

Grana Padano DOP solo  
latte, sale e caglio:  
innovare la tradizione

*L'esperienza di Latteria San Pietro*

Stefano Pezzini, Latteria San Pietro

## ***Lattoria San Pietro***

**1966:** anno di nascita

**26** soci conferenti

**35.000** tonnellate di latte lavorato all'anno

**56.000** forme di Grana Padano all'anno

**5** specialità di Grana Padano

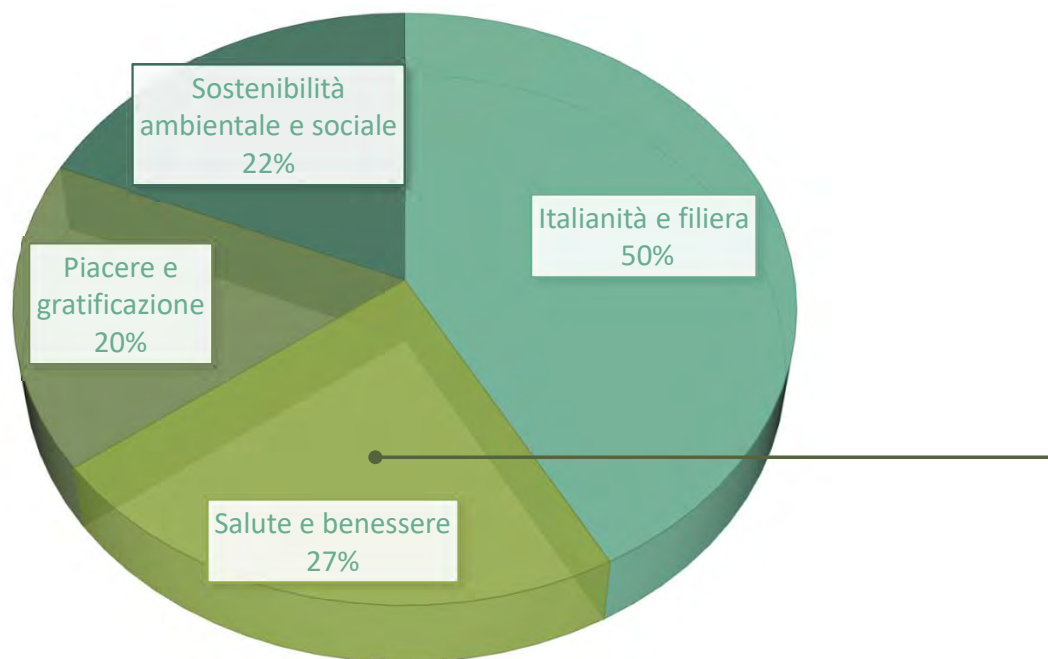


SAN PIETRO  
Lattoria 474



# Lo studio del mercato, i “nuovi” bisogni del consumatore e la strategia di azione

## I VALORI DEL CIBO PER GLI ITALIANI



Fonte: Rapporto Coop 2019

### Attributi indispensabili per il proprio benessere

*Cosa mettono al primo posto gli italiani per il proprio benessere*

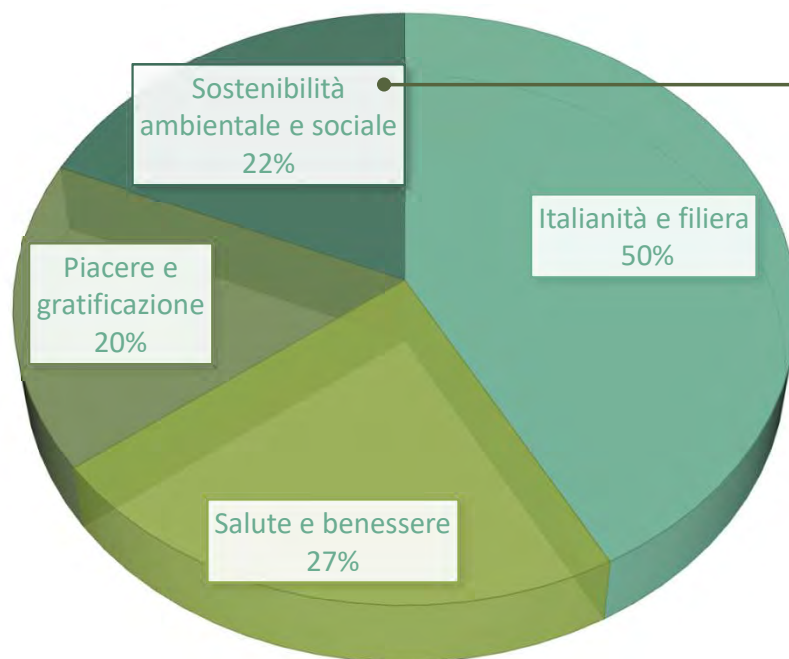
- **71 %** cibo di qualità
- **52 %** casa di proprietà
- **50 %** fare sport

