







Dal 1876 la nostra passione
ed il nostro mestiere sono i formaggi:
li selezioniamo,
li stagioniamo, li affiniamo,
li prepariamo per portarli in tutto il mondo.
Dal 1876 una passione ed un mestiere
dedicati ai cultori dei gusti unici.

Dal 1876 / Since 1876

Cheeses are our passion
and our trade since 1876:
we select them,
we age them, we refine them,
we prepare them for export across the globe.
A passion and a trade since 1876, dedicated to those who appreciate unique flavours.

È il 1876: l'Italia è unita da poco e ad Arona, sulle rive del lago Maggiore, Luigi Guffanti inizia la sua attività di affinatore di diverse varietà di formaggi.

Per dare ai suoi formaggi l'ambiente naturale ideale in cui sviluppare i loro preziosi aromi, acquista un'antica miniera abbandonata in Valganna, ai piedi delle Alpi.

Comincia così una lunga storia di famiglia che continua ancora oggi: a Luigi Guffanti, nel 1925, succedono i figli Carlo e Mario; nel 1970 è la volta di Giovanni Fiori, genero di Carlo.

Da allora sono le diverse generazioni della famiglia Fiori a guidare l'azienda, prima con Carlo e Luisa, figli di Giovanni, e oggi con Giovanni Guffanti Fiori figlio di Carlo Fiori.

Il nome "Luigi Guffanti" è dunque la firma di un'abilità secolare nella selezione, nella stagionatura e nell'affinamento dei formaggi.

Formaggi per tradizione / Cheeses: a family history

The year was 1876: Italy had only recently been unified, and in Arona, on the shores of Lago Maggiore, Luigi Guffanti was starting up his business as a refiner of different varieties of cheese.

To give his cheeses the perfect natural environment in which to develop their exquisite flavour he purchased a disused mine in Valganna, at the foot of the Alps. And thus began a long family history, one that continues today. In 1925 Luigi Guffanti was succeeded by his sons, Carlo and Mario; in 1970 it was the turn of Giovanni Fiori, Carlo's son-in-law.

Since then several generations of the Fiori family have been at the helm of the Company: first Carlo and Luisa, Giovanni's children, and now Giovanni Guffanti Fiori, Carlo Fiori's son.

The name "Luigi Guffanti" therefore represents a time-honoured art in the selection, aging and refining of cheeses.



Oggi come nel 1876 “Luigi Guffanti” seleziona i formaggi sui luoghi di produzione, li stagiona e li affina nelle proprie cantine per consegnarli agli appassionati del gusto.

Presente, oltre che in Italia e in Europa, anche sui mercati più importanti in America, in Asia ed Oceania, partecipa assiduamente alle più importanti fiere e manifestazioni nazionali ed internazionali di settore, rifornendo il carrello dei formaggi dei più prestigiosi ristoranti, i distributori più attenti e il banco di quei negozi alimentari che propongono prodotti della più alta tradizione e tipicità.

Numerosi i riconoscimenti e gli inviti in Italia e all'estero che rendono presente “Luigi Guffanti” ovunque si tratti di celebrare il formaggio.

L'azienda oggi / The company today

Today at “Luigi Guffanti” we still selects the cheeses from the same production sites as we did back in 1876. These cheeses are then aged and refined in our own cellars, and, once fully matured, are delivered to gourmets.

An established presence both in Italy and Europe, and in the influential markets of America, Asia and Oceania, “Luigi Guffanti” regularly attends the top trade fairs and national and international events in the sector, supplying the cheese trolleys of prestigious restaurants, discerning distributors and the delicatessen counters of food stores which offer specialty cheeses of the highest tradition.

