

Boni

Boni festeggia quest'anno il prestigioso traguardo dei cent'anni di storia: un secolo di passione per l'attività casearia che ha attraversato quattro generazioni della famiglia, consentendo all'azienda di collocarsi al 1° posto come produttore privato dell'intero comprensorio del Parmigiano Reggiano, al 3° posto nella commercializzazione dello stesso e tra le aziende leader nella commercializzazione di Grana Padano. Fu il capostipite Mario Boni a realizzare all'inizio del secolo scorso uno dei primi caseifici della provincia di Parma. Nel 1951 suo figlio Oddone portò l'azienda a Colorno: la produzione a quei tempi era di 15/20 forme al giorno. Nel 1974 venne inaugurato a Bezze un altro stabilimento, con uffici e un magazzino di stagionatura. Negli anni ottanta l'azienda iniziò la commercializzazione di forme di Grana Padano. È del 1986 la trasformazione in SpA e dell'89 l'avvio del confezionamento sottovuoto. Nel 1998 Renato Boni, nipote del fondatore, decise di acquisire un'azienda agricola che si estende per 350 ettari coltivati, con l'obiettivo di migliorare qualità e produttività del Parmigiano Reggiano di filiera. Oggi Renato Boni e i figli Paolo e Paola, quarta generazione, confermano la Boni SpA, protagonista del settore con un fatturato 2011 pari a 135 milioni di euro.

Quella di Boni è la storia di un'azienda che ha saputo coniugare passione per la qualità, grande esperienza lungo tutta la filiera e dinamismo commerciale. I risultati non si sono fatti attendere, con uno sviluppo del business che a partire dagli anni Novanta ha raggiunto numeri davvero importanti: dai 90 milioni di euro del 2006 (raddoppiati in 9 anni), si è arrivati ai 135 milioni di euro del 2011.

Oggi l'azienda conta tre caseifici - a Bezze, Fontanellato e Sissa, tutti nella provincia di Parma e un'altro stabilimento a Casalmaggiore (CR) per il confezionamento del Grana Padano - per oltre 30.000 mq di superficie industriale con circa 90 addetti.

Nei 3 caseifici si producono attualmente oltre 200 forme di Parmigiano Reggiano al giorno, per circa 12 milioni di chilogrammi di formaggio venduti ogni anno in Italia e nel mondo. I magazzini di stagionatu-



La forma di Parmigiano Reggiano "firmata" Boni e, sotto, il vasto assortimento dell'azienda emiliana.

libatezza che unisce anch'essa qualità e praticità d'uso. Tutto questo senza dimenticare la vasta gamma di produzioni di Grana Padano dop, proposte in varie confezioni.

ra hanno una capacità di 150.000 forme. Inutile sottolineare che tutta la filiera, dall'allevamento alla commercializzazione, è sottoposta a controlli molto severi, che garantiscono una produzione di elevata qualità. Fiore all'occhiello, in questo senso, è l'azienda agricola Sapar, di proprietà della famiglia Boni: un perfetto modello di produttività agricolo/industriale di filiera. L'azienda si estende nelle campagne parmensi su 350 ettari coltivati e comprende una stalla di oltre 1.200 mucche da latte di razza Frisone, che garantiscono una produzione d'eccellenza di 50 forme al giorno. Per soddisfare le proprie necessità produttive, il latte restante viene selezionato nei migliori allevamenti della zona. Boni si è dotata delle certificazioni più importanti anche a livello internazionale, comprese Brc e Ifs.

L'assortimento spazia da spicchi confezionati sottovuoto in varie pezzature, a grattugiati, bocconcini e scaglie. Sono in fase di lancio le creme a base di Parmigiano Reggiano, una pre-

libatezza che unisce anch'essa qualità e praticità d'uso. Tutto questo senza dimenticare la vasta gamma di produzioni di Grana Padano dop, proposte in varie confezioni.

Per quanto riguarda la strategia commerciale, Boni ha sempre puntato in particolare sulla distribuzione moderna. Oggi l'azienda serve le maggiori insegne retail italiane e internazionali. Dal 2000, l'azienda ha cominciato ad affacciarsi ai mercati internazionali, vedendo crescere costantemente la quota dell'export, che a fine 2011 si è attestata sul 28% del fatturato. Boni è presente oggi in 21 paesi; tra questi i mercati più importanti sono Stati Uniti, Canada, Giappone, Germania, Francia, Regno Unito, Spagna.

L'AZIENDA IN CIFRE

Fatturato 2011	135 milioni di euro
Quota export	28%
Addetti	90
Produzione/giorno	ca 230 forme di Parmigiano Reggiano
Caseifici	3
Superficie industriale	30.000 mq
Azienda agricola	
Area coltivata	350 ettari
Allevamento	oltre 1.200 mucche di razza Frisone

I PUNTI DI FORZA

- Un secolo di esperienza nella produzione di Parmigiano Reggiano
- Grande capacità produttiva e di stagionatura
- Grande attenzione all'evoluzione dei mercati di riferimento
- Crescente peso dell'export

IL MANAGEMENT

Presidente/Direzione generale
Renato Boni
Amministratore Delegato
Paolo Boni
Direttore Vendite Italia
Giuseppe Paini
Direttore Export
Venerio Ferrari
Direttore Marketing
Paola Boni
Resp. Area Controllo Qualità
Elisa Donati
Resp. Area Tecnico Produttiva
Andrea Mantovani

LA SEDE

Boni SpA
Via Prov.le per Golese, 190/a
43056 Bezze di Torrile (Pr)
Tel. 0521.520611
Fax 0521.814937
www.bonispaspa.eu
info@bonispaspa.eu



PRODUTTORI DAL 1912