### Ma quale qualità per il proprio benessere?

- **44 %** «cibi della rinuncia» (free from, intolleranze ecc...)
- **35 %** cibi naturalmente ricchi di, a basso tenore di ecc...
  - **21 %** benefici per la salute (probiotici, colesterolo ecc...)

# Lo studio del mercato, i “nuovi” bisogni del consumatore e la strategia di azione

## I VALORI DEL CIBO PER GLI ITALIANI



### Un prodotto è sostenibile quando...

*Cosa mettono al primo posto gli italiani per il proprio benessere*

- **18 %** prodotto con un basso consumo di acqua
- **20 %** tutela i diritti del lavoratore
- **25 %** garantisce un giusto reddito
- **31%** è prodotto con fonti di energia rinnovabile
  - **31%** biologico
- **40%** confezionato con materiali riciclati

# La strategia di San Pietro: dare valore al valore

---



Valorizzare le  
diverse gestioni  
aziendali dei  
soci allevatori



**Diversificazione  
della produzione**



*Creare VALORE*

Valorizzare il  
prodotto  
Grana Padano



*Creazione  
di valore  
attraverso  
tecnologie di  
produzione*



Grana Padano DOP



Grana Padano DOP Biologico



Grana Padano DOP Selezione da fieno



Grana Padano DOP Kosher



Grana Padano DOP a ridotto tenore di sale

Work in progress

# La «Selezione da fieno»

**Tradizione** come *salvaguardia del fuoco*, non come conservazione delle ceneri: muoversi a 360°, guardando al passato e alla contemporaneità

NATURALITA'  
TRADIZIONE  
INNOVAZIONE

Il tipo di **agricoltura** con cui si ottiene l'alimento per le bovine è 100% naturale.  
Fa bene alla natura, all'animale e all'uomo

Da un prodotto standard **evolvere** ad un prodotto con molteplici sfumature, che soddisfi le diverse esigenze delle persone



Nasce la necessità di comunicare questi valori:

Agricoltura  
Allevamento  
Cooperativa  
Prodotto

Difficoltà: azienda non presente in GDO, marchio non conosciuto, creare un nuovo segment di mercato per un nuovo prodotto, difficoltà di comunicazione in ambito agroalimentare

## Gesti Grana: Product link chain



GESTI  
GRANA

*E' un modello gestionale di  
comunicazione dell'intera  
filiera del prodotto*



Offrire al consumatore **le informazioni sulla tracciabilità**,  
a partire dagli ingredienti dell'alimentazione bovina



Sviluppare e attuare un sistema gestionale innovativo con  
lo scopo di **ottimizzare il funzionamento della filiera.**

*Informazioni statiche  
condivise in tutti i lotti e  
informazioni dinamiche che  
cambiano da lotto a lotto*



## Rintracciabilità

Lotto FF BIO\_MN474\_01\_2018

Grana Padano DOP Bio  
Forme prodotte: 310  
Latte utilizzato: 163.999 kg.  
Caseificio: Latteria San Pietro  
(MN474)  
Produzione: gennaio 2018

### AZIENDE AGRICOLE CONFERENTI

▶ **Soc. Agr. A. e D. di Azzoni Paolo e C. S** - Via L.B. Alberti - 46044 Goito (MN)

▶ **Soc. Coop. Agr. Agrilatte** - Via Santellone, 37 - 25018 Montichiari (BS)

▼ **Soc. Agr. A. e D. di Azzoni Paolo e C. S** - Via L.B. Alberti - 46044 Goito (MN)

### LATTE CONFERITO IN QUESTO LOTTO:

74.231 kg. LATTE INTERO BIO D.O.P.