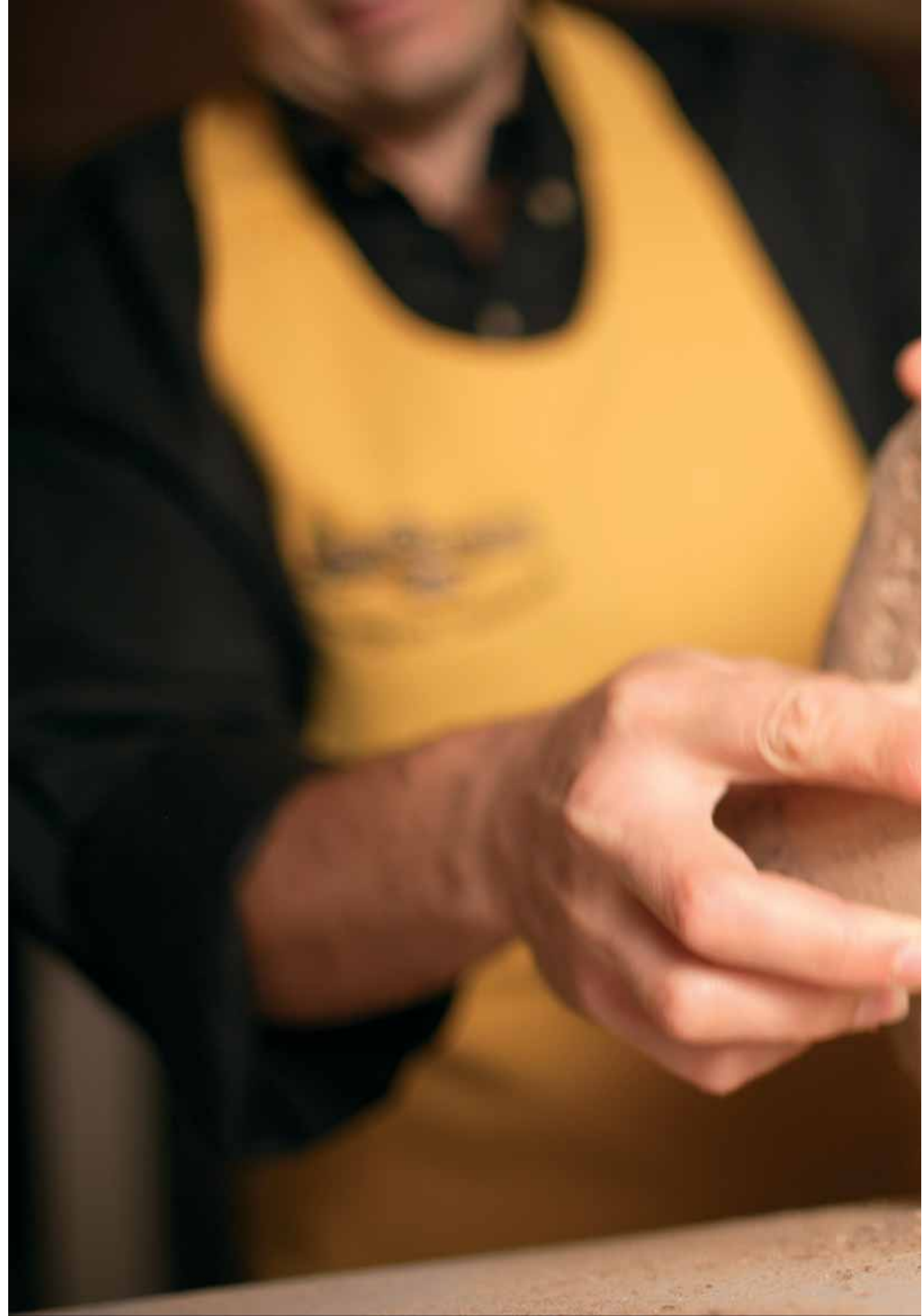
Awards and invitations pour in from Italy and abroad, making the presence of “Luigi Guffanti” mandatory wherever cheese is revered.



