

Il 2012 è un anno particolarmente significativo per Boni SpA, perchè segna il prestigioso traguardo dei cent'anni di storia della società. Un secolo di passione per il Parmigiano Reggiano e per l'attività casearia, che il fondatore Mario Boni ha trasmesso al figlio Oddone e che oggi si riscontra, intatta, in Renato e nei figli Paolo e Paola, rappresentanti della quarta generazione.

Passione per la qualità e grande esperienza lungo l'intera filiera, coniugati con una strategia di sviluppo solida e lungimirante, hanno consentito all'azienda, soprattutto a partire dagli anni Novanta, di centrare importanti traguardi produttivi e commerciali. Oggi Boni SpA si colloca 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. Si tratta di risultati di grande rilievo, frutto di uno sviluppo del business a doppia cifra. Basti pensare che il fatturato della società dai 90 milioni di euro del 2006 (raddoppiati in soli 9 anni), è arrivato a toccare a fine 2011 i 135 milioni di euro.

Produrre qualità in grandi numeri

Boni SpA produce Parmigiano Reggiano Dop di filiera, garantendo il controllo com -

BONI SPA

Un secolo di passione ed esperienza per proporre al retail Parmigiano Reggiano e Grana Padano al top



pleto, dall'allevamento alla commercializzazione, per offrire un prodotto di elevatissima qualità. 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 grattugiato - per oltre 30.000 mq di superficie industriale con circa 90 addetti.

Nei tre 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 stagionatura hanno una capacità di 150.000 forme. In questo mondo ricco di fascino, il formaggio matura nel tempo fino ad assumere quelle caratteristiche che lo rendono così unico: se la stagionatura minima è di 12 mesi, è solo attorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano esprime il meglio di sé dal punto di vista del sapore e della digeribilità.

Ovviamente, molto importanti sono tutti i passaggi della filiera che sfociano nella produzione vera e propria, tutti rigidamente presidiati. Fiore all'occhiello, in questo senso, è l'azienda agricola Sapar, di proprietà della famiglia Boni: un perfetto modello di produttività agricola/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 pari a 50 forme al giorno. Qui le mucche si alimentano esclusivamente con foraggi locali e mangimi vegetali severamente controllati, con il divieto di utilizzare foraggi fermentati. Al fine di soddisfare le proprie necessità produttive, il



latte restante viene selezionato nei migliori allevamenti della zona. Boni SpA si è dotata delle certificazioni più importanti anche a livello internazionale, comprese Brc e Ifs.

Un assortimento diversificato

L'assortimento "firmato" Boni SpA è andato notevolmente diversificandosi. Negli stabilimenti di Bezze di Torrice (PR) e Casalmaggiore (CR) si confezionano il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Portate a diversi livelli di stagionatura, le forme vengono tagliate nel modo tradizionale e trasformate in spicchi confezionati sottovuoto in varie pezzature per utilizzo privati e per la ristorazione; bocconcini, scaglie e grattugiato fresco, inseriti in vaschette o buste in atmosfera protettiva. Sono in fase di lancio le creme a base di Parmigiano Reggiano, una prelibatezza che unisce anch'essa qualità e praticità d'uso.

Quanto al Grana Padano dop, anch'esso proposto in varie confezioni, va detto che viene approvvigionato da un gruppo di caseifici delle province di Lodi, Piacenza, Mantova, Cremona, Brescia e Verona: strutture di cui l'azienda ha potuto collaudare negli anni la serietà e la competenza. Grazie a

Fondata da Mario Boni nel 1912, compie cent'anni uno dei primi caseifici parmensi, specializzatosi nella produzione di Parmigiano Reggiano dop di filiera. L'azienda negli ultimi anni ha vissuto un forte sviluppo che l'ha portata ai vertici del mercato, puntando storicamente sulla gdo. Boni SpA stagiona e commercializza anche Grana Padano.

Un secolo di qualità e passione

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 spostò 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, seguita tre anni dopo dall'avvio del confezionamento sottovuoto. Nel 1998 Renato Boni, nipote del fondatore, decise di acquisire un'azienda agricola che si estende per 350 ettari

coltivati: l'obiettivo era quello di migliorare qualità e produttività del Parmigiano Reggiano di filiera. Oggi, arrivata alla quarta generazione, Boni SpA si conferma protagonista del settore con un fatturato 2011 pari a 135 milioni di euro.

I numeri dell'azienda

Fatturato 2011	135 mln 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 Frisona

caratteristiche, stagionatura e livelli di qualità diversificati, nonché alla notevole disponibilità di stoccaggio, Boni SpA è in grado di soddisfare tutte le richieste della clientela, ita-

liana e internazionale.

Focus sulla gdo e sui mercati esteri

A proposito di strategia commerciale, va sottoli-

neato che Boni SpA ha sempre puntato in particolare sulla distribuzione moderna. Oggi l'azienda serve le maggiori insegne retail italiane e internazionali, forte di una capacità produttiva e di un'expertise per quanto riguarda il servizio, che le hanno permesso di conquistare la fiducia dei protagonisti del canale moderno. Dal 2000, l'azienda ha cominciato ad affacciarsi ai mercati internazionali, vendendo crescere costantemente la quota dell'export, che a fine 2011 si è attestata sul 28% del fatturato. Boni SpA è presente oggi in 21 paesi; tra questi i mercati più importanti sono Stati Uniti, Canada, Giappone, Germania, Francia, Regno Unito, Spagna.

Un convegno per celebrare i 100 anni

Boni SpA guarda al futuro, ma naturalmente non dimentica di festeggiare come si conviene il traguardo del centenario, che si terrà in coincidenza con il Cibus di Parma - il Salone che ogni due anni celebra proprio l'agroalimentare italiano e internazionale. L'evento sarà l'occasione migliore per analizzare gli scenari del mercato e tracciare le prospettive dell'azienda, coinvolgendo i clienti italiani e gli importatori esteri.



PRODUTTORI DAL 1912

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