

**L'intervista. Ennio Caiolo.** Avanza il processo di internazionalizzazione sfruttando i canali di Lactalis  
Nuovi mercati esteri: «Oggi i francesi consumano 41mila tonnellate di mozzarella, più del Camembert»

# Cresce l'export della Galbani, ricavi verso quota 2 miliardi

**Giorgio dell'Orefice**

**D**ue miliardi di fatturato nel 2022 a livello mondiale. È il traguardo al quale punta Galbani storico brand del settore lattiero caseario italiano (festeggerà proprio quest'anno i 140 anni di attività) e che dal 2006 è controllato della multinazionale francese Lactalis. «Gli investimenti nel settore lattiero caseario italiano – spiega il direttore generale di Galbani Cheese, Ennio Caiolo – hanno seguito una strategia di internazionalizzazione messa a segno negli anni da Lactalis. Anni fa il giro d'affari di Lactalis era concentrato soprattutto nel Paese d'origine mentre oggi la Francia pesa circa il 20% su un fatturato globale di circa 22 miliardi. Si è puntato sia sulla crescita organica sia su quella per linee esterne, negli ultimi 10 anni sono state rilevate numerose aziende (Ambrosi nei giorni scorsi, ndr.) e una parte rilevante in questo processo l'ha avuta l'Italia con Galbani. Azienda che a partire dall'ingresso nell'orbita francese ha messo a segno una crescita costante e oggi vende 200mila tonnellate di formaggi: 125mila in Italia e 75mila all'estero».

**Quali sono stati i driver di questa crescita?**  
L'idea che alcuni prodotti lattiero

caseari della tradizione italiana avessero grandi margini di crescita soprattutto internazionale. Non siamo una multinazionale che standardizza le produzioni, ma puntiamo a valorizzare le specificità locali. Un lavoro di segmentazione svolto a più livelli. L'idea è quella di far conoscere al mondo mozzarella, ricotta, Parmigiano, Gorgonzola, Taleggio come riportare sul mercato locale le diverse centrali del latte regionali che abbiamo rilevato nel tempo.

**Una multinazionale francese che valorizza i prodotti made in Italy?**

Abbiamo visto con anticipo che alcune produzioni italiane, grandi classici e prodotti più freschi potevano avere l'ambizione di svilupparsi in altre parti del mondo. E abbiamo perseguito questo obiettivo mantenendo il know how in Italia ma utilizzando la forza distributiva del nostro gruppo. E così si è arrivati al grande successo dei formaggi freschi italiani in Francia.

**Ci può fare degli esempi?**

Il caso più eclatante è la mozzarella sia vaccina che di bufala. Oggi la Francia assorbe 41mila tonnellate di mozzarella, una soglia che ha consentito il sorpasso nei consumi sul Camembert. La sfida ora è cercare di destagionalizzare le vendite concentrate nel periodo estivo.

**Le referenze sono le stesse vendute anche in Italia?**

Ci sono alcune differenze. Ad esempio, abbiamo sviluppato un mix di mozzarella di forma cilindrica da 200 grammi che affettata consente di confezionare una perfetta "caprese". Si tratta di un adattamento che ha avuto molto successo. Questo è un aspetto centrale per sviluppare le vendite.

**Cioè quale?**

All'estero non tutti conoscono le corrette modalità di consumo di alcuni prodotti. La ricotta, ad esempio, ha grandissime potenzialità ma bisogna spiegare come utilizzarla. I consumatori non sanno se si tratta di un formaggio fresco, di un ingrediente da utilizzare in cucina o entrambe le cose. Le ricette sono fondamentali. Durante la pandemia sono esplose le vendite di mascarpone per il Tiramisù. Ricetta sulla quale ormai si cimentano, con alterni risultati, in ogni parte del mondo. E grandi potenzialità le vediamo anche per la crescita per la quale però bisogna superare le difficoltà di *shelf life* per portarla sui mercati esteri.

**State puntando forte anche sui formaggi Dop**

Siamo molto presenti sulle Dop in Italia e sulle Aoc in Francia. Le denominazioni d'origine sono un grande punto di forza dell'alimentare europeo. E come Lactalis abbiamo l'ambizione di presentare il miglior piatto di formaggi al mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**ENNIO  
CAIOLO**  
Direttore Generale  
Galbani Cheese



**Produzione di Galbani.** Le linee produttive della mozzarella dal gruppo francese Lactalis