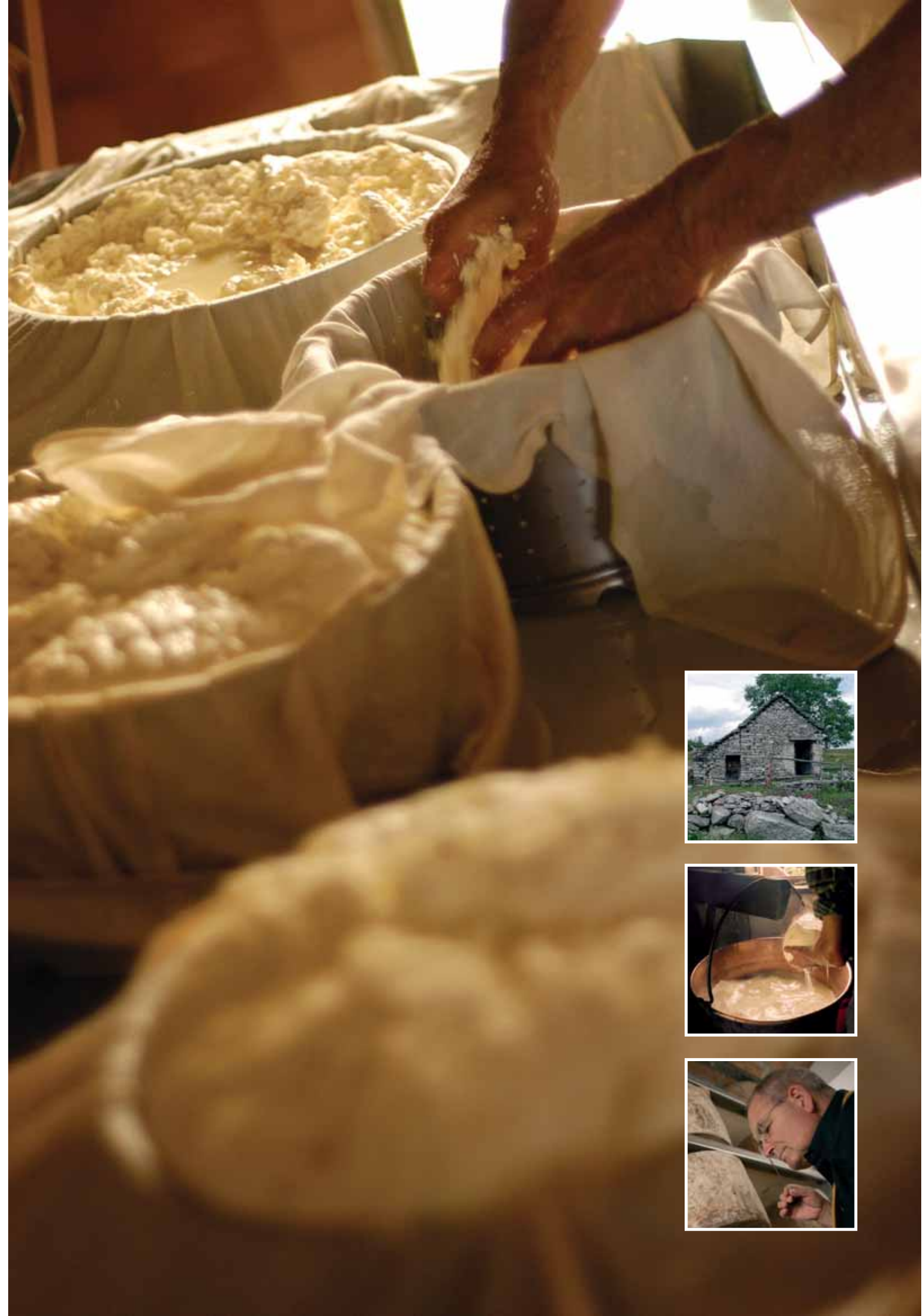
Selezione attenta,
stagionatura ottimale,
affinamento accurato:
ecco come nasce l'unicità dei formaggi
“Luigi Guffanti”.

Gusti unici / Unique flavours

Careful selection,
optimal aging,
unhurried refining:
this is the recipe for uniqueness
in a “Luigi Guffanti” cheese.







Ancor oggi come nel 1876, in tutta Italia e nei più vocati luoghi d'Europa, direttamente nei siti di produzione, gli specialisti "Luigi Guffanti" selezionano i formaggi prodotti preferibilmente con latte crudo e lavorati possibilmente sul luogo di mungitura.

