

PALZOLA

notizie

NEWSLETTER AZIENDALE

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

SETTEMBRE 2013



IN QUESTO NUMERO...

il Palfuoco, sinfonia del gusto!



Palzola: buoni formaggi e un'azienda vincente	2
Tanti premi negli anni e le certificazioni acquisite da Palzola	3
Nuova immagine "all black" per il porzionato	4
I tesori di Palzola, La gamma dei nostri formaggi	5
Il Gorgonzola, una storia lunga oltre duemila anni	6
Corriere di Novara e Palzola "firmano" il Gorgocettario	7
Tanti eventi in compagnia di Palzola	8
Palzol@... online! Un piccolo gourmet ci scrive...	9
Un fumetto di successo dedicato ai più piccoli	11
Palzola a Radiozeta per il compleanno e il Microfono d'Oro	12
Energia verde dal sole per produrre un buon Gorgonzola	13
Palzola e i Legnanesi, matrimonio di passione Formaggi e Consumi: i premi	14
Tuttofood 2013, tanti eventi di successo firmati Palzola	15
Un anno di successi per i corridori dell'Atletica Palzola	16
Quando la solidarietà si fa sport... Palzola c'è	17
Sei anni coi Legnanesi, tanti spot fortunati per Palzola	18



Per Palzola è fondamentale far capire la grande differenza che c'è tra un formaggio che rincorre le consuetudini di produzione industriale e il suo Gorgonzola...

Palzola: buoni formaggi e un'azienda vincente

DIETRO AL GUSTO e alla storia di un grande formaggio c'è la forza di un'azienda fatta di valori, obiettivi e, soprattutto persone.

Per Palzola è fondamentale far capire la grande differenza che c'è tra un formaggio che rincorre le consuete regole di produzione industriale e il suo Gorgonzola che, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ricevuti, vuole porsi sul mercato con caratteristiche di assoluta qualità e prestigio. Ciò è frutto di un impegno che accomuna tutti coloro che operano, dalle prime ore del mattino, presso lo stabilimento, dove il latte viene lavorato subito e con attenzione per porre le giuste basi di un lungo processo di produzione.

Un ciclo di lavoro che è volutamente mantenuto in gran parte manuale, grazie ad un lavoro di squadra in cui tutti sono consapevoli che è la collaborazione a poter costruire un prodotto di assoluta eccellenza.

Da diversi anni l'azienda sta perseguendo una rigida politica di qualità, non soltanto intesa in termini di sicurezza igienico sanitaria, di controllo di processo e di standardizzazione del prodotto finito, ma soprattutto di rispetto delle tradizioni di produzione di un formaggio dalla storia antichissima: dal riempimento manuale delle forme, ai ri-

voltamenti, fino al sezionamento e all'incarto finale del prodotto finito, tutto è ancora fatto rigorosamente a mano.

L'abilità dell'azienda sta proprio nel riuscire a mixare sapientemente la tecnologia più evoluta e raffinata con le tecniche e i segreti caseari più antichi.

Le tecnologie all'avanguardia vengono utilizzate esclusivamente per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finale, intesa nel senso di tracciabilità della filiera, di rispetto della denominazione di origine, di genuinità delle materie prime, di igiene di lavorazione, di tutto ciò che concerne la sicurezza e la soddisfazione del consumatore finale.

La tradizione riguarda invece tutto ciò che si riferisce alla "creazione" del Gorgonzola, dove tutto è fatto ancora rigorosamente a mano come un tempo, utilizzando quella manualità e quei segreti di arte casearia tramandati oralmente da una generazione di casari all'altra».

Con orgoglio possiamo affermare che, nonostante i tempi di congiuntura globale, in Palzola lavorano più di 40 dipendenti, nessuno dei quali assunto a tempo determinato, o con contratti di formazione o interinali.

La media di servizio presso Palzola supera i 10 anni per dipendente

Tanti premi negli ultimi anni



L 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 Palzola di Cavallirio.



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. .

La **ISO 22000:2005 “Food safety management systems- Requirements”** è uno stan-

dard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare.

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.

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).

PACKAGING

Nuova immagine “all black” per il porzionato

UN ELEGANTE PACKAGING a sfondo nero, “veste” la confezione dei nuovi porzionati Palzola. 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.



I TESORI DI PALZOLA



Gorgonzola dolce

*Cre moso, con un gusto da favola.
È il prodotto più richiesto e presente
sul mercato.*

Caratteristica peculiare: buonissimo!



