

PALZOLA

notizie

Newsletter aziendale a cura dell'ufficio comunicazione Palzola - Cavallirio (No)
NUMERO 1 - MAGGIO 2007



1° Giugno 2007, gala a Cavallirio per il nuovo stabilimento



**Gorgonzola,
un “Re dei Sapori”
che miete successi
in cucina e a tavola**

**Nasce l’Erborinato
di Cavallirio,
nuovo prodotto
della gamma Palzola**

**La gamma
dei formaggi
Palzola,
creati per stupirvi**

Paltrinieri, i formaggi che entusiasmano in ogni occasione...



Tradizionali, genuini, buoni. Sono i formaggi prodotti dal Caseificio Paltrinieri di Cavallirio che, da oltre cinquant'anni, fa dell'alta qualità il suo punto di forza.

«I nostri formaggi li facciamo con passione ed impegno - dicono gli amministratori Sergio e Roberto Poletti - rispettando scrupolosamente i dettami della tradizione».

Il risultato è una gamma di prodotti segnalati dai più qualificati critici gastronomici, serviti con orgoglio dai più rinomati ristoranti in Italia ed all'estero, proposti ai banchi taglio delle più qualificate rivendite specializzate.

Formaggi apprezzati dai buongustai e da tutti coloro che, in tempi di alimentazione massificata, hanno conservato il gusto ed il piacere della grande tradizione gastronomica italiana.



Non solo Gorgonzola: il caseificio Paltrinieri produce una vasta gamma di ottimi formaggi

La gamma di produzione

**Fiore all'occhiello
della nostra
produzione
è il Gorgonzola
Palzola,
che proponiamo
nelle tradizionali
versioni Dolce
e Piccante**

IL GORGONZOLA

Fiore all'occhiello della nostra produzione è Palzola, un Gorgonzola che proponiamo nelle due tradizionali versioni: dolce a pasta chiara con delicate erborinature, eccezionale cremosità e sapore delicato; piccante, con un'accentuata erborinatura, una consistenza compatta ma morbida ed un sapore intenso e persistente.

Altro prodotto di grande successo è Palzoma, ottenendo stratificando Palzola dolce e mascarpone.

E' un formaggio morbido, cremoso e spalmabile, molto gradito ai bambini e ideale nella preparazione di squisiti antipasti.

LE TOME

Un altro vanto della nostra produzione è la Toma del Piano Rosa, ottenuta da latte vaccino intero e prodotta secondo i dettami della tradizione piemontese.

La proponiamo nella versione classica, con pasta chiara ed una leggera occhiatura, e nelle versioni Blu (un "blu" nazionale di alta gamma) e al peperoncino, dal sapore piacevolmente piccante.

Importante è anche la nostra selezione di tome affinate ed invecchiate secondo la miglior tradizione artigianale e casearia.

IL NOSTRO CASEIFICIO

Lo stabilimento Paltrinieri di Cavallirio è una moderna struttura, tecnologicamente avanzata che opera nel rispetto della grande tradizione casearia novarese e piemontese, ponendo estrema attenzione in ogni fase della lavorazione: dalla selezione accurata del latte alla produzione, alla lenta stagionatura nelle condizioni ideali di temperatura ed umidità tutto concorre a conseguire il nostro obiettivo prioritario, che è la qualità.

Nuovo prodotto firmato Palzola: è l'erborinato di Cavallirio

Si chiama Erborinato Palzola ed è l'ultimo nato nella già ampia gamma dei prodotti caseari di qualità che nascono a Cavallirio da "Palzola". Cuore delicato con un tocco di "piccante" virilità; il nuovo formaggio è un cremoso erborinato con aggiunta di peperoncino.

Un formaggio da gusto nuovo, che sicuramente potrà essere molto apprezzato dai gourmet anche più giovani.

Per il caseificio Paltrinieri-Palzola si tratta di una nuova produzione casearia che utilizza il peperoncino, così come avviene per una delle varietà di toma già da tempo in commercio.



**Fatti
pizzicare
dal gusto
del nuovo
Erborinato
di Cavallirio!**

1° Giugno Inaugurazione **NUOVO** stabilimento **Palzola**

Primo giugno 2007. Una data importante per Palzola che affianca la conclusione della seconda edizione della rassegna “Gorgonzola, il Re dei Sapori” all’inaugurazione del nuovo stabilimento di Cavallirio.