In estate questo avviene anche presso gli allevatori che conducono le loro mandrie sugli alpeggi ad alta quota e producono i loro formaggi a stretto contatto con la natura, secondo le più consolidate tradizioni.

Selezione attenta / Careful selection

Now, as back in 1876 the experts at "Luigi Guffanti" go directly to production sites throughout Italy and to the most highly renowned areas of Europe to select cheeses, preferably made with raw milk directly at the milking sites.

In summer selection processes also take place up in the high pastures, where shepherds take their herds and produce cheeses in close contact with nature, according to the most established ancient traditions.



Nella tradizione Guffanti, la stagionatura mantiene la sua fondamentale funzione di conferimento al formaggio di una ricchezza unica di sapori. E anche in questo caso, tecniche e modalità e ambienti, sia pure rinnovati e adattati rimandano al 1876.

Le grotte che “Luigi Guffanti” utilizza per la sua stagionatura sono quanto di più naturale ci possa essere: interrato e caratterizzato da temperatura ed umidità ideali, garantite dall’ambiente unico in cui sono ubicate. In montagna accanto ai siti di produzione, in pianura fortemente influenzate dalla geologia dei luoghi, prossimi alle rive del Lago Maggiore.

La stagionatura ottimale deriva così dal microclima che mantiene intatto il “timbro” acquisito dalle cantine nel corso dei decenni e attentamente sviluppato nel rodaggio degli ambienti dagli specialisti “Luigi Guffanti”.

Stagionatura ottimale / Optimal aging

In Guffanti tradition, aging maintains its primary role of lending a cheese a unique richness in flavour. Here too, the techniques and methods we use date back to 1876, although the facilities have since been modernized and refurbished.

The new aging caves we use could not be more natural. Built underground, they offer perfect temperature and humidity conditions, and are protected by their own unique environment. Both the caves up in the mountains, adjacent to the production sites, and the ones in the lowlands are strongly influenced by the geology of their location by the shores of Lago Maggiore.

Optimal aging is provided both by the existing microclimate which preserves the “character” acquired by the caves over the decades, as well as by the “Luigi Guffanti” experts whose care of the cheeses is based on their experience and knowledge of these environments.



Affinare per “Luigi Guffanti” significa prestare attenzioni e cure differenti per ogni tipo di formaggio, per esaltarne le specifiche caratteristiche originarie.

Nelle grotte di affinamento i formaggi richiedono cure assidue: le forme vengono regolarmente rivoltate, spazzolate e strofinate con emulsioni di acqua, olio e sale per il mantenimento dell’elasticità delle croste.

A seconda della loro evoluzione inoltre i formaggi vengono trasferiti in punti più o meno freschi e umidi delle grotte.

I materiali e gli strumenti utilizzati nelle operazioni di affinamento sono i più classici possibili: spazzole per le croste, martelli, aghi e tasselli per saggiare consistenza e maturazione, scaffalature di ogni foggia adatte al “riposo” delle forme. L’affinamento si svolge senza fretta, conoscendo e attendendo il momento preciso in cui il formaggio dà il meglio di sé.

Affinamento accurato / Dedicated refining

“Refining” at “Luigi Guffanti” entails adopting different care methods according to cheese type, so as to bring out the original specific characteristics of each type.

The cheeses inside the refining caves require continuous care: the wheels are regularly turned, brushed and rubbed down with water-oil-salt mixtures that keep their rinds supple.

