

# PALZOLA

## notizie

NEWSLETTER AZIENDALE

A CURA DELL'UFFICIO COMUNICAZIONE PALZOLA - CAVALLIRIO (NO)  
DICEMBRE 2010



### IN QUESTO NUMERO

**Nero d'autore  
per le nuove  
confezioni Palzola**

2

**Palzola va  
in televisione  
sulla Rai**

3

**Con i Legnanesi  
il Palzola va a ruba!  
E Baldan Bembo  
canterà "Palzola è..."**

5

**Atletica Palzola  
Maratona a N.Y.  
Palzola e motori...**

6

**Palzola: due premi  
importanti  
per dolce e piccante**

7

**Concorso per  
le scuole: nuovo  
grande successo!**

8

**Palzola a Cibus,  
Gorgonzola  
di gran gala**

10

**Fotovoltaico:  
il Palzola  
è a impatto-zero!**

12

**Il segreto  
di Palzola?  
E' l'artigianalità...**

13

**Lo spaccio  
Palzola  
a Cavallirio**

14

**Palzola, mesi  
di grandi eventi**

15

**Ristorante teatro  
a Parabiago**

## Il Palzola al centro della scena!



Industria Casearia Paltrinieri Renato Srl - Regione Stoccada - Cavallirio (No) - Italy  
Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515 Internet: [www.palzola.it](http://www.palzola.it) - E-mail: [info@palzola.it](mailto:info@palzola.it)

# NERO D'AUTORE PER LE NUOVE CONFEZIONI PALZOLA

Presentato il nuovo packaging per il prodotto porzionato per la grande distribuzione

**S**I VESTE DI GRAN GALA IL NUOVO PALZOLA. Sono state presentate infatti al Cibus di Parma (di cui scriviamo nelle prossime pagine) le nuove confezioni del gorgonzola porzionato studiato per la grande distribuzione.

Nero elegante per tutte le confezioni, che sfuma sul verde per il gorgonzola dolce, sul blu per quello piccante e sul rosso per il Palfuoco, il nuovo formaggio erborinato con il peperoncino. Nuova confezione anche per il Paldue, il gorgonzola con il mascarpone sempre firmato Palzola.





## *Palzola va sulla Rai* A Eat Parade e Occhio alla Spesa

**P**ALCOSCENICO D'ONORE per il Caseificio Palzola di Cavallirio e i suoi prestigiosi formaggi che, negli ultimi mesi, sono stati protagonisti per più volte sulle reti Rai. Su Rai Uno, i due gorgonzola dolce e piccante sono stati ospiti ad una puntata del celebre "Occhio alla Spesa", mentre la seconda rete ha inviato una propria troupe a Cavallirio per raccontare la bontà del gorgonzola qui prodotto a "Eat Parade", la rubrica enogastronomica del Tg2 a cura di Marcello Masi e coordinata da Bruno Gambacorta. A raccontare le doti del gorgonzola e dei formaggi Palzola è stato il lungo e completo servizio del giornalista Pietro Di Lazzaro girato fra il caseificio di Cavallirio (dove sono state riprese tutte le fasi della lavorazione e della stagionatura, raccontate minuziosamente dall'amministratore Sergio Poletti) e il ristorante "Bocciofila" di Borgomanero, dove Giancarlo Rebuscini ha preparato alcune specialità dedicate al gorgonzola (come il risotto, i paccheri o il soufflé) davanti alle telecamere Rai.





I LEGNANESI,  
con Antonio Provasio,  
Enrico Dalceri e Luigi Campisi  
si confermano testimonial  
di successo per il gorgonzola  
firmato Palzola.

ALCUNI MOMENTI  
del backstage dei nuovi spot  
Palzola a Borgomanero  
e Cavallirio. Teresa, Mabilia  
e Giovanni provano le ultime  
battute prima del ciak.

# Promozione del prodotto

**BORGOMANERO  
E CAVALLIRIO  
SET DEI NUOVI  
SPOT FIRMATI  
DAI LEGNANESI  
PER IL 2010-11  
GLI SPOT IN ONDA  
SU 7GOLD, 4RETE  
E RADIO ZETA**



## Con i Legnanesi ...il Palzola va a ruba!

**N**UOVO SUCCESSO PER GLI SPOT PALZOLA firmati dai Legnanesi: gli ultimi sono stati girati tra Cavallirio e Borgomanero. Al ristorante "Pinocchio" la famiglia Colombo siede a tavola al gran completo... per chiedere il Palzola, mentre il patron del caseificio, Sergio Poletti, al tavolo vicino si complimenta con loro per la scelta: *"Voi sì che siete veri... intenditori"*.