Realizzato con concezioni moderne ma, allo stesso tempo, con la cura che si deve al tradizio-

nale processo di lavorazione del Gorgonzola, il nuovo caseificio è in una posizione ottimale per la produzione e la stagionatura del formaggio: nel “cuore alto” della pianura novarese a ridosso dei primi rilievi valsesiani e circondato dalla suggestiva cornice del Monte Rosa.

“Sono qui che nascono e maturano le forme di un erborinato sempre più apprezzato dalla no-

ieri...

Le forme del Gorgonzola si affinano e completano la loro stagionatura nella nuova struttura di Cavallirio



Stagionatura del Gorgonzola a Novara, in corso XXIII Marzo, nella struttura costruita nel 1896 ed utilizzata da Paltrinieri fino all’anno 2004



...e oggi

Eventi in primo piano



Tradizione e tecnologia nel nuovo stabilimento Palzola.

stra clientela e dal pubblico di raffinati gourmet per le sue caratteristiche di gusto davvero uniche” dicono i titolari Sergio e Roberto Poletti. Tradizione e innovazione per un percorso che, partendo da un grande passato, guarda ad un futuro altrettanto radioso

La realizzazione della nuova struttura è partita dal già esistente caseificio dove Renato Paltrinieri curava in ogni dettaglio la lavorazione dei suoi inimitabili formaggi: quegli stessi che producono oggi i Poletti, cui si deve la particolare diffusione del marchio Palzola, che per tutti quanti lo conoscono significa bontà e qualità sicure

Un complesso costruito “su misura” per la produzione del Gorgonzola, con spazi adeguati e separati per ogni fase del complesso processo che porta il latte a trasformarsi nel più celebre formaggio erborinato del mondo: una struttura funzionale che assicura le migliori condizioni operative e un’attenta separazione degli spazi opportunamente climatizzati che “seguono” produzione e maturazione di ogni singola forma.

Nascono qui i prodotti come i Gorgonzola Palzola dolce e piccante, la Toma Paltoma, la Toma al peperoncino e il nuovo “Erborinato di Cavallirio”.

Ma torniamo all’inaugurazione, con appuntamento fissato per il 1° giugno e un intenso calendario che si aprirà nel pomeriggio.

L’evento sarà presentato dal giornalista enogastronomo Jacopo Fontaneto, e con lui interverranno altri nomi noti del settore agroalimentare italiano per parlare del successo del Gorgonzola dopo oltre un millennio di storia nota.

Storia che si fa gusto ma anche cultura grazie all’interpretazione in forma di teatro che l’attore Domenico Brioschi eseguirà in prima assoluta. Una giornata speciale che, come detto, coincide

con la conclusione della rassegna enogastronomica, giunta al suo secondo anno di vita e itinerante in questo 2007 per i ristoranti di Piemonte e Lombardia, con un ottimo successo di pubblico e critica.

GORGONZOLA

Una storia lunga mille anni e forse più...

Difficile, davvero difficile dire quando e dove il Gorgonzola è apparso per la prima volta sulla scena della storia, originato probabilmente da un erborinato ancestrale diffuso in alcune aree del Nord Italia e dell’Europa continentale.

Nei secoli a venire, la produzione di questo formaggio (il più noto al mondo tra gli erborinati, con l’autorevole compagnia dello Stilton britannico e del Roquefort francese) ha affinato le sue tecniche di produzione definendo una zona d’origine (compresa in 14 province di Piemonte e Lombardia) tutelata oggi da una denominazione protetta (Dop).

Il Gorgonzola Palzola mantiene ancor oggi solide le radici di antica tradizione, unendoli alle migliori tecnologie del presente.



Nelle vasche di lavorazione, la cagliata diventa formaggio

**L’esperienza dei casari
è alla base dell’alta
qualità che distingue
il Gorgonzola Palzola
prodotto nel caseificio
Paltrinieri Renato**

Re dei Sapori

Il Gorgonzola Palzola alla Prova Cucina

Sulle orme del Gorgonzola e dei sapori di tradizione, con una rassegna gastronomica che, anche nel 2007, sta proponendo serate di successo in cui è davvero palpabile l'interesse per il "Gorgonzola, Re dei Sapori".

