

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



*Semplicemente per passione*

## ARRIGONI BATTISTA FORMAGGI DAL 1914



Dedizione al lavoro, rispetto della tradizione e del territorio e tutela del prodotto: sono questi i valori che da **più di cento anni** guidano la produzione di **Arrigoni**, **azienda casearia** con sede a Pagazzano, in provincia di Bergamo.

**Fondata nel 1914** da Battista Arrigoni, originario della Valle Taleggio, l'azienda che ancora oggi porta il suo nome è attualmente guidata dalla quarta generazione ed è una delle più prestigiose presenti nel settore lattiero caseario: leader nel mercato del **Taleggio**, ricopre un



ruolo di riferimento sia nella produzione di formaggi di tradizione lombarda come **Gorgonzola**, **Crescenza** e **Quartiolo Lombardo**, che nell'innovazione e nella ricerca sui prodotti.

La produzione dell'azienda si contraddistingue infatti per l'ampia gamma di formaggi di **alta qualità** - i pluripremiati **Gorgonzola dolce e piccante DOP**, il **Quartiolo lombardo DOP** e il **Taleggio DOP** - ma anche molti altri **formaggi tradizionali e freschi**. Completano la produzione i **formaggi biologici**, che coniugano la tradizione con la filosofia del vivere sano, e **gli Unici**, tra cui il Rossini, a cui sono state conferite la Medaglia di Bronzo al Concours International del Fromages et Produits Lantiers De Tours nel 2013 e la Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham nel 2010, frutto di lunghe ricerche volte a creare gusti più vicini alle esigenze del consumatore.

Il punto di forza che ha permesso nel tempo di arrivare a risultati eccellenti è indubbiamente l'utilizzo di una **filiera completa**: dalla materia prima al prodotto finito, dalla terra e dagli allevamenti fino al confezionamento. Questa **filiera integrata** trova fondamenta nella pianura bergamasca, dove sono collocati i terreni e le stalle bovine: il **latte utilizzato proviene dall'azienda agricola di proprietà**, che si trova nelle strettissime vicinanze del caseificio, e da aziende agricole certificate e ubicate in un raggio massimo di 30 km dal caseificio, con la maggior parte delle quali Arrigoni può vantare un rapporto storico a garanzia della genuinità della materia prima. Tutto il latte viene conferito nel moderno stabilimento di Pagazzano dove viene lavorato entro 48 ore e dove si trovano anche le celle di stagionatura e i reparti di confezionamento del prodotto. Gli impianti si sviluppano su di un'area di 60.000 mq di cui circa 15.000 coperti, dove lavorano circa 80 dipendenti su due linee di produzione.

La qualità dei prodotti Arrigoni fa sì che i suoi formaggi siano apprezzati non solo in Italia (sono reperibili nei banchi e sugli scaffali delle più importanti catene nazionali e nel canale della distribuzione tradizionale), ma anche all'estero, in particolar modo in Svezia, Giappone, Inghilterra, Stati Uniti, Germania, Australia, Spagna, Francia e a Hong Kong.

#### **Di seguito, il ricco medagliere Arrigoni:**

##### **Gorgonzola Dolce DOP:**

2017 - Targa Eccellenza di Infiniti Blu (I)

2017 - Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK)

2016 - Medaglia Super Gold per il terzo anno consecutivo e terzo classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES)

2015 - Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK)

2015 - Medaglia Gold agli International Cheese Awards di Nantwich



2014 - Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK)

2013 - Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK)

2013 - Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

### **Gorgonzola piccante DOP**

2017 - Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK)

2016 - Medaglia Bronze al World Cheese Awards di San Sebastian (ES)

2015 - Medaglia d'Oro nella categoria "Retailer Classes" al concorso di Nantwich (UK)

2014 - Medaglia Bronze al World Cheese Awards di Londra (UK)

2013 - Medaglia d'Argento nella categoria "Best Italian Blue" al concorso di Nantwich (UK)

### **Taleggio DOP**

2017 - Silver Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK)

2016 - Medaglia Silver al World Cheese Awards di San Sebastian (ES)

2015 - Medaglia Silver al World Cheese Awards di Birmingham (UK)

