

PALZOLA

notizie

NEWSLETTER AZIENDALE

A CURA DELL'UFFICIO COMUNICAZIONE PALZOLA - CAVALLIRIO (NO)
MAGGIO 2012



IN QUESTO NUMERO...

Nuova rete fognaria
al Piano Rosa
grazie alla Palzola

2

Le certificazioni
acquisite
da Palzola

3

Resistenza
umana...
con il Gorgonzola

4

Piccante,
Palzoma
e Paltoma

5

Packaging
e pezzature della
nostra produzione

6

Dolce... che stupisce
nei cinque marchi
del caseificio

7

Palzol@... online!

Così il sito
descrive l'azienda...

8/9

Dedicato ai più
piccoli: il fumetto
e il concorso

11

Palzola e RadioZeta,
c'è il nuovo
concorso

12

Energia verde dal
sole per produrre
un buon Gorgonzola

13

Successo
Palfuoco
a Tuttofood

14

Un anno di successi
per i corridori
dell'Atletica Palzola

16

Palzola e lo sport:
un binomio
vincente

17

Cinque anni
con i Legnanesi

18

Tra le Grolle d'Oro
e il Blu Novara...

19



È DI SCENA

il



PALFUOCO

GRANDI PROGETTI

COMUNE DI BOCA
COMUNE DI CAVALLIRIO
COMUNE DI ROMAGNANO SESIA
Provincia di Novara

COMPLETAMENTO AREE EDIFICATE LIMITRO



Nuova rete fognaria al Piano Rosa grazie alla Palzola

UN NUOVO IMPIANTO fognario è stato realizzato a Boca e Cavallirio grazie all'impegno di Palzola. Un'ulteriore testimonianza dell'attenzione costante alla società e al territorio da parte di una realtà che ben lo rappresenta in quanto a produzione di eccellenze alimentari.

Il nuovo impianto fognario permette di allacciare zone non ancora servite dalle infrastrutture già esistenti nei paesi e, nel caso del comune di Boca, di risparmiare una somma di 75.000 euro per un accordo tra un privato e la precedente amministrazione.

Grazie all'impegno finanziario della ditta Palzola, la società che gestisce i servizi idrici sul territorio, "Acqua Novara Vco S.p.A.", ha ora a disposizione un nuovo impianto che convoglierà gli scarichi dell'area industriale compresa nei territori comunali di Boca e Cavallirio verso Romagnano e, da qui, al depuratore di Fara Novarese.

«Abbiamo dovuto chiedere moltissime autorizzazioni - spiega l'ing. Marco Calzone di Palzola - ma finalmente nel mese di luglio siamo riusciti a partire coi lavori; ci sono stati anche dei ritardi, ma prevediamo di concluderli entro febbraio 2012 e iniziare da subito a utilizzare l'impianto».

La fognatura si unisce da un lato alle condotte di depurazione dei due comuni di Boca e Cavallirio e dall'altro arriva a collegarsi con il collettore già esistente, nel comune di Romagnano Sesia. Da qui, poi, l'impianto è collegato al depuratore situato a Fara Novarese, gestito da "Acqua Novara Vco", a cui già fanno capo molti comuni della zona limitrofa. «Inizialmente pensavamo alla zona industriale, poi però sono arrivate le richieste dei Comuni e il progetto si è ampliato fino a comprendere il nucleo frazionale "Cascine Enea" del Comune di Cureggio. Un progetto molto ambizioso, redatto congiuntamente dall'Ing. Monya Giampani e dall'Arch. Enrico Andreini, che prevede più di 4 chilometri di nuove linee fognarie, due stazioni di pompaggio al servizio di un'area molto vasta che dalla frazione Enea del Comune di Cureggio prosegue nei comuni di Boca e Cavallirio, comprendendo anche le aree commerciali e produttive del Comune di Romagnano Sesia limitrofe alla S.P. n. 142».

Il progetto iniziale è stato così ampliato, con un impegno di spesa che supera gli 800.000 euro interamente a carico di Palzola che, al collaudo dei lavori ha ceduto interamente e gratuitamente ad "Acqua Novara Vco S.p.A." la gestione dell'opera.