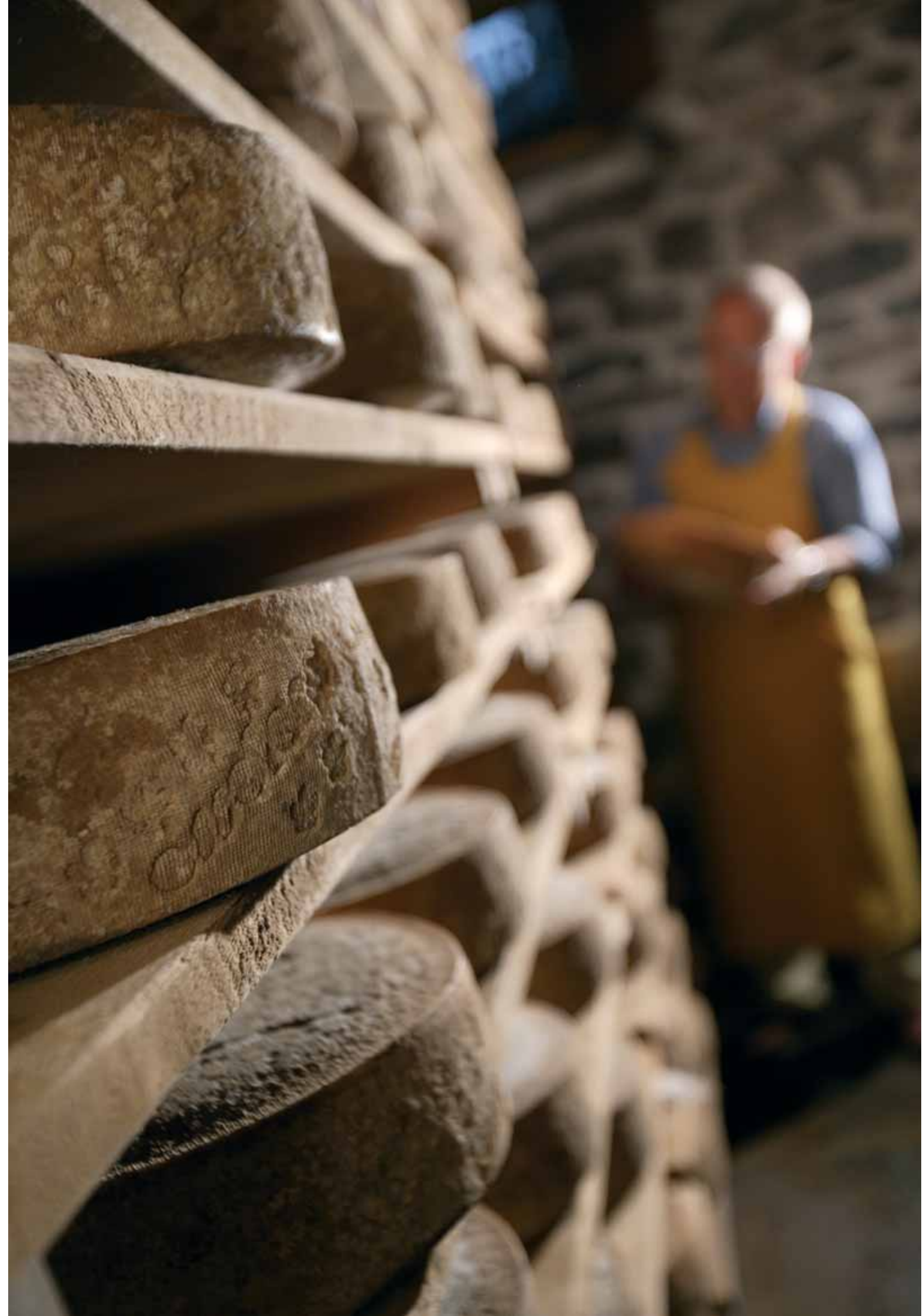
Depending on their stage of aging, cheeses may also be moved to cooler, damper areas of the caves.

The materials and instruments used during the refining process could not be more traditional: brushes for the rinds, hammers, needles and irons for testing texture and ripeness, and all sorts of shelves on which the rounds can “rest”. Refining is a process that cannot be hurried.

We at “Luigi Guffanti” know when a cheese is ready, so we wait until that time when the cheese is at its very best.







I formaggi che “Luigi Guffanti” stagiona e affina direttamente sono accuditi in due grotte nel nord del Piemonte, una in pianura, l'altra in montagna: le diversità degli ambienti naturali sono un'ulteriore fonte di specificità per i formaggi che vi vengono affinati.

