

# Latteria Soresina

Innovazione di prodotto  
nei formaggi DOP e tradizionali



Luciano Negri - Direttore Generale



*Latteria Soresina*



# Innovazione di prodotto nei formaggi DOP e tradizionali

## Agenda :

1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA

2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI

3 - RUOLO E CARATTERISTICHE DELL'INNOVAZIONE

4 - INNOVAZIONE E TRADIZIONE

5 - LA NOSTRA ESPERIENZA



*Latteria Soresina*



# Innovazione di prodotto nei formaggi DOP e tradizionali

## Agenda :

**1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA**

2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI

3 - RUOLO E CARATTERISTICHE DELL'INNOVAZIONE

4 - INNOVAZIONE E TRADIZIONE

5 - LA NOSTRA ESPERIENZA



*Latteria Soresina*



# La missione di Latteria Soresina

**CONSOLIDARE LA POSIZIONE DI LEADER  
NELLA PRODUZIONE E VENDITA DI BURRO E  
DI FORMAGGI DI ALTO PREGIO**



*Latteria Soresina*



# 1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA



*Latteria Soresina*



# Innovazione di prodotto nei formaggi DOP e tradizionali

## Agenda :

1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA

**2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI**

3 - RUOLO E CARATTERISTICHE DELL'INNOVAZIONE

4 - INNOVAZIONE E TRADIZIONE

5 - LA NOSTRA ESPERIENZA



*Latteria Soresina*



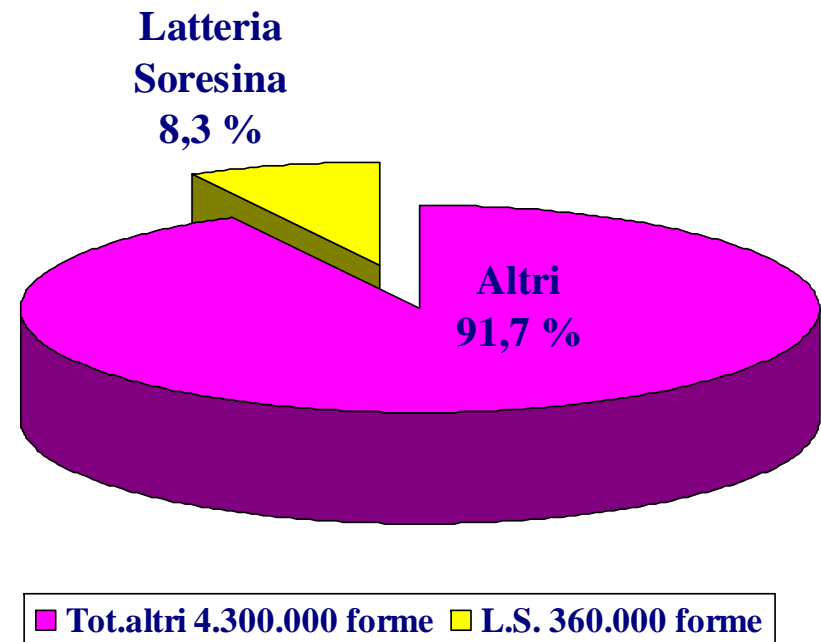
- **Consolidato 2006** :170 milioni di € (proiezione)
- **Siti produttivi** : 3
- **Dipendenti** : 330 circa
- **Agenti** : 50 circa
- **Soci Conferenti latte** : 202
- **Latte Conferito nel 2005** : 250.000 ton.
- **Vacche** : 35.000