Novità della primavera 2007 è stato il carattere itinerante delle serate che, a differenza dello scorso anno, interessano un ampio territorio compreso fra le due maggiori regioni del Nord Ovest: Piemonte e Lombardia.

L'avvio della seconda fase della rassegna è stato venerdì 9 febbraio da Paniga a Borgomanero, locale ormai storico grazie alla professionalità di Giancarlo Marcodini, che porta fieramente avanti il nome di papà Paniga, mentre il 23 febbraio un'altrettanto prestigiosa serata alla "Tana d'Orso" di Mustonate, caratteristico borgo alle porte di Varese dove lo chef Francesco Testa, autentica promessa tra gli "emergenti" di calibro, ha coccolato gli ospiti nelle eleganti sale del locale proponendo sfiziose e accostamenti interessanti: dal classico cuore di sedano con crema al Gorgonzola, alla curiosa terrina di Gorgonzola al basilico e pinoli, per passare ai gnocchetti verdi "Spetzli" (specialità che richiama alla Mitteleuropa) alla crema di Gorgonzola, concludendo poi con i delicati Medaglioni di maiale al Gorgonzola e pere. Al dessert, il dolce "Bella Elena" e la piccola pasticceria.

Il menù è stato accompagnato ai vini di casa Zanetta.

Si è fatto ritorno a Novara venerdì 9 marzo dove, presenti anche i vertici di Acì Novara, l'appuntamento è stato in un locale classico della ristorazione cittadina, il ristorante "Mastro Ciliegia" di via Alcarotti.

E poi, venerdì 23 marzo, si è volati lontano. Addirittura a Diano d'Alba (Cuneo), cuore di quella terra di Langa nota per i grandi vini, come il Barolo o il Dolcetto che qui, sono davvero di casa.

Il locale data del 30 marzo ha visto invece il ritorno in un luogo particolare e ricercato della ristorazione sul Lago Maggiore, noto alle cronache nazionali per aver realizzato la rassegna di alimentazione e spiritualità "Non



Il Gorgonzola in cucina è un ingrediente versatile, base di molte preparazioni

La rassegna enogastronomica si concluderà con una serata al "Pinocchio"

di Solo Pane", evento di grande portata nel panorama agroalimentare italiano.

Del resto, la "Casa don Guanella" diretta da don Wladimiro Bogoni a Barza di Ispra (Varese) è divenuta, negli anni, luogo ideale per nutrire corpo e spirito nel migliore dei modi.

In cucina, una brigata di giovani chef, guidati da Luca Boni e Francesco Musolino e impegnati nella preparazione di un menù di particolare creatività: bocconcini di Gorgonzola ai due seami su lettino di songino, stringoli con pesto di rucola e pinoli, millefoglie di triglia su culis ai due peperoni con pommes nature, delicatezza al Gorgonzola al dolce e dopocena con le "Foglie dell'Olmo" dell'amico pasticcere Alfredo Grossi, abbinate ad una selezione di grappe.

Serata di successo anche in provincia di Verbania il 13 aprile ai Laghetti di Nonio, in quel "Rifugio del Pescatore" ben condotto da Ezio Covini, anch'egli giovane e, soprattutto, bravo

Nel caseificio
PALZOLA
al Pianorosa
di Cavallirio (Novara),
si continua una tradizione magica e antica.

GORGONZOLA

È l'arte di fare il Gorgonzola.
Buono.

Palzola
non è solo
arte casearia.

L'impegno
nello sport
del caseificio
Paltrinieri Renato
ha portato
alla fondazione
di Atletica Palzola,
società sportiva
che miete continui
buoni risultati
nelle corse
podistiche.

Perchè, davvero,
ci piace arrivare
sempre primi.
E non soltanto
nella produzione
di grandi formaggi!

CI PIACE ARRIVARE SEMPRE PRIMI

C'è una corsa importante
che, ogni giorno dell'anno,
impegna il lavoro
di un'intera squadra.
Sempre allenata,
sempre in movimento.
È la squadra di Palzola,
impegnata a mantenere
un primato importante
di qualità e gusto.