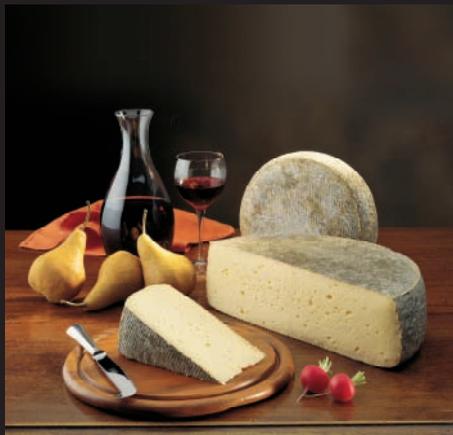
Gorgonzola piccante

*Eletto migliore tra i migliori.
Un formaggio dal gusto virile, deciso
ma, allo stesso tempo, in grado
di stimolare sensazioni delicate. Unico!*



Palfuoco

*L'ultimo nato di casa Palzola unisce
il gusto stuzzicante del peperoncino
ad una delicata e tradizionale cremosità.
Un formaggio che volta pagina!*



Tome e Paltoma

*Nascono dalla tradizione valsesiana
di esperti mastri casari, proposte
in molteplici varietà:
classica, piccante ed erborinata*



Palzoma/Paldue

*Gorgonzola e mascarpone
si incontrano a formare un prodotto
gustoso e delicato,
in grado di far sognare tutti i palati*

SECOLI DI GORGONZOLA



Il Gorgonzola, una storia lunga oltre duemila anni

CI SONO MOLTE DOMANDE sul sul Gorgonzola a cui nessuno può rispondere, se non con delle tesi più o meno elaborate. Quando è nato? Chi lo ha inventato? E, soprattutto, dove?

Interrogativi che traslano il discorrere sul caratteristico formaggio erborinato dalla storia alla leggenda. Si sa per certo che il Gorgonzola fa la sua prima comparsa in tempi molto remoti nell'area padana compresa in quella pianura fertile e irrigua che, dalle città di Milano, Novara e Lodi, guarda verso le alpi.

Terra di antiche transumanze, quelle che nella Lombardia dei secoli trascorsi portavano i "bergamini" in pianura con le loro vacche dopo il periodo dell'alpeggio: con il latte di queste vacche "stracche" si producevano diverse tipologie di formaggi morbidi accomunati dal nome di "stracchini".

Il Gorgonzola è uno di loro, con la particolarità d'essere un "erborinato", ovvero di appartenere alla nobile e ristretta cerchia di quei formaggi caratterizzati dalle striature verdognole nella propria pasta di colore bianco.

Come detto, la compagnia è autorevole: sono erborinati il Castelmagno o il Bleu d'Aoste

e, all'estero, lo Stilton britannico, il Roquefort francese. Tanto per citare i più noti. La tradizione di produrre il Gorgonzola è antichissima, oltre che complessa: metodologie, tecniche di caseificazione e "segreti del mestiere" sono tramandati di generazione in generazione dai maestri casari.

Palzola, con il proprio caseificio, si trova a Cavallirio, al centro del pianoro che guarda al monterosa a Nord, tra la Valsesia e il Borgomanerese: qui il Gorgonzola lo si fa ancora buono come un tempo: la lavorazione manuale viene mantenuta e considerata di estrema importanza per la cura delle più delicate fasi di produzione e stagionatura.

Ogni forma viene curata, osservata, accompagnata con amore e pazienza al compimento della maturazione ottimale. Costantemente monitorata e più volte "tassellata" (ovvero "saggiata" con un apposito attrezzo detto, appunto, tassello) dai maestri casari che ne decreteranno, in fine, la possibilità di essere incartata a marchio Palzola e di raggiungere le tavole dei gourmet più preparati e giustamente esigenti.

Ecco perchè il Palzola è davvero, come dicono i Legnanesi, "uno Spettacolo di Gorgonzola", da seguire e godere a tavola... tutti insieme.