### BOVINE DA LATTE ALIMENTATE CON:

- Fieno di Prato Stabile
- Erba Medica
- Miscela Aziendale di Cereali Biologici

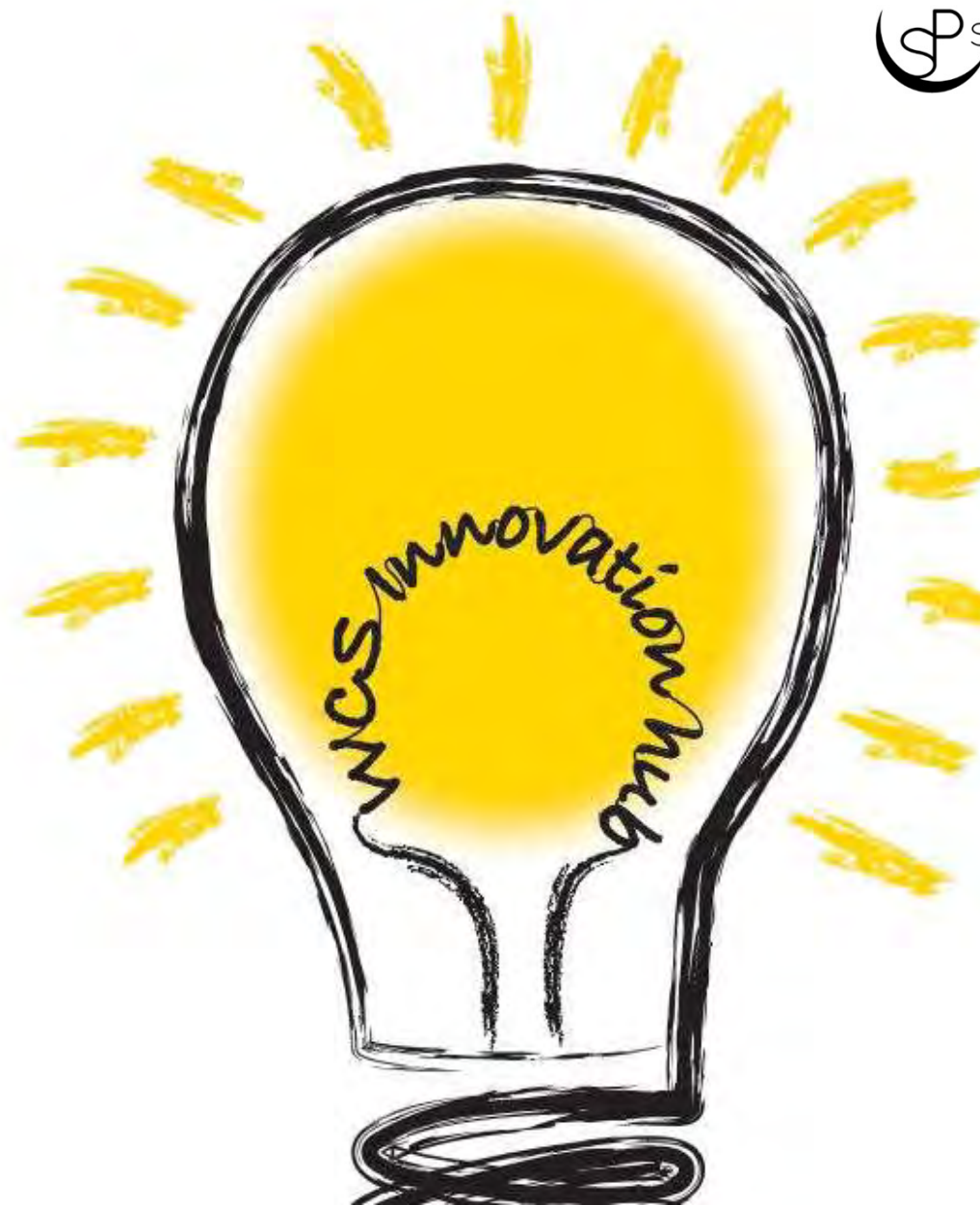
▶ **Soc. Coop. Agr. Agrilatte** - Via Santellone, 37 - 25018 Montichiari (BS)

# Innovare

/in·no·và·re/

Modificare introducendo  
elementi di novità

*Per competere non si può  
prescindere dall'innovare. Anche  
le piccole imprese possono fare  
innovazione attraverso l'unione,  
la tecnologia e il coraggio.*



*Grazie*

Stefano Pezzini, Latteria San Pietro