Il secondo spot, invece, vede i Legnanesi nei panni di improbabili... rapinatori che, muniti di mascherina, cercano di saccheggiare di ottimo formaggio, e con il favore delle tenebre, i magazzini di Palzola a Cavallirio.

E UN'ALTRA IMPORTANTE NOVITA' è attesa per il prossimo anno, quando la tradizionale promozione radiofonica e televisiva vedrà il nuovo jingle "E', Palzola è..." sulle note della celebre canzone "E', amico è" di Baldan Bembo.

La Palzola, infatti, ne ha acquisito i diritti e sarà lo stesso artista a cantarne il noto motivo nei primi spot che saranno diffusi per radio a partire dai mesi a venire.



**E nel 2011  
altra grande  
novità con  
Baldan Bembo  
che canterà...  
"Palzola è..."  
sulle note  
di "Amico è..."**

# Manifestazioni sportive

## Tanti premi anche sportivi coi successi di Atletica Palzola

**N**EL SUO SETTORE è oggi una delle società sportive di maggior successo non solo in Piemonte: si tratta dell'Atletica Palzola che, presieduta da Fabrizio Casagrande, conta attualmente 73 atleti tesserati.

Atletica Palzola è divisa in un gruppo amatori e un gruppo professionisti (attualmente 12) che hanno preso parte ai campionati italiani di strada, cross e mezza maratona.

Come detto, i risultati la affermano come la prima società sportiva podistica della nostra regione e tra le prime in Italia.

La società organizza quattro manifestazioni professionistiche all'anno a carattere di beneficenza tra cui una di livello nazionale (Golf Road Race 13K di Bogogno in memoria del Carabiniere Giampietro Cossu).



## Alessandro... da Palzola alla Maratona di New York

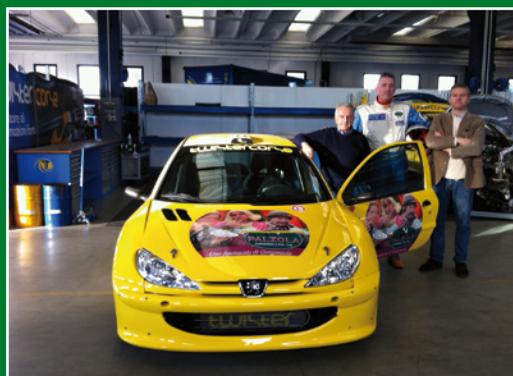
**A**lessandro Fornara, 33 anni, lavora da Palzola dove è impiegato presso lo spaccio. Da Cavallirio a New York la strada è lunga come il percorso di una vita che per questo ragazzo non è stata facile, colpa di un brutto incidente in motorino quando aveva 16 anni. Incidente che ha penalizzato la funzionalità di una gamba e un braccio.

Alla fine, però, a vincere è stata la sua passione per la corsa e una forza di volontà degna d'un grande campione: Alessandro, infatti, ha continuato ad allenarsi e quest'anno ha partecipato alla Maratona di New York concludendo la prova nel tempo di 4 ore, 40 minuti e 37 secondi. Davanti a quasi ventimila degli oltre 45 mila partecipanti. Grande esempio di determinazione. Bravo Alessandro!



## Palzola scalda i motori...

**T**ra le attività sportive sponsorizzate da Palzola ci sono anche gli sport motoristici. La collaborazione è con Franco Fusi, pilota la cui carriera è iniziata diversi anni fa con l'autocross, disciplina che gli dà subito le prime soddisfazioni, anche se nel suo palmares figurano oltre ai rally e alle gare in salita addirittura i raid africani e le gare in pista.



# Premi & Riconoscimenti

## Palzola: due premi importanti

### LA CONSEGNA DELLA GROLLA D'ORO PER IL PALZOLA "DOLCE"

Nella foto sotto, l'Ing. Marco Calzone, in rappresentanza della Palzola, riceve il prestigioso premio dal presidente della giuria, lo chef Fabio Campoli, noto sulle reti Rai.

## Vinti il "Blu Novara" e la "Grolla d'Oro"

**F**ORMAGGIO DA INTENDITORI, prodotto a Cavallirio dal Caseificio Paltrinieri con metodologie che premiano la lavorazione artigianale e manuale, ha vinto nel 2009 due riconoscimenti molto importanti: il "Premio Blu Novara" per il miglior Gorgonzola piccante è stato attribuito da Onaf il 20 Maggio 2009 (Giuria Onaf), mentre la "Grolla d'Oro" per il Dolce è stata assegnata il 05 Dicembre 2009 a Saint Vincent (sempre da una Giuria Onaf). Oggi il Gorgonzola Palzola è uno fra i protagonisti assoluti della gastronomia italiana, un formaggio da "meditare" insieme ai più grandi vini o da utilizzare come ingrediente-base di preparazioni prelibate.

