



Press Kit



FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

L'azienda

Pag. 5

Valori e Mission

Pag. 10

La nostra storia

Pag. 14

La nostra produzione

Pag. 16

Territorio, rapporto e valorizzazione della Valsassina

Pag. 21

Da Carozzi: bottega e ristorante

Pag. 24



L'azienda

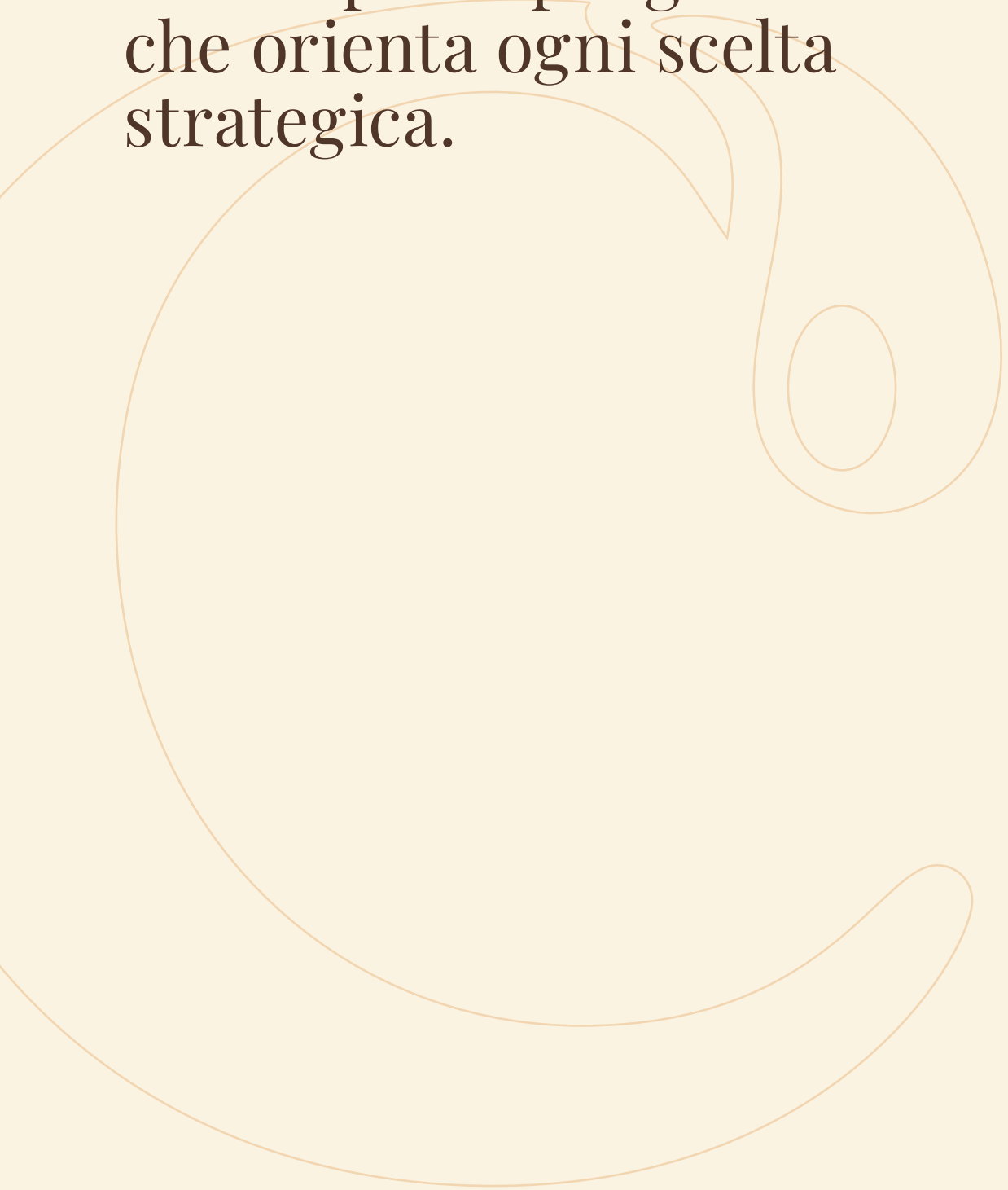
FONDATA NEL 1960 DA ALDO CAROZZI A PASTURO, NEL CUORE DELLA VALSASSINA, CAROZZI FORMAGGI È OGGI UNA DELLE REALTÀ DI RIFERIMENTO NEL PANORAMA LATTIERO-CASEARIO ITALIANO.