*Latteria Soresina*



## Primo produttore di Grana Padano



**360.000 forme prodotte**  
**470.000 forme commercializzate**

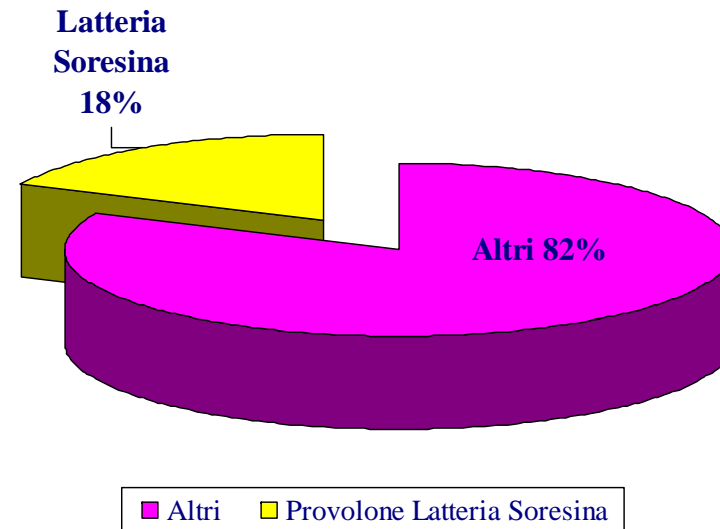


*Latteria Soresina*





# Secondo produttore di Provolone



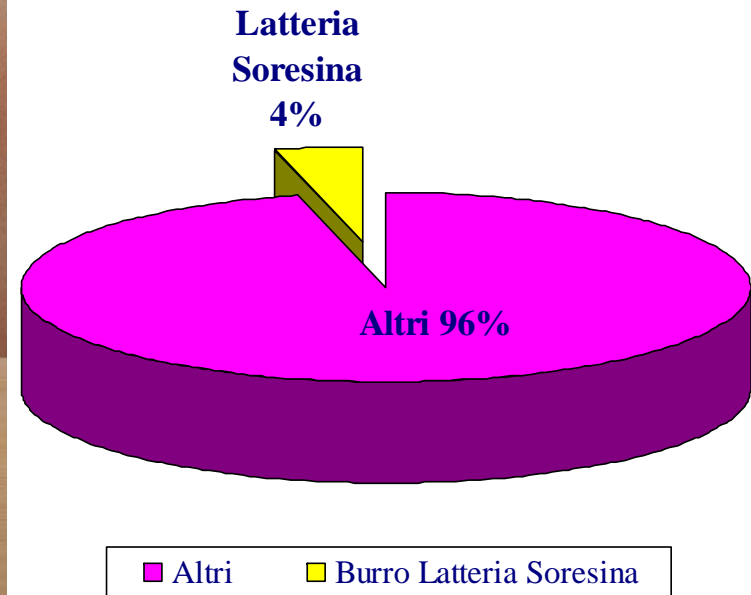
**5.400 t**



*Latteria Soresina*



# Burro



2.000 t



*Latteria Soresina*



## 2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI



**Parmigiano Reggiano**

**70.000 forme commercializzate**



*Latteria Soresina*



## 2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI



**Latte Uht : 22.000 t**



*Lattoria Soresina*



# Innovazione di prodotto nei formaggi DOP e tradizionali

## Agenda :

1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA

2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI

**3 - RUOLO E CARATTERISTICHE DELL'INNOVAZIONE**

4 - INNOVAZIONE E TRADIZIONE

5 - LA NOSTRA ESPERIENZA



*Latteria Soresina*



## Riporto alcune frasi lette di recente su riviste e quotidiani

“L’innovazione è il nuovo motore della crescita economica “

“Non c’è azienda che non debba innovare per sopravvivere “

“L’innovazione è vitale per qualsiasi azienda “



*Latteria Soresina*



## Principali caratteristiche dell'innovazione :

**NECESSITA'**

**URGENZA**

Ciò vuol dire che senza innovazione l'azienda non vive  
per cui l'innovazione diventa elemento discriminante  
tra chi rimane sul mercato e chi no



*Latteria Soresina*



#### Perché è necessaria :

- per essere al passo con l'evoluzione del cliente
- per mantenere o inseguire la leadership
- per costruire o mantenere margini sufficienti

#### Perché è urgente :

- perché i cambiamenti sono velocissimi
- perché i risultati si ottengono nel medio-lungo periodo
- perché il livello di concorrenza non permette soste



*Latteria Soresina*





## Ma innovare non è sufficiente ...

Affinché ci sia un beneficio per l'azienda, all'innovazione occorre un'ultima ma fondamentale caratteristica :

**PROFITABILITA'**

Infatti all'innovazione si associa un'elevata rischiosità.

Secondo studi recenti, a due anni dal lancio, falliscono dal 70 al 90 % delle introduzioni.



*Latteria Soresina*



# Innovazione di prodotto nei formaggi DOP e tradizionali

## Agenda :

1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA

2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI

3 - RUOLO E CARATTERISTICHE DELL'INNOVAZIONE

4 - INNOVAZIONE E TRADIZIONE

5 - LA NOSTRA ESPERIENZA



*Latteria Soresina*



# E' possibile innovare nell'ambito di prodotti tradizionali ?

Due considerazioni di fondo :

- ogni prodotto ha un suo ciclo di vita
- nessun prodotto può sfuggire all'evoluzione del consumatore

Da queste considerazioni discendono due possibilità :

1. innovazione



**rivitalizzazione**

2. conservazione



**inevitabile declino**



*Latteria Soresina*



**Il segreto di alcuni prodotti è nella loro tradizione  
ma la tradizione non deve diventare una gabbia**

**“Un prodotto tradizionale, a differenza di un reperto archeologico, deve essere in grado di evolversi, spogliarsi di tutto ciò che è inessenziale per vestire nuovi panni che lo facciano essere innovativo, senza per questo rinunciare alla sua identità”**

*Davide Cassi, Università di Parma  
docente di Fisica della materia*



*Latteria Soresina*



# Innovazione di prodotto nei formaggi DOP e tradizionali

## Agenda :

1 - MISSIONE E VALORI DI LATTERIA SORESINA

2 - PRODOTTI E NUMERI PRINCIPALI

3 - RUOLO E CARATTERISTICHE DELL'INNOVAZIONE

4 - INNOVAZIONE E TRADIZIONE

5 - LA NOSTRA ESPERIENZA



*Latteria Soresina*



In questi ultimi anni Latteria Soresina ha dovuto affrontare

l'innovazione in due diversi campi :

- quello dei formaggi DOP ( Grana Padano )
- quello dei formaggi tradizionali ( Provolone e paste filate )



*Latteria Soresina*



## Area DOP : il caso Grana Padano

A causa delle regole dettate dal disciplinare di produzione,  
l'innovazione si è potuta orientare unicamente sull'obiettivo  
di rendere disponibile questo prodotto ad un pubblico più  
vasto rispetto al passato.