Il Gorgonzola è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta, tra i più noti in Italia e all'estero: oggi lo si esporta in ogni parte del mondo, dov'è conosciuto, apprezzato e ricercato.



**Saint Vincent - 5 Dicembre 2009**

Coopagrival - Caseus Montanus - Regione Valle d'Aosta - ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Buontalia Spa

**GROLLA D'ORO  
FORMAGGI D'AUTORE 2009**



**categoria formaggi erborinati  
1° CLASSIFICATO  
GORGONZOLA DOLCE Dop  
PALZOLA**

**mercoledì 20 maggio 2009  
1° PREMIO "BLU NOVARA"  
O.N.A.F.**



**E' PALZOLA  
IL MIGLIOR  
GORGONZOLA  
PICCANTE**



2ª EDIZIONE  
ANNO 2010



# Disegna e Racconta il Gorgonzola!

Progetto di Educazione Alimentare  
per gli Allievi delle Classi Elementari e Medie



# Didattica dei Sapori

## Concorso per le scuole: nuovo grande successo

### E nel 2011 via alla 3<sup>a</sup> edizione

**È** STATA UNA GIORNATA DI FESTA, complice anche il bel tempo e la presenza di tanti giovani allievi delle scuole elementari, la premiazione 2010 del concorso "Disegna e Racconta il Gorgonzola" il 10 giugno scorso a Cavallirio. I lavori presentati sono stati una trentina, realizzati dalle scuole del territorio e non solo che, in tal modo, hanno partecipato alla seconda edizione del concorso promosso da Palzola sul tema "Disegna e racconta il Gorgonzola".

Gli allievi hanno lavorato insieme alle loro maestre svolgendo ricerche accurate dopo aver letto in classe il volume a fumetti sulla storia e sulla lavorazione del Gorgonzola, ormai giunto alla terza ristampa e già diffuso in oltre 30 mila copie.

La premiazione del concorso come detto, è avvenuta giovedì 10 giugno 2010 a Cavallirio:

PRIMO CLASSIFICATO (la scuola vince una videocamera)

SCUOLA PRIMARIA PRATO SESIA - CLASSE II<sup>A</sup>

SECONDI CLASSIFICATI (le scuole vincono una macchina fotografica digitale)

SCUOLA PRIMARIA "SACRO CUORE" ROMAGNANO SESIA - CLASSI IV<sup>A</sup> E V<sup>A</sup>

SCUOLA PRIMARIA "DANTE ALIGHIERI" BORGOMANERO - CLASSI II<sup>A</sup>, II<sup>AB</sup>, II<sup>AD</sup>

SCUOLA PRIMARIA "SANTA CROCE" BORGOMANERO - CLASSE IV<sup>A</sup>

Alla manifestazione, presentata dal giornalista enogastronomico Jacopo Fontaneto, hanno presenziato il popolare cantante e conduttore Roby di Nunno e la sua partner televisiva Lara della famiglia Sette Gold. Nel corso della premiazione sono stati realizzati alcuni divertenti collegamenti in diretta con l'emittente radiofonica Radio Zeta. Importante anche la presenza dell'Onaf, attraverso il presidente della Delegazione Novara e Vco, Arch. Alberto Sebastiani, che ha consegnato degli omaggi ai ragazzi intervenuti.

**Invitiamo le scuole elementari e medie ad aderire fin d'ora  
al 3° Concorso "Disegna e Racconta il Gorgonzola"  
contattando il numero 0163.80940**





Industria casearia  
 Paltrinieri Renato Srl  
 Reg. Stoccada Cavallirio (No)  
 Tel. 0163.80940  
 Fax 0163.80515  
[www.palzola.it](http://www.palzola.it)

  
**PALZOLA**  
 GORGONZOLA DAL 1948

*Uno Spettacolo di Gorgonzola*

# Eventi e Manifestazioni

Palzola protagonista alla grande iniziativa a Parma dedicata al mondo del food con tanti prodotti e uno stand innovativo



## Palzola a Cibus

### GORGONZOLA DA... GRAN GALA

**A**NCHE QUEST'ANNO Palzola ha partecipato a Cibus, uno dei principali eventi mondiali dedicati al mondo del food che la scorsa primavera ha riunito a Parma il meglio della produzione agroalimentare italiana, europea e mondiale. Molto apprezzato e visitato lo stand allestito da Palzola che, nel padiglione dedicato alle specialità del settore lattiero caseario, ha raccontato al pubblico le prossime novità in termini di produzione, promozione e mercato.

