

Con oltre 350 dipendenti il gruppo barese apre una nuova fase di espansione produttiva

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

Maxi finanziamento per Caseificio Palazzo

LA SCHEDA

Processi innovativi ma metodi tradizionali

La crescita dimensionale non ha modificato uno degli elementi distintivi della

produzione di Caseificio Palazzo: il rapporto tra tecnologia industriale e tradizione casearia. Tra gli esempi più significativi c'è l'utilizzo del siero-innesto naturale, metodo tradizionale che l'azienda conserva fin dal

1957 e che oggi viene integrato all'interno di processi produttivi moderni. Caseificio Palazzo è inoltre tra le aziende produttrici certificate della Mozzarella di Gioia del Colle DOP ed è socio fondatore del relativo Consorzio di Tutela.

CLAUDIA PALAZZO, AMMINISTRATORE UNICO DEL GRUPPO

«Il raggiungimento anticipato degli obiettivi del precedente piano industriale ci permette oggi di affrontare il nuovo piano con una struttura finanziaria più solida, a sostegno degli investimenti in produzione, innovazione e internazionalizzazione»

DALLA MURGIA ai mercati internazionali. È il percorso di crescita e di successo intrapreso dal Caseificio Palazzo, nato nel 1957 a Putignano, nel cuore della Murgia barese, come piccolo laboratorio artigianale a conduzione familiare arrivato, in quasi settant'anni di attività e la guida di tre generazioni della famiglia Palazzo ai traguardi degli oltre 100 milioni di ricavi e di più di 350 dipendenti. Traguardi che, mantenendo un legame forte con il territorio pugliese e con la sua tradizione casearia, il caseificio barese vuole superare con l'ambizioso nuovo piano industriale di crescita fino al 2033, accompagnato in questa sfida da Banco Bpm che ha garantito un finanziamento di 22 milioni di euro. Negli anni Ottanta, con l'aumento della produzione, l'azienda si è trasferita nella zona industriale di Putignano, dove ha tuttora la propria sede mentre alla fine degli anni Novanta è nato il marchio Murgella, che diventerà progressivamente il principale veicolo attraverso cui portare l'identità casearia pugliese sui mercati italiani e internazionali.

Oggi il Caseificio Palazzo è una delle principali realtà italiane specializzate nella produzione di formaggi a pasta filata. Burrata, stracciatella, mozzarella, scamorza e caciocavallo sono il cuore di una gamma che coniuga lavorazioni tradizionali, innovazione industriale e capacità di rispondere alle esigenze di mercati e canali distributivi molto diversi tra loro. Un principio però è sempre rimasto centrale in tutti questi anni: crescere senza separare la dimensione industriale

dall'identità del prodotto e del territorio da cui nasce. Negli ultimi tre anni l'azienda casearia di Putignano ha registrato una crescita media annua del fatturato del 12%, superando i 100 milioni di euro di ricavi e raggiungendo un Ebitda margin superiore al 14%. L'organizzazione conta oggi più di 350 dipendenti e serve sia la Gdo sia il canale Ho.Re.Ca., con una presenza internazionale che supera i 30 Paesi. Alla crescita commerciale si è accompagnato un importante programma di investimenti industriali, che negli ultimi tre anni ha portato anche all'apertura di un nuovo stabilimento produttivo. L'obiettivo è costruire una struttura capace di sostenere una dimensione internazionale sempre maggiore, mantenendo allo stesso tempo il controllo sulla qualità, sull'innovazione e sull'efficienza dei processi. Il 2024 ha rappresentato uno dei passaggi più significativi nella storia recente dell'azienda.

Claudia Palazzo, amministratore unico del gruppo di Putignano, ha acquisito il controllo totalitario della società attraverso una complessa operazione di finanza straordinaria. E a distanza di soli due anni, Caseificio Palazzo ha raggiunto anticipatamente gli obiettivi previsti dal Piano Industriale 2023-2027 e completato il percorso di fusione per incorporazione della società veicolo costituita per l'acquisizione. Risultati che hanno consentito all'azienda di aprire una nuova fase: non più soltanto consolidare la crescita raggiunta, ma costruire le condizioni finanziarie, industriali e organizzative per sostenerne una ulteriore. È in questo con-



testo che si inserisce il nuovo Piano Industriale 2026-2033 e l'accordo perfezionato lo scorso luglio con Banco Bpm per un'operazione finanziaria del valore complessivo di 22 milioni di euro. L'operazione è finalizzata alla razionalizzazione e all'ottimizzazione della struttura finanziaria del gruppo e, soprattutto, a creare le condizioni per sostenere i nuovi investimenti previsti dal Piano Industriale 2026-2033 le cui direttrici sono capacità produttiva, innovazione, sviluppo commerciale e ulteriore internazionalizzazione. Il finanziamento non rappresenta quindi un punto di arrivo, ma uno strumento all'interno di una strategia di crescita di lungo periodo.

«**Questa** operazione – ha sottolineato Claudia Palazzo nel giorno del closing con Banco Bpm – segna un passaggio importante nel percorso di crescita avviato nel 2024. Il raggiungimento anticipato degli obiettivi del precedente Piano industriale ci permette oggi di affrontare il nuovo Piano con una struttura finanziaria più solida, a sostegno degli investimenti in capacità produttiva, innovazione e sviluppo internazionale».

Achille Perego

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA PRESENZA
IN OLTRE
30 PAESI

L'internazionalizzazione rappresenta oggi una delle principali direttrici di sviluppo di Caseificio Palazzo. La presenza in oltre 30 Paesi dimostra come prodotti fortemente territoriali possano trovare spazio in contesti di consumo molto differenti, dalla distribuzione moderna alla ristorazione. Il marchio Murgella è diventato così uno strumento attraverso cui raccontare all'estero la una cultura alimentare legata alla Puglia. A destra: Claudia Palazzo, amministratore unico del gruppo. A sinistra: un operatore