La grotta di Arona, sul Lago Maggiore, è stata accuratamente restaurata nel 2005, per ripristinarne l'originaria struttura ottocentesca.

A Oira, un piccolo villaggio di montagna nel cuore dell'Ossola, la cantina risalente al '600 e recuperata nel 2004 fa parte di un complesso che comprende anche una latteria turnaria per la produzione della toma ossolana, ed è gestita in sinergia con la Latteria Sociale Antigoriana.

Le nostre grotte / Our caves

The cheeses aged and refined by “Luigi Guffanti” are housed in two caves in the northern Piedmont region, one in the plain and the other up in the mountains: the differences in these natural environments provide yet another characteristic in the cheeses that are aged there.

The Arona cave on Lago Maggiore was carefully refurbished in 2005 to restore it to its original nineteenth-century state.

In Oira, a tiny mountain hamlet at the heart of Ossola, the cave that dates back to the seventeenth century. Refurbished in 2004, it is part of a building complex which includes a rotational dairy for the production of the Toma cheeses of Ossola, and is run co-jointly with the Latteria Sociale Antigoriana (Antigoriana Dairy Company).







Freschi;
a media stagionatura;
a lunga stagionatura;
erborinati;
dal mondo:
le diverse espressioni dei formaggi
“Luigi Guffanti”.

I nostri formaggi / Our cheeses

Fresh;
medium-aged;
long-aged;
blue;
from around the world:
the wide variety of
“Luigi Guffanti” cheeses.