Uno stand... animato e interattivo grazie ai video con i Legnanesi e ai bravissimi mimi pronti a... interagire (soprattutto all'improvviso!) col pubblico.



# FOTOVOLTAICO: IL PALZOLA È A IMPATTO-ZERO!

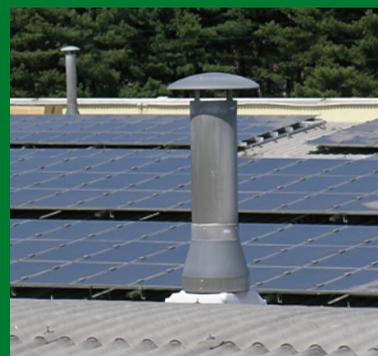
**Sulla sommità del tetto dello stabilimento di Palzola è attivo un impianto da 100 Kw**

**D**A ORMAI UN PAIO D'ANNI produrre Gorgonzola a Cavallirio significa porre al primo posto il rispetto per l'ambiente e per la natura: gran parte dell'energia necessaria alle diverse fasi di lavorazione è prodotta grazie ad un moderno impianto fotovoltaico da 100 Kw di potenza ad impatto visivo e ambientale "zero" situato sulla sommità del tetto dello stabilimento.

L'energia prodotta è in grado alimentare una notevole parte del fabbisogno di produzione del nostro caseificio.

«L'investimento economico è stato importante, ma non è andato nè andrà a gravare in ogni modo sul costo del nostro formaggio poichè esso è legato ad un preciso progetto di ammortamento grazie al risparmio sui costi alla voce elettricità» sottolinea Sergio Poletti, amministratore di Palzola.

«In altre parole, producendo internamente energia verde, andremo via via a ridurre i costi del nostro consumo di corrente, nel duplice intento di rispettare l'ambiente, abbattere i costi di produzione ed eliminare tonnellate di emissioni di Co2».



**NELLE FOTO**  
l'impianto sulla sommità del tetto dello stabilimento di Cavallirio (qui sotto in una veduta aerea) e il pannello che indica la quantità di CO2 non immessa in atmosfera



LA LAVORAZIONE ARTIGIANALE del Palzola sta al principio del successo dei prodotti di tutta la gamma dei formaggi che nascono nel caseificio di Cavallirio



# Il segreto? È l'artigianalità...

## La lavorazione manuale è tra i punti di forza di Palzola

**O**GGI IL GORGONZOLA è uno fra i protagonisti assoluti della gastronomia italiana sulle tavole dei gourmet di tutto il mondo, un formaggio da "meditare" insieme ai più grandi vini o da utilizzare come ingrediente-base di preparazioni prelibate.

Ma c'è un "ingrediente" importante nel successo di Palzola che è racchiuso nell'esperienza di una lavorazione artigianale.

L'esperienza storica che si tramanda di generazione in generazione, da casaro in casaro, è uno degli elementi distintivi di Palzola, che in tal modo preserva la sua genuinità con una metodologia di preparazione ben ancorata alle tradizioni tipiche della terra che diede origine, nella notte dei tempi, a questo celebre erborinato.

La lavorazione in una giornata-tipo inizia a notte ancora fonda con l'arrivo nello stabilimento delle autocisterne contenenti il latte raccolto nel cuore delle vicine pianure lombarde. Le prime operazioni sono di formazione e rottura delle cagliate, con la raccolta manuale del composto che viene posizionato in appositi fasceruoli avviati alla successiva fase di spurgo del siero e, da qui, all'inizio della loro stagionatura.

Lasciate riposare ancora per qualche giorno, le forme vengono poi salate e – dopo ancora – forate con appositi aghi: a partire da questo momento, l'aria entra in contatto con il penicillium glaucum introdotto già in fase di cagliata rendendo possibile, nei giorni a venire, la formazione delle caratteristiche venature

verdognole o, se preferite, dell'erborinatura.

Le forme sono così pronte per completare il loro processo di maturazione (fino a 200 giorni per il Gorgonzola piccante) nelle celle concepite in modo da riprodurre le condizioni climatiche delle grotte della Valsassina dove anticamente le forme erano portate a stagionare.