La sua storia nasce da una forte radice territoriale e da una visione imprenditoriale chiara: valorizzare il latte e la tradizione casearia alpina con un approccio industriale evoluto, capace di garantire qualità costante, sicurezza e continua innovazione.

Fin dalle origini, l'azienda ha costruito il proprio sviluppo attorno ad un legame autentico con la Valsassina, territorio vocato alla produzione casearia, dove competenze artigianali e cultura del latte rappresentano un patrimonio condiviso. Questo radicamento non è rimasto un elemento identitario statico, ma è diventato la base su cui strutturare una crescita solida e progressiva, che ha portato Carozzi ad evolvere da impresa locale a player riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

Oggi Carozzi, sotto la guida di Vera, Marco e Aldo, figli del fondatore, opera attraverso un sistema produttivo moderno e integrato, nel quale tradizione e tecnologia convivono in modo coerente. Gli stabilimenti aziendali adottano processi avanzati e rigorosi standard qualitativi, nel rispetto delle normative più stringenti in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità. L'intera filiera è oggetto di controlli costanti: dalla selezione del latte alla stagionatura, fino al confezionamento e alla distribuzione.

La qualità non è soltanto
un requisito tecnico,
ma un principio guida
che orienta ogni scelta
strategica.



IL PORTAFOGLIO PRODOTTI RIFLETTE QUESTA VISIONE: UNA GAMMA AMPIA E ARTICOLATA CHE COMPRENDE FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, SPECIALITÀ TIPICHE E REFERENZE DESTINATE ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE E AI MERCATI ESTERI.

Accanto alla valorizzazione delle produzioni tradizionali, l'azienda investe nello sviluppo di nuove linee e soluzioni capaci di rispondere ai cambiamenti nei consumi, mantenendo sempre coerenza con la propria identità.

La crescita di Carozzi è stata accompagnata anche da una costante attenzione alla sostenibilità, intesa in senso ampio: ambientale, economico e sociale. L'azienda promuove pratiche orientate alla riduzione dell'impatto ambientale, all'efficientamento energetico e alla gestione responsabile delle risorse. Parallelamente, investe nelle persone e nel ter-

ritorio, sostenendo iniziative culturali, formative e sociali che rafforzano il tessuto locale e il dialogo con la comunità.

Guidata da una governance che coniuga continuità familiare e managerialità, Carozzi ha saputo interpretare le evoluzioni del mercato mantenendo coerenza con i propri valori fondanti: qualità, affidabilità, radicamento territoriale e apertura all'innovazione.

Un equilibrio che rappresenta oggi il principale fattore competitivo dell'azienda e la base su cui costruire le prospettive future.



Artigianalità

Custodiamo i metodi di produzione degli antichi casari, adattandoli ai gusti più moderni.



Gusto

Dai sapori più delicati a quelli più decisi, i formaggi Carozzi soddisfano ogni palato.



Territorio

La nostra Valsassina: un intreccio di storie, tradizioni ed eccellenze enogastronomiche.




Carozzi
in numeri

66
anni di
storia

59
dipendenti

3
generazioni



+2,9%
di crescita
nell'ultimo anno

16+
insegne
GDO servite

20
milioni di
fatturato

15+
Paesi Esteri
serviti



Valori e Mission

In Carozzi Formaggi, valori e mission non sono una dichiarazione di principio: sono il criterio con cui l'azienda prende decisioni, misura la qualità del proprio lavoro e costruisce relazioni con clienti, partner e territorio.