freschi

Un trionfo
di sapori
ed aromi
per ricordare
il gusto
del latte
appena munto



fresh cheeses

A fanfare
of flavours
and fragrances
evoking
the flavour
of fresh
cow's milk







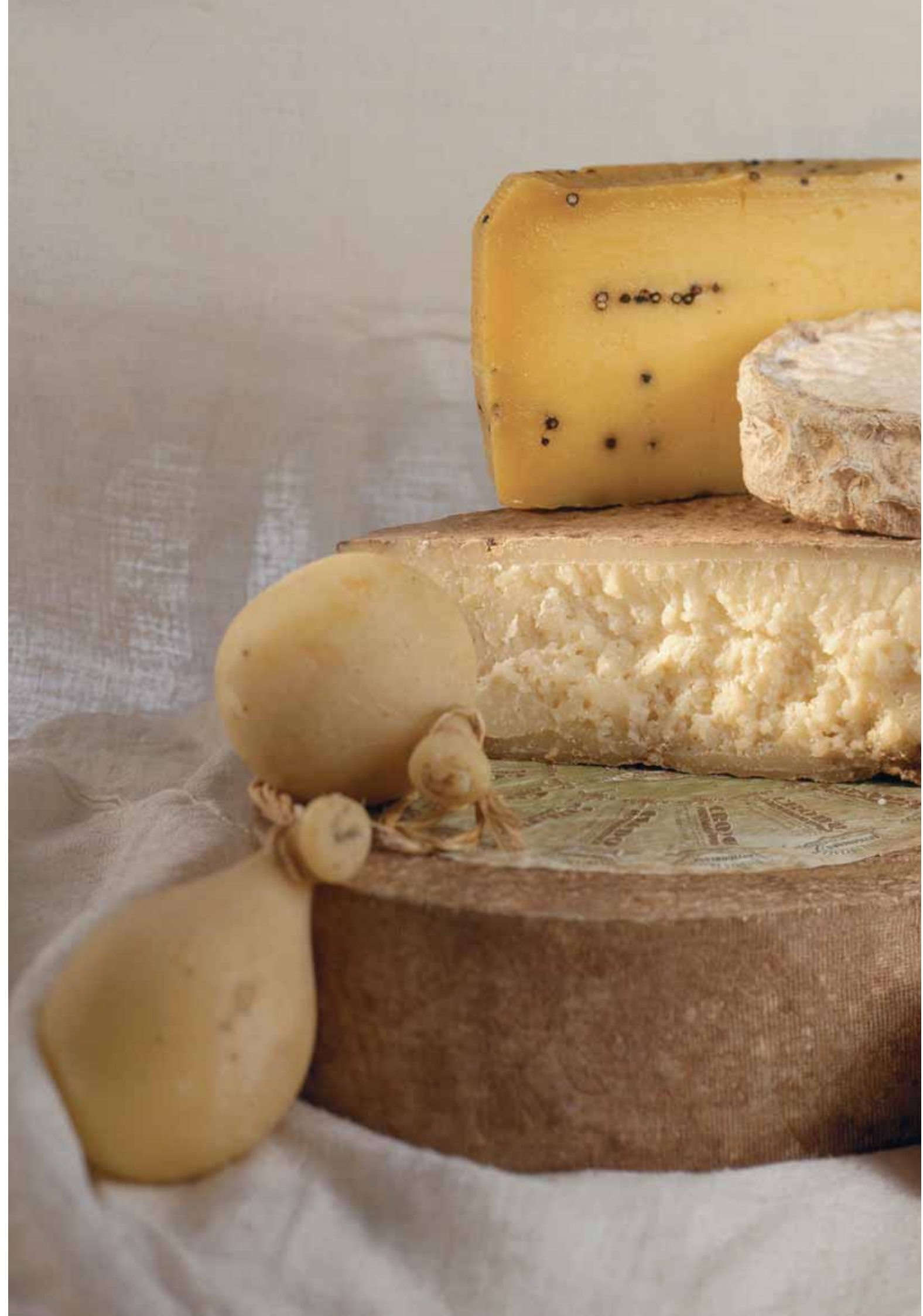
a media stagionatura

Il delicato
equilibrio tra
profumi, struttura,
sapori esaltati
dal trascorrere
del tempo



medium-aged cheeses

A subtle
balance of
fragrance, texture
and flavours
enhanced by
the passage of time







a lunga stagionatura

Note
aromatiche
intense,
struttura evoluta,
unicità di sapori:
frutti preziosi
di un lungo
viaggio sotterraneo

