

Arrigoni Battista S.p.A.
Via Treviglio 940
24040 Pagazzano (BG)
tel. 0363-031203
www.arrigoniformaggi.it



Semplicemente per passione

ARRIGONI BATTISTA 105 ANNI DI STORIA

“Le vere storie di successo nascono spesso dall’intuizione, dalla passione e dalla determinazione di uomini capaci di trasmettere questi valori alla propria famiglia ed ai propri collaboratori. Per noi di Arrigoni la dedizione al lavoro, il rispetto della tradizione e la tutela del prodotto sono il fondamento imprescindibile dell’attività imprenditoriale.” - Gian Battista Arrigoni

Il 2019 segna un **anniversario importante** per l’azienda casearia **Arrigoni Battista** di Pagazzano (BG): **105 anni di storia**.

Una storia tutta italiana che nasce nel **1914**: Battista Arrigoni, imprenditore originario della Valle Taleggio, fonda a **Pagazzano** il caseificio Arrigoni Battista, dove avvia la produzione di Taleggio e di altri formaggi tipici della tradizione lombarda.

La **cifra stilistica** trasmessa dal fondatore e portata avanti dalle generazioni successive è quella di operare quotidianamente per **tutelare il territorio attraverso il prodotto**; un’idea che negli anni si è traslata in scelte, politiche commerciali e iniziative sempre coerenti. Per Arrigoni la **tutela della tradizione** – che è il principio di partenza indissolubile – deve andare **di pari passo con il progresso**, ovvero con il difficile compito di fare impresa da leader di settore, mantenendo intatti i propri valori.

Oggi, dopo 105 anni, Arrigoni è una delle più prestigiose aziende presenti nel settore lattiero caseario, che si distingue per un **plus forte**: l’utilizzo di una **filiera completa** - dalla materia prima al prodotto finito, dagli allevamenti e dall’azienda agricola di proprietà fino al confezionamento e alle strategie di vendita, in questo modo l’azienda è capace di **controllare direttamente tutti i fattori qualitativi della produzione**.

Un assetto fortemente articolato che ha portato l’azienda a confermarsi prima come leader nel mercato del **Taleggio** e poi ad assumere un ruolo di riferimento sia nella produzione di



formaggi tradizionali lombardi come **Gorgonzola DOP**, **Crescenza** e **Quartiolo Lombardo DOP**, sia nella **produzione innovativa**: proprio dall'impegno speso nella ricerca, è nata la **linea "Unici"**: ricette *uniche* studiate dai maestri casari, come il **Rossini** – erborinato affinato in vinacce di Passito di Pantelleria, il **Berghem Blu** – erborinato intenso ma non piccante, affinato dai maestri stagionatori, e il **Lucifero** – erborinato caratterizzato dalla giusta aggiunta di peperoncino. Ai Tradizionali e agli Unici si è poi aggiunta la **Linea Biologica**: parte della produzione, infatti, viene realizzata con latte proveniente da Agricoltura Biologica Certificata. Il caseificio Arrigoni Battista si distingue quindi per una **vasta gamma produttiva** che offre al mercato vari tipi di formaggi di eccellente qualità, riconosciuta a livello internazionale.

Sia in Italia che all'estero Arrigoni emerge come una realtà fortemente strutturata anche dal punto di vista della **distribuzione**. A livello nazionale ha guadagnato una posizione di spicco nelle Private Label fin dagli anni '80, poi nei banchi e sugli scaffali delle più importanti catene nazionali e nel canale della distribuzione tradizionale. A livello estero, invece, sono attualmente **36 i Paesi del mondo** in cui Arrigoni Battista esporta i propri formaggi, con picchi di fatturato in Germania, Gran Bretagna e Svizzera, sino a toccare il Giappone e l'Australia, il Canada e gli Stati Uniti. L'attività di export di Arrigoni si distingue anche grazie ad un ruolo preminente sul mercato della sua Linea Biologica, che ha assunto negli ultimi anni un ruolo di leader.

I **successi di Arrigoni Battista** in 105 anni di storia sono stati ampiamente riconosciuti con numerosi **premi internazionali**: **35 medaglie solo nell'ultimo ventennio**, in contesti nazionali come **Bio Caseus**, la fiera Cibus o Infiniti Blu, e in manifestazioni internazionali come il **Concorso di Nantwich**, il **Concours International de Fromages et Produits Laitiers De Tours** e i prestigiosi **World Cheese Awards**.

Proprio ai **World Cheese Awards**, che si terranno in questo 2019 a Bergamo, in patria aziendale, Arrigoni si è distinto per decenni, rivestendo con orgoglio la veste di rappresentante del Made in Italy caseario e portando a casa **19 medaglie**. Tra queste, spiccano: **tre Super Gold Medal** consecutive conquistate dal **Gorgonzola DOP Dolce** ai **World Cheese Awards del 2014, 2015 e 2016**; sempre nel 2016, il Gorgonzola DOP Dolce



si è anche **classificato terzo sul podio tra i Top 16 al mondo**; e ancora, le **5 medaglie** vinte ai recenti **WCA 2018**, a Bergen (Norvegia): oltre a due medaglie d'oro con il Taleggio DOP e il Gorgonzola DOP Piccante, Medaglia d'Argento con l'Italico e Medaglia di Bronzo con il Lucifero, enorme soddisfazione per il nuovissimo **Erborinato "BerghemBlu"** che ha conquistato la **Super Gold Medal 2018**.