GRANDI PROGETTI

RETE FOGNARIA

FE ALLA S.P. N. 142

PROGETTO ESECUTIVO

Dott. Ing. Morys GIAMPANI - Piazza De Gasperi, 1 - Maggiora (NO)
Dott. Arch. Enrico ANDREINI - Viale Giovanni XXIII, 75 - Novara (NO)



Le certificazioni acquisite da Palzola



PALZOLA HA ACQUISITO tre nuove importanti certificazioni nell'ambito della sicurezza alimentare.

La **ISO 9001:2008** appartiene a una serie di norme relative ai sistemi di gestione della qualità. È lo standard di riferimento riconosciuto a livello mondiale per la gestione della Qualità di qualsiasi Organizzazione che intenda rispondere alla crescente competitività nei mercati attraverso: il miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti, la razionalizzazione dei processi interni; la conseguente riduzione di sprechi ed inefficienze.

I punti di forza di questa certificazione permettono di: gestire l'efficacia della propria attività, aiutando a migliorare il risultato del lavoro di ciascuno e la risposta ai requisiti richiesti dal successivo utilizzatore; acquisire un sistema di monitoraggi e misurazioni che garantisce l'efficacia dei controlli; crescere di competitività e credibilità/visibilità sul mercato di riferimento; vantare una certificazione di validità mondiale, elemento aggiuntivo per la partecipazione a gare d'appalto.

La **ISO 22000:2005 "Food safety management systems- Requirements"** è uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare.

Gli obiettivi principali di questa nuova norma

sono: armonizzare i differenti standard specifici riguardanti la sicurezza alimentare; fornire uno strumento per sviluppare il metodo HACCP in tutto il sistema produttivo del settore alimentare.

I punti chiave della norma sono: la comunicazione interattiva, tra l'azienda interessata e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura; il sistema di gestione aziendale; il controllo di processo; la metodologia HACCP, applicata secondo quanto previsto dal documento FAO/OMS Codex Alimentarius, con particolare attenzione rivolta all'analisi dei pericoli che diventa lo strumento guida per la politica di sicurezza alimentare aziendale; la gestione dei pericoli per la sicurezza igienica tramite misure di controllo operative.

La **ISO 22005** recepisce le norme italiane UNI 10939:01 relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02 relativa "sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari" e si applica a tutto il settore agroalimentare. Tale norma è destinata a diventare il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile non solo per rispondere agli obblighi cogenti, ma anche per valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e per soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale).

ENOGASTRONOMIA/EVENTI



MASSOBRIO, I LEGNANESI E SERGIO POLETTI



UN MOMENTO DI FESTA

Resistenza umana... con il Gorgonzola

Molto bene la Giornata di Papillon

TANTI GLI AMICI DI PALZOLA e del Club Papillon di Paolo Massobrio che lo scorso 18 settembre hanno voluto condividere a Cavallirio la Giornata di Resistenza Umana proposta per il 2011 dal club guidato dal noto enogastronomo. La Resistenza Umana di Papillon ha portato tantissimi appassionati del buon sapore alla scoperta del Novarese e in particolare di Cavallirio e Boca.

Terre di vino e formaggi, dunque, dove per una giornata sarà che ha offerto l'occasione di un viaggio alla scoperta di quello che lo stesso sito di Papillon annovera tra le elite enogastronomiche nazionali che è quello di Palzola di Cavallirio, campione del Golosario.

Una Giornata di Resistenza Umana che ha portato i partecipanti anche a scoprire la storia della Bassa Valsesia per poi concludersi con una visita al Santuario di Boca. Davvero tante le novità, per una domenica da ricordare.

LA GIORNATA - Il programma è iniziato alle ore 10, con la visita al Caseificio Palzola di Cavallirio, dove è stata offerta ai presenti "La Colazione secondo Palzola" con il contributo di Piero Bertinotti del Pinocchio di Bogomanero (No) che ha preparato tante e gustose prelibatezze per tutti gli ospiti... dedicate ovviamente al Gorgonzola.