Gorgocettario



Corriere di Novara
DAL 1877 L'INFORMAZIONE INDIPENDENTE
Esce il lunedì, il giovedì e il sabato

PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

IN COLLABORAZIONE CON:
RISTORANTE PINOCCHIO
DI PIERO BERTINOTTI

JACOPO FONTANETO
STUDIO DI COMUNICAZIONE

Corriere di Novara e Palzola “firmano” il Gorgocettario

CORRIERE DI NOVARA e Palzola, in collaborazione con lo chef borgomanerese Piero Bertinotti (ristorante Pinocchio) e il critico gastronomico Jacopo Fontaneto stanno realizzando il “Gorgocettario”, un bel volume a stampa con le ricette dei lettori del “Corriere” a base di Gorgonzola. Potete proporre le vostre ricette di antipasti, primi piatti, secondi piatti e, perché no, dolci: insomma, date ampio sfogo alla fantasia e alla creatività della vostra cucina!

Creative, fantasiose, o classiche, inviatecele presso la nostra redazione: le migliori saranno pubblicate sul “Gorgocettario” e, ogni settimana, una di esse sarà pubblicata sulle pagine del giornale e si aggiudicherà una ricca confezione di prodotti Palzola. Non solo: una giuria di esperti sceglierà le miglio-

ri che saranno protagoniste di una serata di gala e preparate dallo chef Bertinotti presso il ristorante Pinocchio, la cui data sarà comunicata al più presto. Ovviamente i creatori delle ricette scelte per la serata gastronomica saranno ospiti d'onore della cena al Pinocchio.

Le ricette dovranno essere realizzate indicando titolo, ingredienti per quattro persone, procedimento di cottura. Indicate anche se la vostra ricetta è più adatta alla stagione invernale od estiva. La commissione di valutazione delle stesse sarà composta dal direttore del Corriere di Novara Serena Fiocchi, da Sergio Poletti di Palzola, dallo chef Bertinotti e dal critico Fontaneto.

Le ricette vanno inviate alla redazione del Corriere di Novara (segreteria@corrieredinovara.it) o per posta al giornale in via Merula 1, 28100 Novara.



EVENTI

AUTO D'EPOCA a Cavallirio con l'associazione auto e moto storiche "I Miserabili" presenti con le loro vetture al Caseificio Palzola dove hanno avuto modo di degustare i formaggi e, in particolare, i Gorgonzola.



Tanti eventi in compagnia di Palzola



TANTI GLI EVENTI che hanno visto protagonista Palzola negli ultimi mesi.

Come testimoniano le foto che pubblichiamo in questa pagina, a far visita allo stabilimento di Cavallirio è stato addirittura il papà Lupo Alberto, Silver, che, in occasione del 35° compleanno del suo personaggio è stato ospite del Caseificio Palzola.



La NEBBIOLINA, una passeggiata tra i celebri vigneti di Nebbiolo di Ghemme, cuore della produzione vinicola delle colline novaresi, ha poi visto la partecipazione di Palzola, a sottolinearne il carattere enogastronomico.

Anche in quest'occasione, i molti partecipanti non hanno lesinato l'apprezzamento per tutti i formaggi della nostra gamma.

L'iniziativa, che ha avuto il merito di far riscoprire i boschi del territorio, è stata promossa dall'associazione Carnevalspettacolo di Ghemme.

Palzol@ sul web e Facebook

Tanti i visitatori in rete

PALZOLA è ANCHE SU INTERNET: ALL'INDIRIZZO WEB www.palzola.it è infatti pubblicato il sito internet della nostra azienda: un'immagine nuova e dinamica che si rivolge al pubblico e a quanto, navigando on-line, possono scoprire i segreti e le particolarità dell'intera gamma dei formaggi prodotti a Cavallirio. Grazie alla posta elettronica e a Facebook, poi, il pubblico è facilitato nel mantenere i contatti con noi.

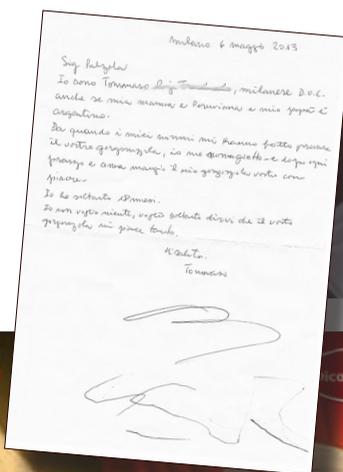
Ma non solo: il sito internet offre la possibilità di un vero viaggio virtuale all'interno dell'azienda, descrivendone le particolarità con dovizia di particolari (dall'impianto di produzione fino alla politica energetica e, perfino, ai murales di Oreste Sabadin e Roberto David che caratterizzano gli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

Un piccolo gourmet ci scrive...