LA CULTURA D'IMPRESA NASCE DA UN CONTESTO, LA VALSASSINA, IN CUI IL FORMAGGIO È PATRIMONIO TECNICO E IDENTITARIO E SI È EVOLUTA IN UNA VISIONE INDUSTRIALE CONTEMPORANEA, CAPACE DI CONIUGARE RIGORE PRODUTTIVO, RESPONSABILITÀ E CAPACITÀ DI INNOVARE.

Qualità come metodo, non come promessa

La qualità, per Carozzi, è prima di tutto un **metodo**: un insieme di procedure, controlli, competenze e responsabilità diffuse lungo tutta l'organizzazione. Non riguarda solo il risultato finale, ma la coerenza dell'intero percorso: selezione delle materie prime, gestione dei processi, sicurezza alimentare, tracciabilità, affidabilità delle forniture, standard costanti nel tempo.

Questa impostazione porta a un concetto di qualità "misurabile": non un valore percepito, ma un requisito verificabile, sostenuto da sistemi di controllo e da un'attenzione continua al miglioramento.

In un settore dove la fiducia è parte integrante del prodotto, Carozzi interpreta la qualità come **impegno quotidiano verso il consumatore** e come responsabilità verso il mercato.

Radicamento e responsabilità territoriale

Il legame con la Valsassina non è un elemento narrativo: è un orientamento strategico. Carozzi cresce valorizzando una tradizione casearia riconoscibile e un saper fare sedimentato, ma lo fa assumendosi anche una responsabilità: contribuire alla vitalità del territorio, preservarne la cultura produttiva e generare valore lungo la filiera.

Il territorio, in questa visione, non è solo origine: è **relazione**. Relazione con le comunità locali, con il tessuto economico e con una geografia che ha dato forma a un'identità specifica. La scelta di restare radicati significa investire in continuità, competenze e reputazione, mantenendo una coerenza che, oggi, rappresenta un vantaggio competitivo.



Innovazione come evoluzione coerente

Carozzi adotta un'idea di innovazione pragmatica e orientata al lungo periodo: tecnologia e ricerca non sono "aggiunte" alla tradizione, ma strumenti per proteggerla e renderla replicabile in standard elevati, su scala più ampia, senza compromessi sulla sicurezza e sulla qualità.

Innovare significa:

- rendere i processi più efficienti e controllabili;
- sviluppare soluzioni di prodotto in linea con i cambiamenti dei consumi;
- investire sulla sostenibilità ambientale e sull'ottimizzazione delle risorse;
- rafforzare competenze e cultura tecnica, internamente e lungo la filiera.

È un'innovazione che mantiene un requisito fondamentale: **coerenza con l'identità**. Per Carozzi, evolvere non vuol dire cambiare direzione, ma consolidare la propria posizione con strumenti più avanzati.

Cultura del prodotto e trasmissione delle competenze

Un valore distintivo è la centralità attribuita alla **conoscenza**: del prodotto, della filiera e del mondo lattiero-caseario in senso più ampio. In questa prospettiva, la visione strategica dell'azienda vuole rispondere ad un obiettivo preciso: contribuire ad una cultura del formaggio più consapevole, fatta di competenze, capacità di lettura del prodotto, attenzione alla qualità e alla sua origine.

Formare e divulgare significa posizionarsi come impresa che non si limita a produrre, ma che **interpreta** il proprio settore e ne sostiene la crescita, investendo sulla relazione con professionisti, nuove generazioni e stakeholder.

La Mission



La mission di Carozzi Formaggi è guidata da un principio essenziale: **trasformare un patrimonio territoriale e produttivo in valore contemporaneo**, rendendo accessibile una qualità solida, riconoscibile e affidabile.

In termini operativi, Carozzi lavora per:

- valorizzare la tradizione casearia italiana con un approccio industriale rigoroso e controllato;
- garantire prodotti sicuri, tracciabili e costanti, allineati agli standard più elevati di filiera;
- sviluppare un'offerta capace di rispondere al mercato senza perdere identità, posizionamento e coerenza;
- generare valore per il territorio e per la filiera, attraverso investimenti, competenze e relazioni di lungo periodo.

