserva mezza forma



1,5 Kg



1x4

Gran Riserva 1/8



750 g



1x6

Gran Riserva 1/16

Gran Riserva Leonardi Bordeaux



12 Kg



1x1

Gran Riserva Leonardi Bordeaux forma intera



6 Kg



1x1

Gran Riserva Leonardi Bordeaux mezza forma



1,5 Kg



1x4

Gran Riserva Leonardi Bordeaux 1/8



750 g



1x6

Gran Riserva Leonardi Bordeaux 1/16

Blu di Capra



12 Kg



1x1

Blu di Capra forma intera



1,5 Kg



1x2

Blu di Capra 1/8



150 g



1x8

Blu di Capra porzionato

Gorgonzola Dolce DOP - InBlu



12 Kg



1x1

Gorgonzola Dolce forma intera



6 Kg



1x1

Gorgonzola Dolce mezza forma



1,5 Kg



1x4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1x6

Gorgonzola Dolce 1/16



150 - 170 g



1x8

Triangolo Blu



150 g - 200 g



1x8 - 1x16

Gorgonzola Dolce porzionato

Gorgonzola e Mascarpone - Dolcetto



150 - 200 g



1x15

**Gorgonzola e Mascarpone
Dolcetto**



1,2 - 2,4 kg



1x4-1x2

**Gorgonzola e Mascarpone
Dolcetto**

Gorgonzola Dolce DOP - Igor Creme



12 Kg



1x1

Gorgonzola Dolce forma intera



6 Kg



1x1

Gorgonzola Dolce mezza forma



3 Kg



1x2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 kg



1x4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1x6

Gorgonzola Dolce 1/16



200 g



1x8 - 1x16

Gorgonzola Dolce porzionato

Gorgonzola Dolce DOP - Casa Leonardi



12 Kg



1x1

Gorgonzola Dolce forma intera



6 Kg



1x1

Gorgonzola Dolce mezza forma



1,5 Kg



1x4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1x6

Gorgonzola Dolce 1/16



200 g



1x8 - 1x16

Gorgonzola Dolce porzionato

Gorgonzola Piccante DOP



12 Kg



1x1

Gorgonzola Piccante forma intera



6 Kg



1x1

Gorgonzola Piccante mezza forma



1,5 Kg



1x4

Gorgonzola Piccante 1/8



750 g



1x6

Gorgonzola Piccante 1/16

Gorgonzola Piccante DOP



150 - 170 g



1x8

Triangolo Piccante



150 - 200 g



1x8 - 1x16

Gorgonzola Piccante porzionato



150 - 200 g



1x8 - 1x16

Gorgonzola Piccante porzionato

Petit Plateau



150 - 200 g



1x12 - 1x15

Gorgonzola Dolce porzionato



150 - 200 g



1x12 - 1x15

Gorgonzola Piccante porzionato

Gorgonzola DOP - Biologico



12 Kg



1x1

Gorgonzola forma intera



6 Kg



1x1

Gorgonzola mezza forma



1,5 Kg



1x4

Gorgonzola 1/8



750 g



1x6

Gorgonzola 1/16



170 g



1x8 - 1x16

Gorgonzola Dolce porzionato

Gorgonzola DOP - per industria



1200 g



1x2 - 1x25

Gorgonzola a cubetti



500 g



1x4

Gorgonzola a cubetti



12 kg



1x1

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



12 kg



1x1

**Gorgonzola Dolce/Piccante
forma intera sottovuoto**

Mozzarella



125 g



1 x 12

Mozzarella 125 g



125 g



1 x 16 - 1 x 21

Mozzarella di Bufala Campana

Mascarpone & Ricotta



250 - 500 g

1x6 - 1x12

Mascarpone



250 - 500 g

1x6 - 1x12

Mascarpone



250 g

1x6

Ricotta



1500 g

1x2

Ricotta

Altri Formaggi



Fontal



Provolone



Taleggio DOP



Grana Padano



Grana Padano



Grana Padano

Un alimento completo, senza glutine 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 250 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%**.



