



**MONTANARI & GRUZZA
SPA**

Italia

Comune
Sant'Ilario d'Enza

Provincia
RE

ATECO
**Produzione dei derivati
del latte**

Sito web
www.montanari-gruzza.it

Storia Impresa

Siamo nati a Sant'Ilario d'Enza sulla via Emilia fra Reggio Emilia e Parma. La via che attraversa un territorio dove tradizione secolare, anzi millenaria, si è nutrita di innovazione e sviluppo. La raccolta quotidiana della panna d'affioramento per produrre Burro nei Caseifici produttori di Parmigiano Reggiano, la selezione e la cura dello stesso formaggio, mostrano il legame con l'ambiente e il territorio che ci è familiare sin dall'inizio della nostra storia a metà del secolo scorso. Ingegno perché ancora oggi si utilizzano intuizioni tecnologiche vecchie di centinaia di anni.

Il Parmigiano Reggiano si basa su un metodo produttivo estremamente complesso: le caratteristiche della pasta e l'utilizzo a crudo del latte, senza antifermentativi e conservanti, chiedono una sapienza straordinaria. Sapienza che si tramanda nell'insegnamento orale dal mastro casaro al garzone di caseificio, come di padre in figlio, nel susseguirsi delle generazioni. Siamo puntato sul valore del territorio e sulla sua spontanea biodiversità.

Vi crediamo così fortemente da investire su razze bovine da latte tipiche come la Vacca Rossa Reggiana, la Vacca Bruna Alpina, la Razza Bianca Modenese: varietà in grado di generare latte le cui caratteristiche peculiari creano un formaggio Parmigiano Reggiano aromatico e speciale. Così abbiamo creduto nella produzione Biologica, filiera che oggi possiamo vantare nella sua completezza, con una stalla dedicata nella montagna parmense ed un caseificio situato a pochi chilometri da essa. Lavoriamo la panna affiorata naturalmente durante la scrematura del Latte nei Caseifici del Parmigiano Reggiano, conferendola al nostro stabilimento entro poche ore dall'affioramento in caseificio, poiché gestiamo la raccolta quotidiana direttamente, senza intermediari. Siamo portatori del senso della nostra storia, ne siamo responsabili. Il rispetto dell'ambiente, del nostro ambiente, è un imperativo che guida i nostri valori e fonda le nostre azioni.

CEO
Gabriele Montanari

CFO
Massimo Cigarini

Treasury
Massimo Cigarini

Edizione 2023
Evento annuale
Assegnazione Award

2. EXTRA (Valore
Produzione < 250 > 50 mio)
Classe Dimensionale

Nielsen 2
Area

135,20
Valore produzione 2022
(mio €)

Valutazione
Centrale Rischi Assegnazione

Valutazione Centrale Rischi
precedenti 6 mesi

1/10

1/10

Quotazione
NO

Bond-Minibond
NO

Partecipata da fondo
NO

Note Operazione Finanza Straordinaria

	Previsione esercizio corrente	Previsione esercizio successivo	Previsione secondo esercizio successivo
Volume Produzione (mio €)	125,00	130,00	135,00
EBITDA (mio €)	9,00	11,00	13,00
PFN (mio €)	29,00	26,00	23,00