QUESTA MISSION È SOSTENUTA DA UNA VISIONE CHE METTE AL CENTRO LA CREDIBILITÀ CHE SI COSTRUISCE NEL TEMPO, ATTRAVERSO CONTINUITÀ, PRECISIONE E RESPONSABILITÀ. È SU QUESTI ELEMENTI CHE CAROZZI FONDA LA PROPRIA REPUTAZIONE E PROIETTA IL PROPRIO SVILUPPO FUTURO.

La nostra storia

LA STORIA DI CAROZZI FORMAGGI HA INIZIO NEL 1960, QUANDO ALDO CAROZZI AVVIA L'ATTIVITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI CASEARI DELLA VALSASSINA, DAPPRIMA A BALLABIO E SUCCESSIVAMENTE STABILENDO LA SEDE PRODUTTIVA A PASTURO, NEL CUORE DELLA VALLE ALPINA LOMBARDA.

Fin dagli esordi l'azienda si configura come un interprete della tradizione casearia locale, impegnandosi a coniugare le competenze artigianali dei casari della valle con le esigenze di gusto e di mercato più moderne.

Nel corso dei decenni, Carozzi evolve passando da una dimensione prevalentemente locale a un'organizzazione strutturata, in grado di affermarsi anche sul piano nazionale e internazionale. Il consolidamento dei processi produttivi, la selezione rigorosa delle materie prime e l'adozione di standard di qualità conformi alle normative igienico-sanitarie europee hanno consentito all'azienda di crescere mantenendo coerenza con le proprie origini.

Una tappa significativa nella storia recente è la creazione nel 2015 di **"Da Carozzi"**: uno spazio dedicato non soltanto alla vendita, ma alla scoperta

dei prodotti e alla cultura gastronomica della Valsassina, combinando rivendita, bistrot ed eventi di degustazione e approfondimento. Questo progetto riflette la volontà di Carozzi di promuovere non solo un prodotto, ma un'esperienza autentica legata alla tradizione casearia alpina.

Nel tempo l'azienda ha saputo interpretare le istanze del mercato contemporaneo senza perdere di vista l'identità territoriale.

La produzione si è ampliata per includere una gamma articolata di formaggi – dai DOP lombardi alle specialità di capra – mantenendo un equilibrio tra artigianalità e rigore industriale. Di pari passo, Carozzi ha rafforzato la propria presenza nei principali appuntamenti del settore alimentare, partecipando alle fiere di riferimento e consolidando relazioni con distributori, operatori B2B e consumatori.

Oggi l'azienda è percepita come un rappresentante solido della tradizione casearia italiana, con un modello produttivo che valorizza la storia e il territorio ma è orientato al futuro, alla qualità certificata e alla diffusione del “saper fare” della Valsassina anche oltre i confini nazionali.

La nostra produzione

LA PRODUZIONE CAROZZI NASCE DALL'INCONTRO TRA TRADIZIONE CASEARIA E ORGANIZZAZIONE INDUSTRIALE EVOLUTA. NON SI TRATTA DI UNA CONTRAPPESIZIONE TRA ARTIGIANALITÀ E TECNOLOGIA, MA DI UN'INTEGRAZIONE STRUTTURATA: IL SAPERE TECNICO MATURATO IN OLTRE SESSANT'ANNI DI ATTIVITÀ VIENE SUPPORTATO DA IMPIANTI MODERNI, PROCESSI CONTROLLATI E SISTEMI DI GESTIONE ORIENTATI ALLA QUALITÀ E ALLA SICUREZZA ALIMENTARE.

Filiera e selezione delle materie prime

La qualità del prodotto finito dipende in modo diretto dalla qualità del latte. Per questo Carozzi adotta criteri rigorosi nella selezione dei fornitori, privilegiando relazioni consolidate e tracciabili. Ogni conferimento viene sottoposto a controlli analitici per verificarne conformità, caratteristiche chimico-fisiche e requisiti igienico-sanitari.

La gestione della filiera è improntata a trasparenza e monitoraggio costante: dalla materia prima alla distribuzione, ogni fase è documentata e tracciabile. Questo approccio consente non solo di garantire sicurezza, ma anche di assicurare uniformità qualitativa e affidabilità nel tempo.

