

Parmigiano Reggiano

» Nuovo traguardo per il Caseificio Boni, che si appresta a superare i 200 milioni di euro di fatturato nel 2025, dopo aver raggiunto i 192 milioni nel 2024. «Stiamo vivendo un periodo di forte sviluppo - afferma Paolo Boni, titolare del caseificio -. Abbiamo deciso di continuare a investire nel rinnovamento e nell'efficienza produttiva. Dopo aver stanziato 2 milioni di euro per rifare l'intero reparto del sottovuoto, adeguandolo a materiali green, ora stiamo valutando il rinnovo del parco macchine per il reparto del grattugiato. E tra poche settimane installeremo un impianto fotovoltaico da 1,15 MW, capace di coprire l'80% del nostro fabbisogno energetico ». Con una superficie produttiva di 80mila metri quadrati coperti, la produzione annua si attesta su 112mila forme, che vanno ad aggiungersi ad altre 400mila forme di Parmigiano Reggiano (70%) e Grana Padano (30%), acquistate rispettivamente a 12 e 9,5 mesi di stagionatura e portate a invecchiamento. L'export, in 35 Paesi, è al 25%. Ma il vero punto di forza dell'azienda sono le persone: una squadra di 90 dipendenti, tra diretti e indiretti, con una forte fidelizzazione.

La storia del Caseificio Boni affonda le radici nel 1912, quando il bisnonno Mario iniziò la produzione di Parmigiano Reggiano a Montechiarugolo. Negli anni '60, il caseificio si spostò con nonno Oddone prima a San Siro e poi a Bezze di Torrice, dove nel 1973, con papà Renato si avviò un importante processo di crescita. Negli anni '80, l'azienda ha continuato a espandersi con nuovi magazzini e stabilimenti di confezionamento, mentre nel 1988 si è dotata di un'azienda agricola di 400 ettari che oggi conta 2.100 capi di bestiame,



Impresa Paolo Boni con i figli Alessandro e Andrea.

per una produzione giornaliera di 330 quintali di latte. Oggi è alla quinta generazione con l'ingresso di Alessandro e Andrea, figli di Paolo Boni.

«Abbiamo assistito a un aumento significativo dei prezzi - conclude Boni - con il costo del Parmigiano Reggiano a 12 mesi che è passato da 10 a 13 euro al chilo in pochi mesi. Questo riposizionamento dei prezzi, sebbene preoccupi per la disconnessione dagli aumenti salariali, è visto come un adeguamento necessario. Tuttavia, è necessario monitorare attentamente il mercato fino a fine 2026 per assicurarsi che il prezzo possa stabilizzarsi».

Antonella Del Gesso

© RIPRODUZIONE RISERVATA