Per far ciò si è lavorato su tre aspetti :

- packaging
- modalità d'uso
- durabilità



*Latteria Soresina*



## Area DOP : il caso Grana Padano

L'effetto è stato la proliferazione di tipologie di confezionamento che hanno ampliato le possibilità di consumo e quindi hanno fatto sì che più consumatori, italiani ed esteri, potessero apprezzare questo tipo di formaggio :

- porzioni sottovuoto e in atm. protettiva
- porzioni in vaschette termoformate e preformate
- porzioni pretagliate in sacchi per “take away”
- cubettato di varie dimensioni e peso
- grattugiato fresco (in confez. da pochi g a sacchi da 25 kg)
- scaglie e “petali” per carpaccio
- ...



*Latteria Soresina*





### Area non DOP : il caso Provolone e paste filate

A differenza del Grana Padano, in questi anni il Provolone non ha subito particolari evoluzioni se non il taglio delle forme in confezioni da circa 300 grammi, tipologie già presenti sul mercato negli anni 80/90.

Il provolone, in termini di mercato, è un prodotto maturo. Era necessario quindi rivitalizzarlo andando a scoprire nuove tipologie di consumo per rispondere a queste esigenze con prodotti nuovi.



*Latteria Soresina*



## Area non DOP : il caso Provolone e paste filate

Abbiamo identificato alcune diverse esigenze presenti nel consumatore moderno :

1. Ricerca di praticità
2. Versatilità e duttilità
3. Ricerca di gusto
4. Recupero di tradizioni e sapori antichi

L'obiettivo di soddisfare alcune di queste esigenze ha prodotto soluzioni diverse



*Latteria Soresina*



# Praticità e versatilità

## Provolone dolce e piccante in cubetti

Fornisce al provolone una duttilità inaspettata : snack veloce, spuntino, appetizer o ingrediente per insalate, primi piatti caldi o secondi al forno



*Latteria Soresina*



# Praticità e versatilità

## Provolone dolce in piccoli filamenti

Il provolone dolce viene confezionato in piccoli filamenti per dare ai piatti caldi più corpo e sapore



*Latteria Soresina*



# Praticità e gusto

## Provola e spianata calabra affettati

- E' il primo abbinamento formaggio-salume sotto forma di affettato
- Unisce praticità a gusti decisi e raffinati per chi cerca la comodità ma non vuole rinunciare al sapore



*Latteria Soresina*



# Recupero di sapori antichi

## Provolone piccante grattugiato

- Provolone grattugiato ottenuto da formaggio provolone piccante con stagionatura superiore ad un anno.
- Recupera la tradizione del centro e sud Italia che utilizzava il provolone come formaggio da grattugia e al contempo si propone come ingrediente per la ricerca di nuovi gusti e combinazioni



*Latteria Soresina*



# Tradizione e praticità

## Caciocavallo per libero servizio

- E' un formaggio completamente nuovo che unisce la tradizione e la richiesta di servizio anche da parte del trade
- Peso fisso, apri e chiudi, senza conservanti, solo da latte italiano, tracciato e controllato di filiera, unisce praticità e igiene ad un gusto intenso e unico



*Latteria Soresina*



# RIFLESSIONI SULLE DOP

---

1. Vanno difese e tutelate ma non rese asfittiche
2. Occorre facilitare percorsi innovativi di prodotto e di processo focalizzando l'attenzione più sui risultati che sui metodi
3. Agevolare tutto ciò che ne consente l'utilizzo e la conoscenza
4. Studiare nuovi tipi di confezionamento
5. Studiare abbinamenti con alimenti o bevande che ne esaltino le proprietà e il gusto
6. In chiave di rivitalizzazione, approfondire e divulgare le reali differenze di proprietà e gusto tra un DOP ed un prodotto generico



*Latteria Soresina*





1. L'innovazione è vitale per ogni azienda, anche per chi fa prodotti DOP o tradizionali
2. L'innovazione è però costosa, rischiosa e richiede tempi lunghi
3. Occorre innovare con attenzione alla redditività
4. A differenza dei DOP i prodotti tradizionali, avendo meno vincoli, permettono di costruire soluzioni più vicine alle esigenze del consumatore e tali da essere inserite più velocemente sul mercato
5. Più è attento l'ascolto del consumatore e più la soluzione è efficace e di successo



*Latteria Soresina*



L'origine da sola non è sufficiente

quindi occorre innovare

ma l'innovazione, data la rischiosità, il costo ed i tempi lunghi

va aiutata con delle leggi ad hoc

che sostengano le imprese

che producono DOP e prodotti tradizionali.

I produttori agricoli, che compongono la nostra impresa,

non possono più farlo da soli,

sosteniamoli in questo difficile compito



*Latteria Soresina*





**Grazie per la vostra attenzione**



*Lattoria Soresina*