Tanti amici di Palzola presenti ad un evento che ha saputo valorizzare anche il territorio

Poi, molto applaudito è stato lo "Spettacolo a sorpresa" organizzato da Sergio Poletti titolare del caseificio Palzola: presenti, tra gli amici, Baldan Bembo (autore della canzone da cui è stato tratto il jingle "È, Palzola è" e i Legnanesi... in "borghese".

Un bella giornata che ha permesso a tante persone di poter assaggiare ed apprezzare il Palzola, ma anche il territorio novarese, così ricco di bellezze e bontà.



BALDAN BEMBO AL PIANOFORTE

Piccante, Paltoma e Palzoma

GORGONZOLA PICCANTE, PALZOMA e PALTOMA: sono tre produzioni chiave di Palzola, insieme al GORGONZOLA DOLCE e al PALFUOCO di cui parliamo nelle prossime pagine. Ecco, dunque, i segreti di tre formaggi straordinari tutti da scoprire, assaggiare ed abbinare!

Compatto e morbido allo stesso tempo, Palzola piccante è una delizia!

Spalmabile, delicato, irresistibile e ideale per mille diverse ricette, Palzoma si abbina molto bene a squisiti antipasti a base di verdure

Formaggio di grande tradizione, le nostre tome sono disponibili in diversi formati

GORGONZOLA PICCANTE
La forma stagionata fino a 120 giorni presenta una pasta chiara con un'erborinatura più accentuata nella densità e nel colore, tendente a toni più scuri. Di consistenza compatta ma morbida, PALZOLA PICCANTE, si scioglie al palato.

PALZOMA
Prodotto ben conosciuto ed apprezzato dai buongustai, può a tutti gli effetti considerarsi acquisito al patrimonio della tradizione gastronomica novarese. Si ottiene stratificando Palzola dolce e mascarpone. Spalmabilissimo, preferito dalle signore che ne gradiscono la delicatezza, è l'ideale per la merenda dei bambini, che ne apprezzano la dolcezza unita al sapore caratteristico che ne stimola l'appetito. PALZOMA è eccellente nella preparazione di squisiti antipasti a base di verdure.

PALTOMA
Prodotto aureo della tradizione casearia piemontese, si ottiene da latte vaccino intero. Le forme piccole stagionano da sessanta a novanta giorni, quelle più grandi richiedono invece centoventi giorni di stagionatura in ambienti a temperatura ed umidità controllata.



I NOSTRI MARCHI

Packaging e pezzature della nostra produzione

GORGONZOLA DOLCE PALZOLA



Forma intera
Peso unitario: 12 kg



Mezza forma
Peso unitario: 6 kg



1/4 di forma
Peso unitario: 3 kg



1/8 di forma
Peso unitario: 1,5 kg



1/16 di forma
Peso unitario: 750 g



Confezione in vaschetta
Peso unitario: 200-250 g

GORGONZOLA DOLCE SOVRANO



Forma intera
Peso unitario: 12 kg



Mezza forma
Peso unitario: 6 kg



1/4 di forma
Peso unitario: 3 kg



1/8 di forma
Peso unitario: 1,5 kg



1/16 di forma
Peso unitario: 750 g

GORGONZOLA DOLCE PR



Forma intera
Peso unitario: 12 kg



Mezza forma
Peso unitario: 6 kg



1/4 di forma
Peso unitario: 3 kg



1/8 di forma
Peso unitario: 1,5 kg



1/16 di forma
Peso unitario: 750 g



Confezione in vaschetta
Peso unitario: 200-250 g

GORGONZOLA DOLCE PIANO ROSA



Forma intera
Peso unitario: 12 kg



Mezza forma
Peso unitario: 6 kg



1/4 di forma
Peso unitario: 3 kg



1/8 di forma
Peso unitario: 1,5 kg



1/16 di forma
Peso unitario: 750 g

GORGONZOLA DOLCE ROMANIN



Forma intera
Peso unitario: 12 kg



Mezza forma
Peso unitario: 6 kg



1/4 di forma
Peso unitario: 3 kg



1/8 di forma
Peso unitario: 1,5 kg



1/16 di forma
Peso unitario: 750 g

PRODUZIONE

Dolce... che stupisce nei cinque marchi del caseificio

SONO DIVERSI I MARCHI DI PRODUZIONE di un Gorgonzola che, per le sue caratteristiche, è sempre ai vertici nel gradimento di mercato e consumatori. Le caratteristiche che hanno determinato il grande successo di questo prodotto sono la pasta chiara, percorsa da delicate erborinature, l'eccezionale cremosità ed il sapore delicato e, soprattutto, la capacità di mantenere costanti nel

tempo queste caratteristiche, vero punto di forza del caseificio Palzola.