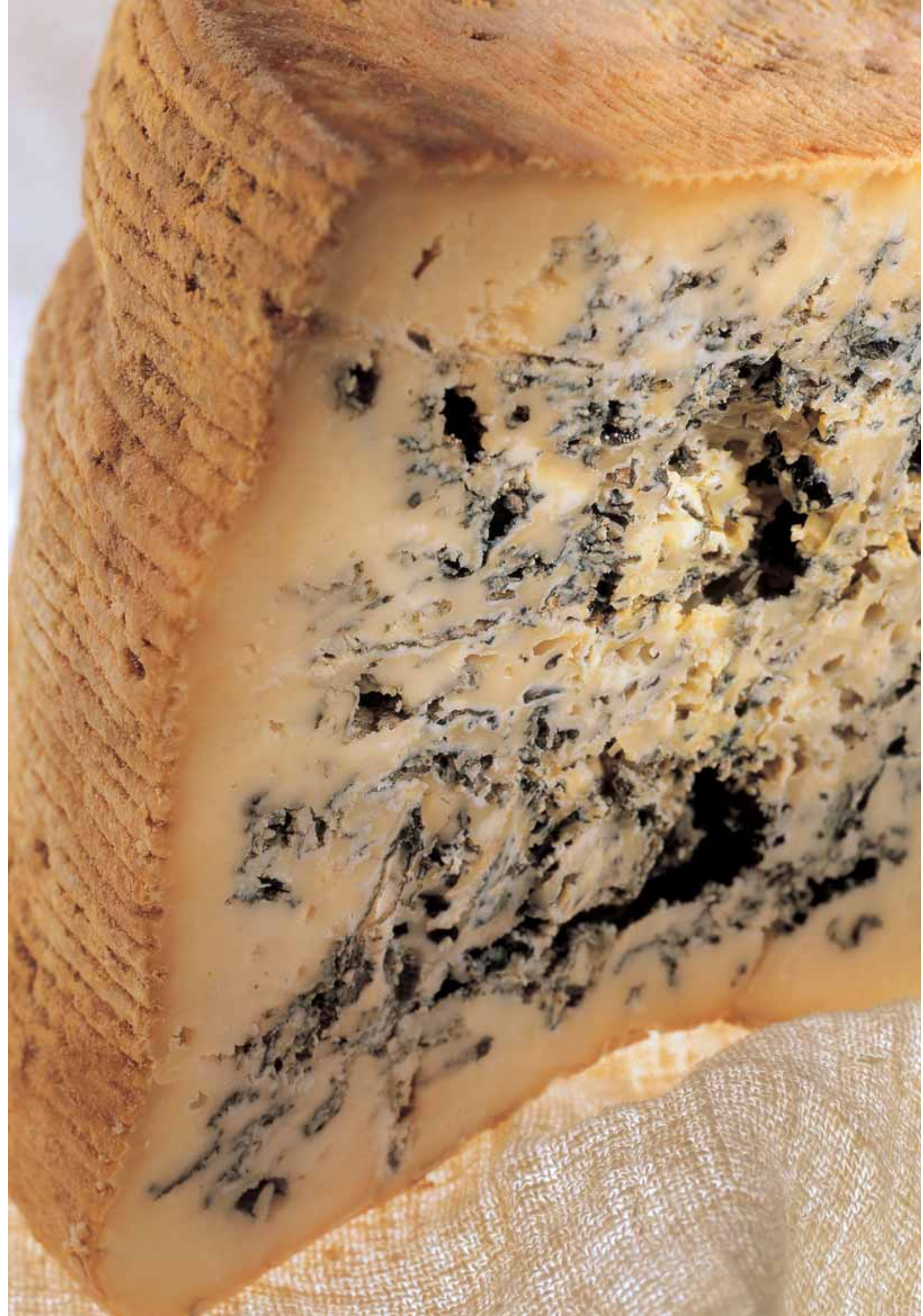


long-aged cheeses

Rich,
aromatic notes,
a mature texture
and unique flavours:
the precious results
of a long journey
undertaken below ground







erborinati

Il gusto
intenso
delle muffe nobili
sposa con eleganza
il sapore
del formaggio



blue cheeses

The pungent
taste
of fine moulds
blends perfectly
with the flavour
of the cheese







dal mondo

Specificità assolute
da luoghi e
tradizioni casearie
diverse



from around the world

Authentic
specialities
from the many different
cheese-making
traditions
of the world







Dopo la selezione, la stagionatura e l'affinamento, l'opera di "Luigi Guffanti" ha il suo compimento nella preparazione, che permette ai formaggi di giungere nel modo migliore al consumatore finale.

I formaggi, dopo la scelta più accurata, vengono, se necessario, porzionati e comunque confezionati al meglio, anche allestiti nei più vasti assortimenti in cassette di legno di vari formati. Sono così consegnati sia già pronti per la presentazione sul carrello dei formaggi dei ristoranti sia per essere esposti nei banchi di vendita.

E per le grandi occasioni del gusto, "Luigi Guffanti" realizza anche un servizio completo di catering a base di formaggi preparati in piccole porzioni, ed eventualmente abbinabili con mostarde, conserve di frutta e verdura, miele, vino, birra e pane.

Preparati per Voi / Prepared for you

After their selection, aging and refining processes, we at "Luigi Guffanti" prepare the cheeses so that they reach the end consumer in prime condition.

The cheeses are carefully selected, then cut if necessary into sizeable pieces and packaged to perfection, sometimes inside little wooden boxes available in a range of sizes.

This is how the cheeses are delivered, ready for presentation on restaurant cheese trolleys or for display in sales counters.

And for those important occasions where exceptional flavour is required, we at "Luigi Guffanti" also offer a comprehensive catering service providing individual cheese portions, which may be served with special preserves, fruit and vegetable conserves, honey, wine, beer and bread.



Formaggi per Tradizione.

via Milano, 140 • 28041 Arona (Novara)

Tel. +39 0322 242.038/472.22 • Fax +39 0322 241.356

www.guffantiformaggi.com . info@guffantiformaggi.com