PALZOLA piace anche ai più giovani. Certamente al piccolo Tommaso di 18 mesi che, da Milano, ha scritto una lettera che davvero ci ha fatto piacere ricevere: "Da quando i miei nonni mi hanno fatto provare il vostro Gorgonzola io ne sono ghiotto e dopo ogni pranzo e cena mangio il mio Gorgonzola con piacere". Bravo Tommaso... continua così!



Home Promozione Editoria Palzola Concorso Palzola Concorso di Noi

LA STAMPA Libero
'PREALPINA
LA SESIA
il monterosa
Corriere@Novara
 DAL 1974 TRASFORMAZIONI INDEPENDENTI
 Esce il lunedì, il giovedì e il sabato

IL MONTEROSA 1 4 2006
LA LOMBARDIA 15 2 2009
LA PREALPINA 2 4 2009
LA PREALPINA 14 2 2009
LA SESIA 14 2 2003
LA STAMPA 2 6 2007
LA STAMPA 15 6 2007
LIBERO 1 4 2006
FORMAGGI E CONSUMI 1 5 2011

Piemonte Focus 12 2007
Golosario 2011
Golosario 2010
Golosario 2009
Dossier Piemonte 1 2010
Dossier Piemonte 4 2009
Noi 3 2011
Noi 3 2009

A Tavola 7 2007
Dossier Lombardia
Il luogo ideale 2006
Italiapiù 3 2007

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



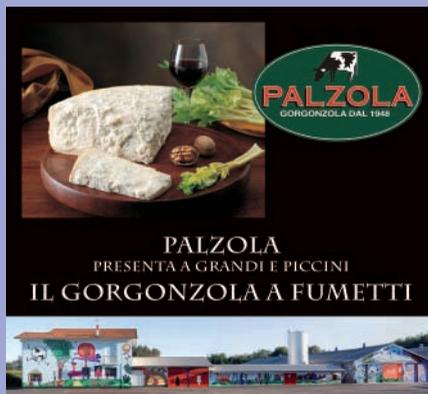
PALZOLA Srl - Via Europa 21, Cavallirio (No)
Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515 www.palzola.it

Un fumetto di successo dedicato ai più piccoli

L'attività didattica della Palzola

L'ATTIVITA' DIDATTICA DI PALZOLA è proseguita anche nel 2012 con un'intensa azione di informazione rivolta alle classi elementari e medie che hanno avuto modo di visitare il caseificio di Cavallirio od essere coinvolte in percorsi di approfondimento dedicati al gorgonzola.

Ai giovani allievi è rivolto anche 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: un volume che racconta la lavorazione del Gorgonzola ai più piccoli con allegria e semplicità.



Illustrato da Sabadin e David, il volume racconta la lavorazione del Gorgonzola con allegria e semplicità

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

Ed ora il confezionamento!



Forma intera
12-13 Kg



Mezza forma
6-6,5 Kg

Quarto di forma
3-3,5 Kg



Ottavani di forma
1,5-1,6 Kg

Sedicesimi di forma
0,75-0,80 Kg



Ecco il casaro che con l'occhio suo esperto a mano assai sicura, testa e ritesta mia stagionatura!

Lo sapevate che: io sono un antico attrezzo e mi chiamo tassello...

Come sono diventata bassa stagionandooooo...!



Dagli scaffali le forme prendiam, una alla volta le rivoltiam...

...gira sul rullo, spazzola in man in acqua salata ben le laviam!

Lo sapevate che: le forme vengono rivoltate ogni settimana e spazzolate con acqua salata

INIZIATIVE

Palzola a RadioZeta, per il compleanno e il Microfono d'Oro

UN GUSTOSO COMPLEANNO, E NON SOLO. Palzola è stata protagonista di due eventi presso "Radiozeta", il 36° compleanno della radio e la premiazione del prestigioso concorso "Microfono d'Oro".

Nei due eventi è stata proposta una ghiotta degustazione dei nostri Gorgonzola e formaggi, spalmando più di settemila tartine!