Metodi di lavorazione

Nei processi produttivi convivono tecniche tradizionali e sistemi automatizzati. Le fasi di coagulazione, rottura della cagliata, formatura e salatura seguono protocolli definiti e controllati, nel rispetto delle specificità di ciascuna tipologia di formaggio.

Per i prodotti DOP - come Gorgonzola e Taleggio - l'azienda opera in conformità ai disciplinari ufficiali, che regolano metodi, ingredienti, tempi e modalità di produzione. La stagionatura, elemento determinante per lo sviluppo delle caratteristiche organolettiche, avviene in ambienti a temperatura e umidità controllate, monitorati costantemente per garantire condizioni ottimali.

Il risultato è un equilibrio tra replicabilità industriale e rispetto delle caratteristiche identitarie di ogni referenza.



Tecnologia e controllo

Gli stabilimenti Carozzi sono dotati di impianti tecnologicamente avanzati che consentono precisione nei parametri produttivi e ottimizzazione delle risorse. I sistemi di controllo qualità operano lungo tutto il processo, con verifiche analitiche e sensoriali che coinvolgono sia laboratori interni sia enti terzi certificatori.

L'adozione di standard internazionali in materia di sicurezza alimentare consente all'azienda di operare nei principali mercati nazionali ed esteri con credibilità e continuità. Le certificazioni di sistema rappresentano uno strumento essenziale per garantire conformità normativa, gestione del rischio e miglioramento continuo.

Qualità come sistema integrato

Per Carozzi la qualità è un sistema integrato che comprende:

- controllo della materia prima
- monitoraggio dei processi produttivi
- verifica costante del prodotto finito
- tracciabilità completa della filiera
- formazione continua del personale

Ogni fase è parte di un modello organizzativo che mette al centro la prevenzione delle criticità e l'affidabilità del risultato.

Sostenibilità ed efficienza

La produzione è orientata anche alla riduzione dell'impatto ambientale e all'efficientamento energetico. L'ottimizzazione dei consumi, la gestione responsabile delle risorse idriche e l'attenzione agli imballaggi si inseriscono in una strategia di lungo periodo che mira a coniugare competitività e responsabilità.

La produzione Carozzi si distingue dunque per un approccio metodico e strutturato: radicato nella tradizione casearia della Valsassina, ma sostenuto da tecnologia, controllo e visione industriale. È in questo equilibrio che si costruisce la credibilità dell'azienda e la costanza qualitativa che ne caratterizza l'offerta sul mercato.



Premi e riconoscimenti

Carozzi Formaggi ha raccolto, nel corso degli anni, numerosi riconoscimenti che attestano la qualità tecnica e organolettica delle sue produzioni, nonché la correttezza e l'efficacia dei processi produttivi. Una delle manifestazioni più significative in cui l'azienda si è distinta è il **World Cheese Awards**, concorso internazionale tra i più autorevoli del settore caseario. In questa competizione, referenze Carozzi come il Gorgonzola DOP Selezione Dolce e la Capriziola hanno ottenuto **medaglie d'oro**, evidenziando l'eccellenza dei prodotti nei confronti di una giuria internazionale di esperti.

Più recentemente, nei **World Cheese Awards 2024-2025**, Carozzi ha confermato la propria posizione di rilievo nel panorama caseario globale con riconoscimenti articolati:

- **Super Gold** per il **Dolce Capriziola**, selezionato tra i formaggi migliori al mondo;
- **Silver** per il **Camembert di bufala**;
- **Bronze** per prodotti come il **Taleggio D.O.P. "La Baita"** latte crudo, il **Gorgonzola D.O.P. "Piccante"** e altre specialità premiate per qualità e carattere gustativo.

In anni recenti l'azienda ha inoltre ricevuto attestazioni competitive in concorsi casari internazionali e riconoscimenti collegati alla diffusione della cultura del "saper fare", tra cui menzioni come **Ambasciatori del Saper Fare** nell'ambito di iniziative promosse da istituzioni locali e camere di commercio.

