



Ferrari Giovanni SPA. Il Formaggio, dal 1823

Una storia italiana, un'azienda di famiglia, la garanzia di un formaggio di qualità superiore. Da sempre, punta di diamante della produzione casearia internazionale.

Rispetto della tradizione, passione per l'innovazione: sono le chiavi del successo della storica azienda di Ossago Lodigiano. **Ferrari Giovanni SPA** si fa forte di un'esperienza consolidata che deriva da una lunga tradizione, tramandata di generazione in generazione. Oggi, a consolidare e sviluppare le solide basi poste da Giovanni Ferrari, attuale Presidente, c'è il lavoro delle tre figlie, Silvia, Laura e Claudia, alle redini di un'azienda che coinvolge nel lavoro circa 200 persone.

Produzione, selezione, stagionatura e confezionamento di formaggi: ogni giorno Ferrari sceglie e lavora il meglio dei formaggi italiani ed europei per offrire prodotti gustosi e lavorati nei modi più adatti ad un utilizzo moderno, quotidiano e sicuro. L'azienda è presente sul mercato italiano con le referenze **Grana Padano**, **Parmigiano Reggiano** e **Emmentaler Svizzero** e l'esclusivo **GranMix**, blend di grattugiati di qualità, con il quale ha lanciato l'innovativa formula del formaggio grattugiato fresco e *ready to serve*.

Alla base della qualità dei prodotti Ferrari Giovanni Industria Casearia spa c'è una profonda conoscenza dei formaggi e la cura nel selezionare le forme al giusto punto di stagionatura. Le attività di selezione, affinamento, porzionatura, grattugia e confezionamento avviene nelle due unità produttive situate ad Ossago Lodigiano (Lo) e Fontevivo (Pr). Inoltre, in un caseificio d'eccellenza identificato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano con il casello 2100 situato a Bedonia (Parma), Ferrari Giovanni spa produce il **Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna**. Il caseificio è attivo nel territorio dell'Alta Val Taro ed ha un volume annuo di produzione pari a 70.000 q di latte all'anno. Il latte, lavorato nello stabilimento, viene raccolto esclusivamente nei 5 comuni dell'Alta Val Taro, situati ad un'altezza di 700 metri sopra il livello del mare, con un vantaggio esclusivo in termini di qualità di prodotto.

Le mucche allevate in un ambiente montano, oasi di biodiversità con la presenza di più di duemila 2.000 specie di erbe e fiori diversi, e alimentate con le erbe di montagna producono in latte dal gusto ricco di note di erbe e fiori montani per un formaggio che racchiude in sé tutte le qualità dell'ambiente montano.

All'interno del caseificio è presente anche una linea di lavorazione per la produzione di Parmigiano Reggiano di agricoltura biologica.

Ferrari Giovanni Spa è stata **la prima azienda sul mercato italiano** ad offrire negli anni Sessanta formaggi preparati già in porzioni e confezionati. Negli anni Ottanta ha invece aperto il nuovo segmento dei formaggi grattugiati e confezionati freschi, con il lancio del marchio GranMix. Un successo importante e riconosciuto, che a distanza di tempo continua a mantenere la sua forza.

Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Emmentaler Svizzero sono il fiore all'occhiello dell'azienda. Nel 2016, Al **Cheese Award** di Nantwich, la più importante manifestazione internazionale dedicata al mondo

dei formaggi, una giuria di esperti ha assegnato la **medaglia d'oro al Grana Padano Riserva Ferrari** nella categoria Hard Italian Cheese, migliore formaggio duro italiano. Nella stesso concorso Ferrari ha vinto anche due **medaglie d'argento**: la prima nella categoria "formaggi da agricoltura biologica prodotti al di fuori del Regno Unito" **con il Parmigiano Reggiano prodotto con latte da agricoltura biologica**; la seconda nella categoria "prodotti ad elevato contenuto di servizio" con **Gran Sfoglia Ferrari**.

Nella primavera di quest'anno, **tre caselli Emmentaler Svizzero Ferrari hanno ricevuto la medaglia d'oro**, uno la medaglia d'argento, dal Consorzio di Tutela Emmentaler Switzerland. Nell'aprile del 2016 l'Emmentaler Svizzero Ferrari ha poi **conquistato il podio all'ultima Assemblea dei Delegati del Consorzio Emmentaler Switzerland**, occupando i **primi tre posti sui dieci migliori caseifici produttori del formaggio**. Grazie al lavoro ineccepibile e all'esperienza qualitativa e produttiva Ferrari il migliore Emmentaler Svizzero, insomma, è italiano.

Da più di dieci anni Ferrari Giovanni spa collabora con **Slow Food**, condividendone i principi. Tutela della tipicità, della biodiversità, delle tecniche di produzione tradizionali e della territorialità sono i punti fermi sui quali entrambe le realtà lavorano reciprocamente, per mantenere alto il valore di queste eccellenze italiane.

Dal 2010 è attiva un'alleanza con Savencia, gruppo francese di riferimento mondiale nella produzione del latte, che contribuisce nell'affermare Ferrari non solo in Italia ma anche all'estero: i prodotti Ferrari Giovanni spa sono presenti anche in vari mercati europei, tra i quali Francia, Germania, Regno Unito e Belgio e oltreoceano nel mercato statunitense.

www.ferrariformaggi.it

Ufficio Stampa Rosaspinto
Indira Fassioni | 3338864490
Ida Papandrea | 3473118535
ufficiostampa@rosaspinto.it