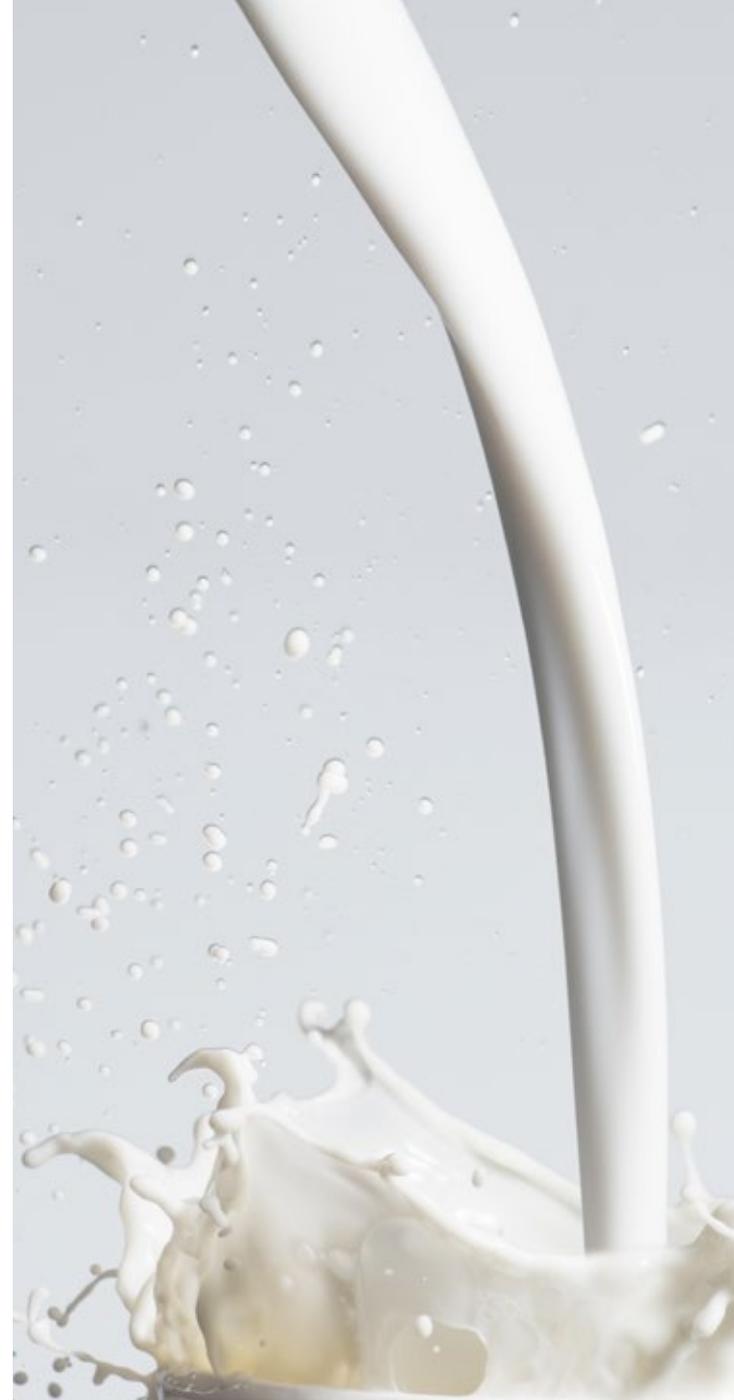
La tracciabilità della filiera produttiva

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, aumentando 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 B1 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 i **Top Sponsor 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 i 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**.



www.igorgorgonzola.com



Seguici su Facebook

Riconoscimenti

- 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".
- 1997** • Il **Gorgonzola Igor** vince il **primo premio** nella categoria **"Blue cheese"** alla manifestazione **I.F.E.** di Londra.



Certificazioni

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

UNI EN ISO 9001:2008
ottenuta nel 2015
UNI EN ISO 22000:2005
ottenuta nel 2013
GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)
ottenuta nel 2015
IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS
ottenuta nel 2015
IQNet 9001
ottenuta nel 2015
ISO 22000:2005
ottenuta nel 2013

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)



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 ■ www.igorgorgonzola.com