Questi premi e riconoscimenti non sono meri elementi di prestigio, ma indicatori misurabili dell'efficacia del modello produttivo Carozzi: qualità certificata, fedeltà alla tradizione tecnica e capacità di dialogare con i mercati più esigenti. Essi rafforzano la reputazione dell'azienda e consolidano la sua credibilità in mercati competitivi a livello internazionale.





Formaggella della
Valsassina
Latte crudo

Latteria Grassa

Latteria Altorali

Latteria Stanga

Territorio, rapporto e valorizzazione della Valsassina

PER CAROZZI, LA VALSASSINA NON È SOLTANTO IL LUOGO IN CUI L'AZIENDA È NATA E SI È SVILUPPATA. È IL CONTESTO CHE NE HA FORMATO L'IDENTITÀ, IL SAPERE PRODUTTIVO E IL MODO STESSO DI INTERPRETARE IL LAVORO. DAL 1960, IL LEGAME CON LA VALLE NON SI ESAURISCE IN UN RIFERIMENTO ALLE ORIGINI, MA CONTINUA A RAPPRESENTARE UNA COMPONENTE CONCRETA DELLA VISIONE INDUSTRIALE DELL'IMPRESA.

Un legame strutturale, non simbolico

La scelta di mantenere il cuore produttivo a Pasturo esprime una direzione precisa e coerente. In un comparto in cui la delocalizzazione è spesso considerata una leva di efficienza, Carozzi ha deciso di restare, investire e crescere nello stesso territorio in cui tutto è iniziato.

Si tratta di una scelta che ha un valore strategico prima ancora che narrativo. Restare in Valsassina significa sostenere l'occupazione locale, valorizzare competenze tecniche maturate all'interno della tradizione casearia alpina e preservare un patrimonio di conoscenze che si è consolidato nel tempo. Il territorio, in questo senso, non è sfondo, ma parte attiva del modello aziendale.

Filiera, relazioni e continuità produttiva

Il rapporto con la valle si riflette anche nella qualità delle relazioni costruite con la filiera e con il tessuto economico locale. La selezione del latte e dei fornitori avviene secondo criteri rigorosi di qualità e tracciabilità, ma si inserisce anche in un sistema di rapporti consolidati, fondati su continuità, affidabilità e conoscenza reciproca.

Questo radicamento contribuisce a rafforzare la stabilità produttiva dell'azienda e, al tempo stesso, genera valore per il territorio. Attraverso l'occupazione, gli investimenti, la presenza industriale stabile e l'indotto che ne deriva, Carozzi rappresenta oggi una delle realtà imprenditoriali più strutturate della Valsassina, capace di coniugare dimensione locale e apertura ai mercati nazionali e internazionali.



... NI FORMAGGIO ... IL SUO
CLIENTE SI ATTEGgia IN MODO
INSTRUARLO, CON UNA SOSTENUTEZZA
IN FAVORLOSTR A UN PO' ALTEZZOSA,
E AL CONTRARIO SCIOGLIENDOSI IN UN
ADDETTIVILE ARRENDONO.
-TRIO CAVINO-

... per i nostri prodotti
solo il miglior latte



La valle come componente dell'identità produttiva

La Valsassina incide in modo diretto sulla reputazione e sul profilo qualitativo di Carozzi. Non è solo un'origine geografica, ma un elemento che definisce lo stile produttivo, l'approccio al lavoro e il rapporto con il prodotto.

La lavorazione di formaggi DOP come Taleggio e Gorgonzola si colloca all'interno di una tradizione profondamente legata a questo territorio, dove condizioni ambientali, cultura tecnica e competenze specialistiche trovano una sintesi particolarmente favorevole.

Carozzi interpreta questo patrimonio in chiave contemporanea: tecnologia, controllo qualità e organizzazione industriale diventano strumenti per custodire e rafforzare il valore della tradizione, non per sostituirla.

