

# PALZOLA

## *notizie*

Newsletter aziendale a cura dell'ufficio comunicazione Palzola - Cavallirio (No)  
MAGGIO 2008



## PALZOLA, il “Gorgonzola solare” si racconta a Cibus e in tv...



**PALZOLA,**  
presente a Cibus  
con la qualità  
dei suoi formaggi

**PRODOTTI,**  
una vasta gamma  
per accontentare  
tutti i palati...

**FOTOVOLTAICO,**  
un impianto  
per produrre  
“ad impatto zero”

**SPACCIO,**  
tanti formaggi,  
selezioni d'autore  
e prodotti di qualità

**EVENTI,**  
in tv sono in onda  
i nuovi spot  
dei Legnanesi



# CIBUS 2008, C'E' ANCHE PALZOLA ALLA VETRINA DELL'ALIMENTARE DI QUALITA'

**P**ALZOLA ancora una volta protagonista a Cibus, con il suo Gorgonzola e l'ormai vasta gamma di formaggi di qualità che, dalle tome al nuovissimo Erborinato Cavallirio, sono in grado di soddisfare i palati più esigenti.

*«La scelta di partecipare a questa importante vetrina dell'agroalimentare italiano, europeo ed internazionale nasce dalla costante ambizione di volerci misurare con le mutevoli tendenze di mercato. Un mercato che chiede*

LA QUALITA' DELLE PRODUZIONI PALZOLA  
SARA' PRESENTE AL CIBUS 2008 DI PARMA



*prodotti buoni, sicuri e di qualità. Come i nostri formaggi e il nostro Gorgonzola, prodotti con latte certificato e munto in zone certificate Dop».*

Appuntamento dunque a Parma, dal 5 all'8 maggio, con il Gorgonzola del Caseificio Paltrinieri di Cavallirio e con una delle più importanti manifestazioni del settore, di recente individuata dal Ministero tra i principali strumenti di promozione dell'italian food&wine nel mondo. Si tratta della quattordicesima edizione di un evento tutto da... gustare!

***I prodotti Palzola  
a Cibus nella vetrina  
delle eccellenze  
italiane e internazionali***

# La promozione del prodotto

## L'EVENTO

***Da oltre vent'anni la mission di Cibus è promuovere i prodotti dell'industria alimentare italiana***

**S**in dall'anno della sua prima edizione, 1985, Cibus ha sempre perseguito la "mission" di promuovere il prodotto dell'industria alimentare italiana.

Nel corso degli anni è diventata la manifestazione fieristica di riferimento per quanti, in tutto il mondo, vogliono importare, commercializzare, vendere o semplicemente cucinare "the real italian food".

Cibus nasce a Parma, nella città al centro di uno dei più importanti distretti produttivi dell'agroindustria italiana, patria di tante eccellenze gastronomiche e sede dell'Authority europea per la sicurezza alimentare, EFSA: scaturisce da un accordo tra Federalimentare, l'associazione di Confindustria che riunisce le aziende dell'agroalimentare, e Fiere di Parma. Cibus è oggi anche una realtà complessa di promozione che propone nel corso dei prossimi dodici mesi che separeranno l'evento romano dall'edizione 2008 di Cibus a Parma una serie di appuntamenti fieristici e convegnistici sull'universo del food italiano.

***Il Gorgonzola di qualità sarà tra i protagonisti del più importante evento del settore alimentare***

PRODUZIONI PALZOLA A CIBUS



## I NOSTRI PRODOTTI

***Gorgonzola dolce, piccante e tante golosità***



**D**A SETTANT'ANNI ESATTI, correva infatti l'anno 1948, il caseificio Paltrinieri di Cavallirio produce formaggi di qualità nella splendida cornice dell'altipiano che, a settentrione della provincia di Novara, vede nascere il monte Rosa.

Principe assoluto della vasta gamma casearia è il Gorgonzola, proposto nelle due versioni "dolce" e "piccante": un prodotto in cui domina l'attenta cura in tutte le fasi della lavorazione, in cui l'esperienza antica dei maestri casari viene unita e valorizzata dall'utilizzo di tecnologie all'avanguardia in grado di assicurare un prodotto sempre perfetto e di alta qualità.

Altri prodotti di casa Palzola sono il Palzoma, Gorgonzola con Mascarpone, e le tome prodotte anche nelle varietà erborinata e con il peperoncino. Sempre utilizzando il peperoncino, lo scorso anno è stato "inventato" anche un nuovo formaggio, l'Erborinato Cavallirio: un prodotto da provare, in grado di stimolare i sensi del gusto in un modo davvero nuovo ed irresistibile!



