

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



Semplicemente per passione

ARRIGONI BATTISTA 1914-2024

110 anni di tradizione, innovazione e passione celebrati con una new entry pensata per il mercato estero a marchio

“Battista 1914”



(pack provvisorio)

Nel 2024 il Caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano, in provincia di Bergamo, raggiunge i 110 anni di storia e li celebra con un nuovo prodotto destinato all'export e una serie di iniziative rivolte ai propri dipendenti, al pubblico e agli stakeholder, per festeggiare il traguardo con lo sguardo rivolto al futuro.

Il Quartirolo DOP cubettato e insaporito a brand **“Battista 1914”** è il prodotto pensato per il mercato estero che celebra i **110 anni del caseificio di Pagazzano**: in un unico prodotto si concentrano i tre elementi della storia del caseificio: **la tradizione del Quartirolo, l'innovazione - per la modalità proposta -, e la passione per il proprio lavoro.**

L'idea del Quartirolo DOP cubettato in olio di semi di girasole nasce dalla continua crescita di Arrigoni Battista sui mercati esteri; con una shelf life di 23 mesi il Quartirolo DOP cubettato Battista 1914 è pronto a portare virtualmente a Pagazzano, attraverso il gusto della tradizione lombarda, i palati più distanti dalla cittadina che da 110 anni accoglie il caseificio ed è testimone e beneficiaria del forte legame dell'Azienda con il territorio.



La **new entry** è declinata in nove versioni: al naturale, con erbe, pepe, zenzero, curcuma, curry, peperoncino, tartufo e infine peperoncini ripieni al **Quartiolo DOP e carciofi**. Uno stimolo per il mercato estero, per l'ora dell'aperitivo o per gustosi stuzzichini con uno dei più tipici e amati formaggi della tradizione lombarda.

Il **Quartiolo DOP cubettato Battista 1914** arricchisce la gamma di referenze di Arrigoni Battista, caseificio che di generazione in generazione ha creato una filiera integrata basata sulla tradizione e sull'innovazione, ovvero sulla **tutela del territorio e del prodotto finale**, ma anche su un'attività costante di **Ricerca e Sviluppo** in stabilimento.

Un'impresa che è **sempre stata a conduzione familiare**, fondata nel 1914 da Battista Arrigoni e portata oggi avanti dalla **quarta generazione capitanata dal Presidente e Amministratore Delegato Marco Arrigoni**, con il prezioso operato di **più di 100 dipendenti e collaboratori**. Azienda leader nel mercato lattiero-caseario italiano ed estero **Arrigoni Battista S.p.A. esporta oggi i propri prodotti caseari in 36 Paesi nel mondo**.

Le key words di Arrigoni Battista:

Tradizione: le tre **DOP lombarde Gorgonzola, Taleggio e Quartiolo** rappresentano il focus della produzione del caseificio di Pagazzano insieme ai **'Freschi'** dove spicca lo **Stracchino** vincitore della Gold Medal ai World Cheese Awards 2022.

Innovazione: la visione del futuro si manifesta nella ricerca di nuovi prodotti rispettando la tradizione. Da questo concetto nascono gli **'Unici'**, le ricette esclusive di Arrigoni Battista: **Lucifero** (erborinato arricchito con il peperoncino), **Rossini** (affinato in vinacce di una passita), **BerghemBlu** e la **new entry**, il **Quartiolo DOP cubettato a marchio Battista 1914**.

Innovazione significa anche proporre **formaggi biologici da oltre venti anni** – ambito in cui Arrigoni Battista è precursore in Italia - e il **Gorgonzola Dolce DOP da servire al cucchiaino** da oltre 15 anni, anche questa un'innovazione poi seguita da molti e che ha portato al caseificio di Pagazzano numerosi premi oltre all'importantissimo riconoscimento del mercato.

Passione: sono **oltre 90 le medaglie conseguite dai formaggi Arrigoni Battista negli ultimi anni!** Se non ci fosse l'amore e la passione per il proprio lavoro, non si arriverebbe a questi risultati.

I **110 anni** sono un momento importante per fare un **bilancio:** nel 2023 sono stati raggiunti i 50 milioni di euro di fatturato e si prevede un'ulteriore crescita nei prossimi anni.

Per Arrigoni Battista la difesa dell'ambiente e la ricerca di soluzioni in linea con esigenze



sempre nuove è diventata una priorità: l'azienda punta molto sulla sostenibilità a livello di ingredienti, di materie prime, di lavorazioni e imballaggi.

Sono costanti gli **investimenti verso la sostenibilità**. Arrigoni Battista ha iniziato a introdurre **imballaggi riciclabili e realizzati con materiale riciclato**, monitora attentamente il benessere dei 7000 capi di bestiame delle stalle conferenti latte mediante visite periodiche condotte da veterinari specializzati (**metodo CLASSYFARM**). L'Azienda verifica i propri standard lavorativi ed etici attraverso i controlli **SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)**. Nel 2023 il caseificio ha ottenuto la **certificazione energetica ISO 50001**. Inoltre, dallo stesso anno è attivo in caseificio un **cogeneratore** ed è in fase di montaggio un **impianto fotovoltaico**, grazie ai quali una parte dell'energia elettrica necessaria verrà prodotta autonomamente.

Il continuo sviluppo delle automazioni avviene sempre nel pieno rispetto delle fasi manuali della lavorazione di alcuni formaggi, come la salatura del Taleggio DOP ma non è l'unica: sono numerose le fasi manuali, una caratteristica che identifica l'operatività del caseificio Arrigoni Battista, **un impianto industriale gestito con la passione di un antico casaro**.

L'export al momento rappresenta il 30% del fatturato e anche in questo caso si prevede una crescita costante, confidando anche sulla positiva accoglienza del Quartirolo DOP cubettato "Battista 1914".

L'azienda anche quest'anno ha in agenda la partecipazione a importanti fiere nazionali e internazionali; è stata a Parigi al **Salon du Fromage et des produits laitiers** e a Tokio in occasione del **Foodex Japan 2024**, sarà a Parma per **Cibus** dal 7 al 10 maggio (Stand A056 - Pad 2) e al **B2Cheese** di Bergamo il 25 e 26 settembre.

Nel 2024, inoltre, sarà molto forte l'attenzione verso gli stakeholders primari (i dipendenti) e il territorio: sono già iniziati i festeggiamenti dell'anniversario con i dipendenti e i collaboratori con numerosi momenti condivisi ed è **dedicata al territorio bergamasco l'iniziativa "A cena con Arrigoni Battista" format giunto alla settima edizione**; l'evento quest'anno coinvolge una lista di selezionati ristoranti di Bergamo e provincia dove **trovano spazio ricette speciali con protagonisti i formaggi dello storico caseificio bergamasco** (v. comunicato stampa allegato).

Ulteriori iniziative dedicate al pubblico di appassionati di formaggi sono in via di valutazione per coinvolgere gli estimatori, diffondere la *brand awareness* e consolidare la *reputation* per aggiungere decenni ai decenni di storia.