Il GORGONZOLA DOLCE è stagionato per 70/90 giorni nelle celle dello stabilimento che mantengono naturalmente e in ogni stagione, le condizioni ideali di temperatura ed umidità calcolate per raggiungere un'ottimale maturazione del prodotto.

**Il Palzola
Dolce
è stagionato
per 70/90
giorni
all'interno
del nostro
stabilimento**



IL PALZOLA DOLCE



**PALZOLA È VINCITORE GROLLA D'ORO
EDIZIONI 2009 E 2010**

Dolce.



Irresistibile, cremoso. Tentatore.

Il nostro Gorgonzola Dolce è un capolavoro per gusto ed equilibrio, frutto di una sapiente lavorazione casearia nel rispetto della tradizione.

Presente sulle tavole dei gourmet, è vincitore per due anni consecutivi del prestigioso premio "Grolla d'Oro", che detiene tuttora.

COMUNICAZIONE



Palzol@... on line!

E' partito il nuovo sito internet

È PUBBLICATO ALL'INDIRIZZO WEB www.palzola.it il nuovo sito internet della nostra azienda: una nuova e dinamica immagine rivolta al pubblico e a quanto, navigando on-line, possono scoprire i segreti e le particolarità dell'intera gamma dei formaggi prodotti a Cavallirio.

Ma non solo: il sito internet offre la possibilità di un vero viaggio virtuale all'interno dell'azienda, descrivendone le particolarità con dovizia di particolari (dall'impianto di produzione fino alla politica energetica e, perfino, ai murales di Oreste Sabadin e Roberto David che caratterizzano gli esterni dello stabilimento).

Spazio anche alla descrizione della gamma di produzione, allo spaccio e ai suoi orari, alla storia del Gorgonzola e dei luoghi dove esso è di casa.

Ancora, sul sito è presente un'ampia rassegna stampa e tutti i video dei Legnanesi con gli spot più belli che, negli anni, hanno raccontato al pubblico il "Signore dei Gorgonzola".

Si trova anche una pagina di descrizione di tutti i premi vinti dal Gorgonzola Palzola e una sezione dedicata alle sponsorizzazioni in corso.

La decisione di potenziare la comunicazione on-line nasce dall'esigenza di costruire un

Il pubblico è accolto in un viaggio virtuale alla scoperta del caseificio Palzola di Cavallirio

dialogo sempre più frequente e moderno, rivolgendosi a un pubblico in crescita costante: «Internet è un'autentica finestra sul mondo e va considerato che, negli ultimi anni, la sua crescita è stata esponenziale anche per il settore dell'enogastronomia» spiegano i responsabili di Palzola.

«Uno strumento nuovo, dunque, che mettiamo a disposizione dei nostri clienti e consumatori e che, costantemente, manterremo aggiornato».

Tante le sezioni, dalla descrizione dei prodotti fino alle ricette e alla possibilità di vedere tutti i video spot con i Legnanesi



IL PALZOLA DOLCE SUL SITO WEB



«Un nuovo strumento che vuol porsi al servizio del pubblico cogliendo le opportunità date dalla rete»

Tra le pagine del sito web www.palzola.it si può anche trovare il video che descrive tutte le fasi di produzione

Così il sito descrive l'azienda...

Il testo delle pagine di www.palzola.it

Lo nostro caseificio è una moderna struttura che adotta le più avanzate tecnologie nel rispetto della grande tradizione casearia novarese.

Poniamo la massima attenzione in ogni fase della lavorazione: dal controllo e dalla selezione del latte alla produzione. Qui da noi le cose vanno fatte bene come una volta: e la tecnologia, quando è presente, deve servire solo ad ottimizzare e agevolare, oltreché gli aspetti igienico sanitari, un percorso produttivo che deve rincorrere un obiettivo primario: la qualità.