Gorgonzola piccante



Gorgonzola dolce



Gorgonzola e mascarpone PalDue



Palfuoco

**GORGONZOLA**  
*Assaggia anche tu il buon*

**Segui la strada giusta!**



**Uscite consigliate:**  
AUTOSTRADA A26  
ROMAGNANO-GHEMME  
oppure BORGOMANERO

**Vieni a Cavallirio e scopri  
dove nasce un grande formaggio**

**SPACCIO**

**LO SPACCIO È APERTO:**

**da martedì a venerdì:**  
dalle 14.30 alle 18.30

**sabato:**  
dalle 9.00 alle 12.00



## *Lo spaccio Palzola*

**P**ER NATALE, ma non solo, sono in arrivo tante ghiotte specialità allo Spaccio di Palzola che si trova a Cavallirio presso lo stabilimento in Regione Stoccada.

Presso lo Spaccio, che è aperto dal lunedì al sabato, è possibile infatti trovare, oltre alla gamma dei Gorgonzola e dei formaggi Palzola, anche una selezione di specialità gastronomiche piemontesi ed italiane, dai tajarin alle confetture, miele, olio, grissini piemontesi, specialità dolciarie e creme al cioccolato e alle nocciole. Una visita allo Spaccio può essere la soluzione giusta al problema di dover scegliere il giusto regalo natalizio o per un'altra importante ricorrenza, con la certezza di fare sempre bella figura!



# Eventi e Manifestazioni

## Palzola, mesi di grandi eventi

**N**EL CORSO DEGLI ULTIMI MESI PALZOLA è stata protagonista di diversi eventi in diverse aree del nord Italia: tra i più recenti, l'iniziativa **"Golosaria"** promossa dal **Club di Papillon con Paolo Massobrio** a Milano dal 6 all'8 novembre: Palzola figurava quest'anno, per la prima volta, tra gli sponsor, ed è un risultato *«importante - sottolineano i vertici della Palzola - e che ci riempie di giustificato orgoglio»*.



In calendario per il medesimo fine settimana, in particolare per domenica 7, anche **"Stresa nel Gusto"**, kermesse gastronomica quest'anno dedicata al Gorgonzola con Palzola in veste di main sponsor: i ristoranti di Stresa hanno proposto menù a base di gorgonzola, mentre il gruppo Protezione Civile ha preparato per tutti gli gnocchi al Gorgonzola in piazza, per pranzo. Nel pomeriggio, conferenza-degustazione con assaggi di Palzola a cura di Jacopo Fontaneto che ha raccontato anche il lungo percorso storico del gorgonzola e degli erborinati europei. Il Gorgonzola Palzola è stato inoltre protagonista a **Grana Monferrato**, in degustazione con la polenta, la sera di sabato 20 novembre.

Inoltre, a settembre il Palzola è stato ospite di una **cena di gala a Salsomaggiore Terme** collegata alla manifestazione "Miss Italia 2010". I piatti piemontesi hanno conquistato il palato di ospiti illustri come Emanuele Filiberto, Renato Balestra, Lorenzo Riva, Riccardo Flaherty, Guillermo Mariotto, Rita Rusic, Ronn Moss e Katherine Kelly Lang.

## A PARABIAGO

### La Teresa dei Legnanesi ha aperto il suo ristorante-teatro

**D**ALL'INCONTRO tra la tradizione più antica della cucina casalinga e l'esperienza di grandi attori comici è nata "La CorTeresa", ristorante - cabaret di Parabiago promosso dall'iniziativa e dalla genialità creativa dell'arch. Roberto Dell'Acqua e di Antonio Provasio, capocomico della Compagnia dialettale "I Legnanesi". Il ristorante è stato aperto ufficialmente nel corso di una serata presenti un'ottantina di ospiti, tra cui il cantante Fausto Leali, mister Giovanni Trapattoni, Angelo Anquilletti, calciatore del Milan anni '60 (foto sotto), il sindaco di Parabiago Franco Borghi, la delegazione Palzola, come sponsor del locale, e un gruppo di artisti (I gomitolò, Carlo Bianchessi, Renato Converso e Antonio Cota), protagonisti di un esilarante spettacolo finale.

*«Vorremmo ricostruire insieme a tutti gli amici - ha spiegato Antonio Provasio - l'ambiente della vecchia e mai dimenticata corte lombarda, con una cucina casalinga e con esibizioni di comici nelle serate del sabato, alternati alla domenica e al lunedì da esibizioni della Teresa e di altri personaggi de I Legnanesi»*.

Ovviamente la Teresa non mancherà di proporre ai suoi commensali il suo gorgonzola preferito... ovvero il Palzola!





*Uno Spettacolo di Gorgonzola*

Industria casearia  
Paltrinieri Renato Srl  
Reg. Stoccada  
Cavallirio (No)  
Tel. 0163.80940  
Fax 0163.80515



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