# Energia dal sole per produrre il GORGONZOLA



LAVORAZIONE DEL GORGONZOLA: SARA' AD IMPATTO ZERO

**L'**ULTIMA FRONTIERA del processo di innovazione adottato dal caseificio Paltrinieri di Cavallirio è l'energia fotovoltaica. Energia pulita, nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Energia dalla quale, già in queste settimane, si è iniziato a produrre Gorgonzola "ad impatto zero" anche per quanto riguarda la produzione di energia utilizzata per far funzionare il complesso sistema di macchinari e, soprattutto, l'apparato di climatizzazione che, nelle diverse fasi di produzione del formaggio, deve garantire temperature ben stabilite, diverse e controllate. «Si tratta di un investimento - spiegano i titolari - che non andrà ad incidere sui costi di produzione e che, anzi, nel medio termine, ne consentirà l'ottimizzazione. Il costo di realizzazione dell'impianto, infatti, andrà pian piano ad annullarsi grazie al "conto" dell'energia risparmiata. Ma non è certamente una ragione economica ad averci spinto a questo passo quanto, invece, la



I PANNELLI  
FOTOVOLTAICI  
INSTALLATI  
SUL TETTO  
DELLO STABILIMENTO  
D CAVALLIRIO

**Grazie ai pannelli fotovoltaici  
si risparmierà energia  
nel rispetto dell'ambiente**





# Innovazione e ambiente

IMMAGINI DEL TETTO DELLO STABILIMENTO DOPO L'INSTALLAZIONE DEI PANNELLI FOTOVOLTAICI

***La produzione di questo tipo di energia pulita ed innovativa garantisce emissioni zero di CO<sub>2</sub>***



*continua ricerca di nuove tecnologie in grado di innovare la produzione nel rispetto dell'ambiente e della qualità».*

Il grande impianto a pannelli fotovoltaici è stato installato sul tetto dello stabilimento che, sorgendo in un'area pianeggiante, non gravata dall'ombra di montagne vicine, può godere della massima disponibilità di irraggiamento solare.

Ma come funziona il nuovo dispositivo? Esso si basa sul "modulo fotovoltaico" in grado di trasformare l'energia solare in energia elettrica, fungendo da generatore di corrente.



I PANNELLI SOLARI SONO POCO VISIBILI E NON DANNEGGIANO L'AMBIENTE

## CURIOSITÀ

Nel mondo l'energia fotovoltaica è largamente utilizzata: il più grande impianto fotovoltaico della terra si trova in Spagna, a Beneixama (Alicante) con una potenza nominale di 20 MWp. Uno ancora più grosso sta per essere installato in Portogallo, a Moura, per un totale di 52 MWp.

Il più grande impianto installato su terra si trova invece a Dingolfing, in Germania (3,7 MWp). Ed anche l'Italia ha il suo bravo ruolo nel Guinness dei record, dato che l'impianto fotovoltaico Enel di Sarre, nel salernitano, è stato esso stesso il più grande del mondo per lungo tempo: è in funzione dal 1995 con 3,3 MWp di moduli fotovoltaici.





## Stampa e Tv raccontano agli italiani la qualità firmata Palzola



DUE IMMAGINI DALLA TRASMISSIONE "OCCHIO ALLA SPESA"

**P**alzola sotto i riflettori di stampa e tv. Che hanno raccontato al grande pubblico i segreti e la qualità delle produzioni del caseificio Paltrinieri di Cavallirio. Di recente, infatti, Roberto e Sergio Poletti, amministratori di Palzola, sono stati infatti ospiti su RaiUno a "Occhio alla Spesa" per illustrare tecniche di produzione e qualità del più celebre formaggio erborinato d'Italia qual è il Gorgonzola.

Altra presenza televisiva importante è stata su Antenna Tre a Telemattina, trasmissione condotta da Clara Taormina, che grande spazio ha dedicato alle produzioni firmate Palzola.

Infine, anche il giornale e la trasmissione di Raffaele Minervini "Bouquet" (quest'ultima in onda su numerose emittenti di tutta la penisola) si sono occupati con interviste e servizi dei formaggi prodotti da Palzola.

*"La comunicazione è molto importante soprattutto quando può raccontare dal vivo i segreti di una produzione di qualità"* commentano i vertici di Palzola che annunciano anche per i prossimi mesi *"nuove ed interessanti iniziative che ci porteranno ad intensificare le occasioni di incontro con il grande pubblico dei consumatori"*.

### Palzola da gustare

Gorgonzola divino...

Raffaele Minervini

**I**l formaggio si spona bene quasi con tutto e riesce ad insaporire dall'antipasto al dolce. Sfiora il palato, incuriosisce la vista e stuzzica l'olfatto. Caratteristiche queste che si ritrovano tutte in un solo prodotto unico nel suo genere: il gorgonzola, forse all'occhietto del caseificio Paltrinieri (tel. 0163.80.940) che ne ha fatto un vero motivo d'orgoglio.