Un esempio sopra tutti è senza dubbio la climatizzazione delle celle di finitura della maturazione, la cui progettazione è stata indirizzata ad ottenere le migliori condizioni per poter affinare nel migliore dei modi la stagionatura delle forme di un Gorgonzola dalle caratteristiche uniche.



**3ª EDIZIONE
ANNO 2011**



Nuovo Concorso

Disegna e Racconta il Gorgonzola!

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

**Un volume a fumetti per raccontare la storia
ed i segreti del Gorgonzola.**

**Rivolto ai più piccoli, ma non solo a loro. Perché l'arte
di questo formaggio affascina, interessa ed ingolosisce intere generazioni.
Quella del Gorgonzola è una storia nobile e un'arte di produzione raffinata.**

**Un lavoro duro, che inizia nel cuore della notte con l'arrivo in caseificio
delle cisterne di latte appena munto, e che viene subito lavorato per mantenere
intatte le caratteristiche di alta qualità.**

**In questo libro impareremo insieme come nasce il Gorgonzola, cosa determina
l'insorgere delle classiche "striature" blu e quanto siano importanti
l'esperienza e le metodologie tradizionali nella lavorazione di questo formaggio.**

**La chiave di lettura sarà particolare, interessante e divertente allo stesso
tempo, grazie alla storia e ai disegni dedicati al "re degli erborinati".**

**Buona lettura a tutti, dunque, con l'augurio di riscoprire insieme un grande
prodotto che fa onore alla tradizione enogastronomica e casearia
del nostro Paese.**



**Questo volume è integrato al progetto-concorso
di Educazione Alimentare promosso da Palzola
per gli Allievi delle Classi Elementari e Medie**

Disegna e Racconta il Gorgonzola!

per informazioni: info@palzola.it

Dedicato ai più piccoli: il fumetto e il concorso

Con le classi di primarie e medie

L'ATTIVITA' DIDATTICA DI PALZOLA è proseguita anche nel 2011 con la terza edizione di "Disegna e Racconta il Gorgonzola" al quale hanno partecipato le classi elementari e medie con decine di lavori realizzati ed ispirati alla storia, alla lavorazione e alla tradizione gastronomica del formaggio erborinato più celebre d'Italia.

I lavori presentati sono stati 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 ed illustrato dagli artisti Oreste Sabadin e Roberto David. Alla fine la classe vincitrice stata la 5^a della Scuola Primaria di Prato Sesia.

LA CLASSE VINCITRICE DEL CONCORSO. PALZOLA PRESTA SEMPRE GRANDE ATTENZIONE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE, CON OTTIMI RISULTATI DI ATTENZIONE E CURIOSITA' DA PARTE DEI GIOVANI ALLIEVI. L'OBIETTIVO E' FAR CONOSCERE UN FORMAGGIO CHE E' PARTE DELLA STORIA E DELLA CULTURA DEL NOSTRO TERRITORIO



La classe 5^a della Scuola Primaria di Prato Sesia ha vinto la terza edizione del concorso. Successo anche per la ristampa del fumetto

Tutte le classi che desiderano ricevere il fumetto "Disegna e Racconta il Gorgonzola" per attività didattica possono richiederlo contattando il numero 0163.80940



INIZIATIVE

Palzola e RadioZeta, c'è il nuovo concorso

UN NUOVO CONCORSO premierà gli ascoltatori di Radio Zeta più attenti ed ghiotti, grazie alle “PalDediche” da loro stessi inviate alla radio. Tutte le settimane, viene scelta la più divertente e simpatica, il cui autore riceverà direttamente a casa una gustosa confezione con il mitico “tris” degli erborinati Palzola (Gorgonzola dolce, piccante e Palfuoco)

Radio Zeta ospita da tempo gli spot radiofonici di Palzola, sempre con ottimi ascolti. Del resto, la radio (vincitrice del Microfono d'Oro 2011), è ormai un'istituzione: Radio Zeta nasce nel 1976 a Treviglio (Bg) grazie all'entusiasmo ed alla passione del suo patron, Angelo Zibetti, che con tanta voglia di fare e di comunicare è riuscito in pochi anni a trasformare una piccola emittente locale in una grande radio, con palinsesti ideati, studiati e realizzati per accontentare tutti gli ascoltatori, dal più maturo al più giovane.