Valorizzare il territorio attraverso l'impresa

Il rapporto con la Valsassina si fonda quindi su una logica di reciprocità. Da un lato, l'azienda trae dal territorio identità, credibilità e competenze; dall'altro, contribuisce alla sua valorizzazione economica e culturale, portando il nome oltre i confini locali.

In questa relazione si riconosce un modello di crescita coerente e radicato nel lungo periodo, in cui sviluppo industriale e responsabilità territoriale procedono nella stessa direzione.

Da Carozzi: bottega e ristorante

CON DA CAROZZI, L'AZIENDA HA TRADOTTO IL PROPRIO LEGAME CON LA VALSASSINA IN UN PROGETTO CAPACE DI UNIRE PRODOTTO, ESPERIENZA E ACCOGLIENZA. NON SI TRATTA SEMPLICEMENTE DI UN PUNTO VENDITA O DI UNO SPAZIO DEDICATO ALLA RISTORAZIONE, MA DI UN LUOGO PENSATO PER RACCONTARE IL MONDO CAROZZI IN MODO PIÙ COMPLETO, DIRETTO E COINVOLGENTE.



Situato a Pasturo, nel cuore della valle, **Da Carozzi** rappresenta l'estensione naturale della filosofia aziendale: trasformare il prodotto in esperienza e il territorio in racconto. Qui il formaggio non è soltanto un alimento da acquistare o degustare, ma diventa chiave di accesso a una cultura produttiva, a una filiera e a un patrimonio gastronomico che definiscono l'identità stessa dell'impresa.

La bottega: selezione, consulenza e racconto del prodotto

Il progetto si articola in un negozio aperto al pubblico con una proposta gastronomica che interpreta il patrimonio caseario in chiave contemporanea, valorizzando ingredienti locali e tradizioni alpine.

Questo modello consente di presidiare l'intera esperienza del consumatore: dalla conoscenza del prodotto alla sua degustazione consapevole. È un approccio che rafforza la reputazione aziendale e, al contempo, contribuisce alla promozione della Valsassina come destinazione enogastronomica.

Il ristorante: il territorio interpretato in chiave contemporanea

Il ristorante completa questo percorso, portando in tavola il patrimonio caseario e gastronomico della valle attraverso una proposta che unisce tradizione e interpretazione contemporanea.

Il formaggio diventa ingrediente centrale di un'esperienza culinaria che valorizza materie prime locali, ricette, stagionalità e cultura alpina. In questo modo, la ristorazione non è un'attività accessoria, ma parte integrante di un progetto più ampio: offrire al visitatore un'esperienza coerente con i valori dell'azienda e con il contesto da cui essa nasce.

Un luogo che rafforza identità e attrattività

L'integrazione tra bottega e ristorante consente a Carozzi di presidiare l'intera esperienza del pubblico, dalla conoscenza del prodotto alla degustazione. È una scelta che rafforza il posizionamento del brand e, allo stesso tempo, contribuisce alla promozione della Valsassina come destinazione enogastronomica.



Da Carozzi assume così anche il ruolo di attrattore territoriale: un punto di riferimento per visitatori, appassionati e professionisti del settore che desiderano entrare in contatto con la tradizione casearia locale in modo autentico e concreto. L'azienda amplia il proprio raggio d'azione, affiancando alla produzione industriale una funzione culturale e relazionale capace di generare valore duraturo.

Un'evoluzione coerente della storia aziendale

In una prospettiva strategica, **Da Carozzi** rappresenta un'evoluzione naturale del percorso dell'azienda. È il luogo in cui filiera, cultura gastronomica e accoglienza si incontrano, rendendo visibile una visione imprenditoriale che non si limita alla produzione, ma investe anche nella costruzione di esperienza, reputazione e legame con il territorio.

Più che un progetto collaterale, è una sintesi concreta del modo in cui Carozzi interpreta il proprio ruolo: un'impresa radicata, capace di valorizzare ciò che produce e il contesto in cui opera, trasformando la propria identità in un'esperienza riconoscibile e condivisibile.



Carozzi Formaggi Srl
Via Provinciale, 14/a
23818 Pasturo (LC)
T. +39 0341 955173



carozzi.com