Le fasi della lavorazione dei prodotti non hanno dimenticato la grande tradizione casearia nordestina portata avanti da numerosi esperti caseari e maestranze qualificate.

Nasce in questo modo naturale il gorgonzola, con la sua pasta morbida di latte e quel profumo tanto caratteristico.

L'azienda di Sergio Poletti ne produce due tipi: quello dolce e quello piccante, entrambi da delicate venature verdi-azzurre e stagionato per sessanta-settanta giorni e quello piccante, dal sapore più intenso e dalla pasta più compatta, venature più marcate e sapore deciso. Impossibile resistere di "Palzola Dolce" che tenta il palato e induce anche a rubarne un po', di nascosto magari in punta di dito o meglio con una gambina di edulcorante che ne esalta il sapore. Il Palzola Dolce è eccezionalmente cremoso, con sapore molto delicato e possiede la capacità di mantenere costanti nel tempo queste caratteristiche, punto di forza della produzione di Palzola.

Il gorgonzola riposa per giorni nelle apposite "casse", bellissime caselle antiche sotterranee

tutte rivestite in cuoio che meriterebbero anch'esse una breve visita. Solo lì è possibile raggiungere una stagionatura perfetta grazie alla temperatura che si mantiene in ogni stagione e alle condizioni ideali di umidità. Più il gorgonzola riposa nella "cassa" più l'aromatizzazione sarà accentuata e le venature diverranno di colore scuro, spiccando maggiormente sulla pasta chiara del formaggio cremoso.

È se ancora la fantasia del palato non è stata stuzzicata a sufficienza, per cadere in tentazione basterà pensare all'altro prodotto d'eccezione Paltrinieri: il gorgonzola piccante, che si scioglie nel palato sprigionando tutto il sapore deciso conquistato in continui giorni di stagionatura. La pasta in questo caso non è più così chiara, ma piuttosto paglierina, mentre l'aromatizzazione assume un colore meno vivo, ma la trama si indurisce e il sapore è il profumo si accentra. Il gorgonzola non è l'unico formaggio eccellente prodotto da Palzola. Anzi.

Se esiste uno di formaggio che deriva proprio dal gorgonzola dolce e prende il nome di "Palzoma", si ottiene stagionando Palzola Dolce e macerando. Conosciuto e apprezzato dai buongustai, acquista dal palatinato della tradizione gastronomica nordestina, il Palzoma è un formaggio squallabile molto delicato che incanta le preferenze delle signore e dei più piccoli per la merenda.

L'acquolina viene anche per la Tona del Piano Rosa, altro prodotto di punta di Palzola.

## Bouquet

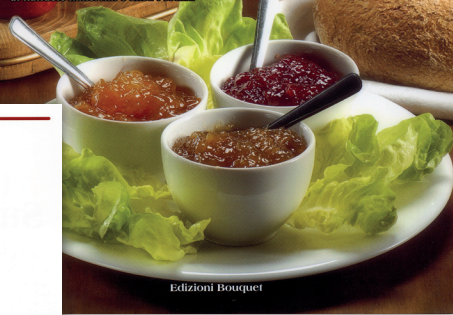
LEGGERE DI GUSTO

**Il pane è ancora vita**  
di Vanni Cornero

**Calabria, una regione piccante**  
di Raffaele Minervini

**Il formaggio: un nutrimento antico**  
di Firenze Panero

**Canavese Land of Tourism**  
di Raffaele Minervini e Elisa Pescina



Edizioni Bouquet

SOPRA:  
COPERTINA E ARTICOLO  
DEL GIORNALE BOUQUET  
DI RAFFAELE MINERVINI

SOTTO:  
SERGIO E ROBERTO POLETTI  
CON CLARA TAORMINA  
A TELEMATTINA  
SU ANTENNA TRE





# I LEGNANESI continuano a preferire il “Sciur dei GORGONZOLA”



UN'IMMAGINE DEL BACK-STAGE DEGLI SPOT PALZOLA

**I** PROTAGONISTI NON CAMBIANO: sono sempre loro, la Teresa, la Mabilia e il Giuan dei Legnanesi che continuano a... degustare ed esaltare il “Sciur dei Gorgonzola” nei nuovi spot Palzola in onda già da questa primavera su Telelombardia, Antenna Tre ed altre emittenti del nord Italia.

La nuova campagna pubblicitaria parte dal successo ottenuto già a partire dallo scorso anno.

I “TOTEM” PROMOZIONALI  
CON I LEGNANESI



LO STUDIO DI ANTENNATRE



TERESA... CON PALZOLA!



arte e *passione*  
per il Gorgonzola.



Tel. 0163.80940

Fax 0163.80515

[www.palzola.it](http://www.palzola.it)

Industria casearia

Paltrinieri Renato Srl

Regione Stoccada - Cavallirio (No) - Italy