NELLA FOTO SOTTO, la festa del 35° compleanno di Radio Zeta, festeggiata, oltrechè dal patron “Angelotto” (pescato con le mani nella marmellata... pardon, nel Gorgonzola!), anche da noi di Palzola insieme ai Legnanesi. Per l'occasione, sono state servite ben ottomila tartine al Gorgonzola, distribuite a tutto il pubblico presente... e andate letteralmente a ruba!



SOSTENIBILITA' E AMBIENTE

Energia verde dal sole per produrre un buon Gorgonzola

Sulla sommità dello stabilimento

PROSEGUE A RITMO SERRATO a Cavallirio la produzione di energia “verde” al servizio del Gorgonzola: un impegno, quello di Palzola, tradotto nei fatti con la realizzazione dell'impianto fotovoltaico sulla sommità del tetto dello stabilimento. A Cavallirio, infatti, 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”.

Realizzato ormai diversi anni fa, l'impianto ha previsto un notevole investimento economico che però non è andato in nessun modo a gravare sul costo dei formaggi prodotti, *poichè esso è legato ad un preciso progetto di ammortamento grazie al risparmio sui costi alla voce elettricità*» sottolinea Sergio Poletti, amministratore di Palzola. Producendo internamente energia verde, infatti, Palzola andrà 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.



UN PARTICOLARE

UNA VEDUTA AEREA DEL CASEIFICIO PALZOLA DI CAVALLIRIO.
BEN VISIBILE L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO SUL TETTO DELLO STABILIMENTO



IL CONFRONTO CON IL MERCATO



Successo Palfuoco a Tuttofood Molti i visitatori in Fiera a Milano

ANCHE NEI NUMERI, TUTTOFOOD 2011 è stato un successo, grazie agli oltre 40.000 i visitatori dell'edizione 2011 contro i 30.000 del 2009 – la terza edizione di Tuttofood, la Milano World Food Exhibition, la più importante rassegna B2B del food italiana, che si è svolta nei padiglioni espositivi di fieramilano a Rho; in crescita anche la presenza dei buyer esteri provenienti da 67 Paesi.

Presente a Milano Rho Fiera, dove si è tenuta la manifestazione, anche lo staff di Palzola con un elegante stand che, oltre ad accogliere tutti i visitatori ed i buyers che hanno voluto scoprire i nostri formaggi, hanno proposto una serie di degustazioni con piatti “al gorgonzola” cucinati al momento dallo chef Piero Bertinotti di Borgomanero.

Quattro giorni di business qualificato e qualificante, dunque, per il Gorgonzola Palzola tra i protagonisti di un evento che, oltre ad incontrare buyer provenienti da 67 paesi nel mondo ha visto numerosi momenti di confronto e riflessione. Incontri che hanno visto la partecipazione dei più affermati esperti del settore, oltre ad opinion leader e politici.

***In crescita
la presenza
a Tuttofood
di esperti
del settore
e di buyers
in arrivo anche
dai Paesi esteri***

IL PALFUOCO

Palfuoco è un formaggio ottenuto a partire da latte intero vaccino pastorizzato, inoccolato con fermenti lattici e una sospensione di spore di penicillium e lieviti selezionati.

Durante la maturazione si sviluppano ceppi di penicillium determinanti l'erborinatura (colore blu-verdastro) tipica di questa famiglia di formaggi. Grazie all'aggiunta di peperoncino assume un gradevole sapore piccante.

***Quattro giorni
di business
qualificato
e qualificante
per il nostro
Gorgonzola
che ha riscosso
molto interessi***

AGROALIMENTARE / EVENTI



LARA MILANETTI CON TIZIANO CRUDELI

Palzola, tanti ospiti in visita allo stand

SONO STATI NUMEROSI ed autorevoli gli ospiti che hanno visitato lo stand di Palzola in occasione dell'ultima edizione di Tuttofood a Milano: oltre ai Legnanesi, testimonial ormai da diversi anni del "Sciur dei Gorgonzola", anche Tiziano Cruдели (nella foto con la dott.ssa Lara Milanetti) ed Evaristo Beccalossi, oltre a diversi giornalisti della stampa enogastronomica nazionale. Da sottolineare anche il successo dei piatti preparati dallo chef Bertinotti lungo il corso dell'intera manifestazione, molto apprezzati dal pubblico. Palzola è stata presente a Tuttofood con l'intera gamma di formaggi, che hanno avuto grandi apprezzamenti.



LO STAND PALZOLA A TUTTOFOOD



Le piccanti tentazioni di un Peccato di Gola...



PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

www.palzola.it



SPORT

Un anno di successi per i corridori dell'Atletica Palzola

CONTINUA A SUON DI SUCCESSI l'attività dell'ATLETICA PALZOLA, che veste e onora con i suoi successi il ben noto logo su campo verde. È divisa in un gruppo amatori e un gruppo professionisti (12, tra cui Corrado Mortillaro, Matteo Raimondi, Paolo Proserpio) che hanno preso parte ai campionati italiani. La società (riconosciuta Fidal) organizza quattro manifestazioni sportive 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).



PROSERPIO



GELSOMINO



MORTILLARO E ABBATESCIANNI

IL 2011 E' STATO UN BUON ANNO per l'Atletica Palzola capitanata dal presidente Fabrizio Casagrande. La società di Gattico vanta tra le sue fila 80 atleti capaci di farsi valere sia a livello individuale che a squadra.

Squadra che si è messa in risalto soprattutto nel periodo invernale ed estivo con il 2° posto nel Campionato Regionale di Corsa in Montagna all'Alpe Veglia ed il 3° posto nel Campionato Regionale di Cross Corto di Fossano.

A livello individuale sono state circa 150 le vittorie degli atleti Palzola ottenute da numerosi atleti tra cui Corrado Mortillaro, Diego Abbatescianni, Claudia Gelsomino, Elisa Masciocchi, Mara Della Vecchia, Paolo Proserpio, Francesco Bianco, Antonio Vasi, Paolo Boneschi, Fabio De Angeli, Livio Saltarelli, Massimiliano Montagna, Marco Tiozzo e Matteo Raimondi. Di rilievo le vittorie dei nostri atleti di punta:

Corrado Mortillaro: 1° nelle mezze maratone di Siracusa, Lago d'Orta, Borgomanero, Annone Brianza, Lagoni con un personale di 1h05'06" che lo proietta tra l'élite nazionale.

Claudia Gelsomino: 1° nella Mezza Maratona del Lago d'Orta, 1° nel Giro del Lago di Varese, 1° nell'Armeno-Mottarone, 1° al Giro del Varesotto, 2° ai Campionati Italiani Master di Mezza Maratona dove vanta un personale di 1h19'15".

Diego Abbatescianni: 1° nella Mezza maratona di Vercelli, 4° nelle Maratone di Lucca e Piacenza con l'ottimo tempo di 2h26', 1° nella Salomon City Trail Milano, 6° alla prestigiosa Mezza di Poznan in Polonia.

Inoltre molte vittorie sui sentieri di montagna con Paolo Proserpio (1° Skyrunner del Campo dei Fiori, 1° Trail Alpe Devero, 1° Montereio Eco Trail) e Francesco Bianco (1° prestigiosa corsa Valdostana Forte di Bard e ottimo 2h28' nella maratona di Piacenza).

NELLE FOTO DI QUESTA PAGINA, DUE MOMENTI DELLA PREMIAZIONE A ORAGO IN OCCASIONE DEL MASTER SPORT & SPORTS. SULLA SCENA DEL CINETEATRO ANCHE PALZOLA...
...COME SEMPRE MARCATO STRETTO DAI LEGNANESI CHE NON HANNO FATTO MANCARE MOMENTI DI SIMPATIA ED ALLEGRIA NEL CORSO DELLA MANIFESTAZIONE SPORTIVA.
È STATA DAVVERO UNA BELLA GIORNATA ALL'INSEGNA DELLO SPORT E DELLA SOLIDARIETÀ!



Palzola e lo sport: un binomio vincente

Bello e partecipato l'evento a Orago

SONO DIVERSE LE INIZIATIVE nel mondo dello sport firmate o supportate da Palzola anche per l'ultima stagione: da sottolineare innanzitutto la sponsorizzazione della gara di Mountain Bike attraverso il coordinatore Carmine Catizzone, due volte campione del mondo e quattro volte campione italiano di ciclocross, impegnato tanto nello sport quanto nel sociale, con iniziative a favore dei ragazzi diversamente abili.

La premiazione a Orago del Master Sport & Sports, poi, è stata un autentico successo: al cineteatro hanno sfilato tutti gli attori protagonisti dell'ultima ed appena conclusa stagione, sotto gli occhi interessati della "Teresa, la Mabilia e Giuan" dei Legnanesi, ospiti gratissimi della serata insieme al Sciur Palzola, alias Sergio Poletti.

Sono rimasti tutti stupiti di come la mountain-bike del nostro Master Sport & Sport targato Udace, giunto alla sua undicesima edizione, possa calamitare tanto interesse e successo. Non c'è che dire, 4000 partecipanti circa non sono uno scherzo per un Master che è diventato un punto di riferimento fra i più luccicanti del panorama nazionale.

*L'impegno
di Palzola
per il sociale
ha portato
al supporto
di un'iniziativa
sportiva
che ha avuto
un grande
riscontro*



GRANDI PROGETTI



5 anni coi Legnanesi

Tanti spot fortunati per Palzola

NEI LORO SPOT TV HANNO CELEBRATO IL PALZOLA in mille modi: gustandolo a casa, al ristorante, a teatro e giungendo persino ad organizzare una rapina... direttamente nel caseificio, rendendosi “irrinconoscibili” con le caratteristiche mascherine nere. Ultimamente, invece, ne cantano addirittura le lodi con il jingle di Baldan Bembo “È, Palzola è...”

Loro sono i Legnanesi (la celebratissima compagnia teatrale dialettale lombarda), ormai da 5 anni compagni di viaggio inseparabili della campagna promozionale del Gorgonzola Palzola che, attraverso spot tv, radio, cartellonistica e iniziative speciali, si è rivelata un’efficace strumento mediatico per promuovere le caratteristiche uniche del Gorgonzola Palzola. Il “Sciur dei Gorgonzola”, oppure uno “Spettacolo di Gorgonzola”, o ancora un Gorgonzola che “va a ruba”: fate voi...

Teresa, Giuan e Mabilia hanno celebrato Palzola attraverso spot efficaci e divertenti, conquistando la simpatia del pubblico

Tra le Grolle d'Oro e il Blu Novara...

Tanti i riconoscimenti a Palzola

IL PALZOLA, NELLE DUE VERSIONI DOLCE E PICCANTE, ha vinto negli ultimi anni prestigiosi e riconfermati riconoscimenti: il "Premio Blu Novara" 2009 per il miglior Gorgonzola piccante (Giuria Onaf), e la "Grolla d'Oro" per il Gorgonzola Palzola dolce assegnata nel dicembre 2009 a Saint Vincent (sempre da una Giuria Onaf) e riconfermata per l'ultima edizione 2010.

Presente nelle più prestigiose rassegne enogastronomiche e nelle fiere del settore, Palzola svolge anche verso la stampa specializzata un'attenta azione di comunicazione e promozione della "qualità artigianale" che distingue tutte le produzioni del Caseificio Paltrinieri di Cavallirio.



L'ARCH. SEBASTIANI
ALLA PREMIAZIONE DELLA GROLLA D'ORO 2010



L'ING. MARCO CALZONE ALLA CONSEGNA DELLA PRIMA GROLLA NEL 2009



Assaggia anche tu il buon GORGONZOLA

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:

lunedì:
dalle 14.30 alle 18.30

da martedì a sabato:
dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 14.30 alle 18.30



Lo spaccio Palzola

ANCHE QUEST'ANNO sono in arrivo tante ghiotte specialità allo Spaccio di Palzola che si trova a **Cavallirio presso lo stabilimento in via Europa 21.**

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!



PALZOLA utilizza carta prodotta
con il 100% di fibre riciclate