Con Radio Zeta c'è una partnership importante e di successo: Palzola, infatti, premia gli ascoltatori di Radio Zeta più attenti e 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 (che organizza il Microfono d'Oro), 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, la festa del 36° compleanno di Radio Zeta. Sopra, la premiazione del Microfono d'Oro

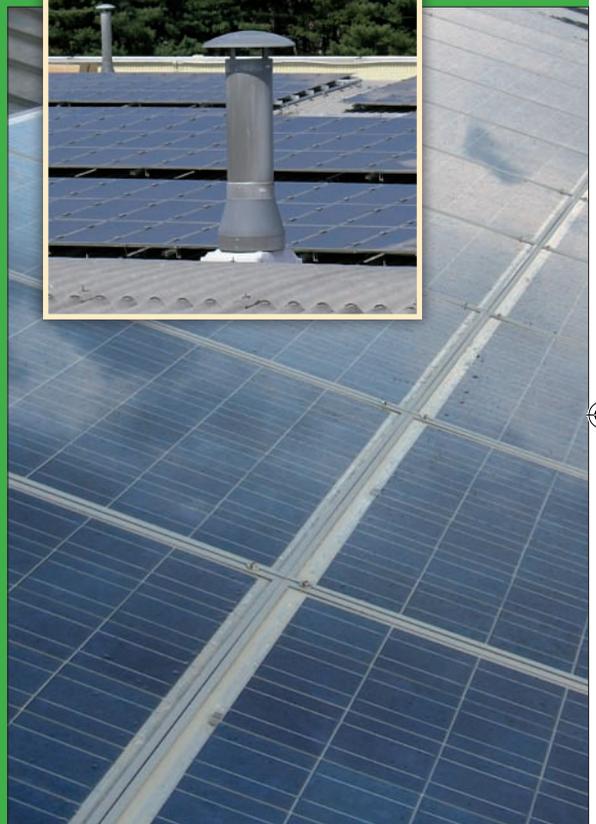


SOSTENIBILITA' E AMBIENTE

Energia verde dal sole per produrre un buon Gorgonzola

Sulla sommità dello stabilimento

DUE PROGETTI vedono Palzola impegnata a tutela dell'ambiente: ormai da anni sulla sommità del caseificio di Cavallirio è attivo l'impianto fotovoltaico che produce circa 100.000 Kwh l'anno. 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.



Altra importante realizzazione è il nuovo impianto fognario 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» come spiega l'ingegner Marco Calzone.

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.

L'impegno di spesa supera gli 800.000 euro, tutti a carico di Palzola che, al collaudo dei lavori cederà interamente e gratuitamente ad "Acqua Novara Vco S.p.a." la gestione dell'opera.

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

COMPLETAMENTO RETE FOGNARIA

AREE EDIFICATE LIMITROFE ALLA S.P. N. 142

PROGETTO ESECUTIVO

Diret. Ing. Mirko GIAMPANI - Piazza De Gasperi, 1 - Maggiora (NO)
Dott. Arch. Enrico ANDREINI - Viale Giuseppe XXII, 75 - Novara (NO)



AGROALIMENTARE / EVENTI



PALZOLA E I LEGNANESI: UN MATRIMONIO DI... PASS

La Teresa, il Giovanni e la Mabilia sono stati ospiti nello stand del celebre gorgor
Ma qual è il segreto dell'erborinato più amato dalla famiglia Colombo?

Tuttofood nel segno dei Legnanesi. La Teresa, il Giovanni e la Mabilia sono stati ospiti dello stand Palzola. Dove - insieme al suo patron, Sergio Poletti, tra un bicchiere di vino, una canzone e ovviamente l'immane pezzo di gorgonzola Palzola - ci hanno concesso un'intervista. La compagnia dialettale, infatti, è da anni protagonista degli spot televisivi dell'azienda di Cavallirio, in provincia di Novara, specializzata nella produzione di gorgonzola Dop e del Palfuoco, formaggio erborinato con peperoncino.

Come mai questa presenza allo stand Palzola?

Teresa: Guarda, abbiamo sempre prediletto il gorgonzola. Poi, un giorno abbiamo conosciuto un "faccendiere", tale Sergio Poletti... e qui è scattato lo spot. Scherzi a parte, siamo orgogliosi di aver prestato le nostre immagini al Palzola, perché comunque, checché se ne dica, è ul sciùr del gorgonzola. Con Sergio Poletti si è creata un'amicizia che potrei dire fraterna, per cui siamo davvero felici e orgogliosi di aver affiancato quella che è la storia, la cultura e la tradizione dei Legnanesi con la storia, la cultura e la tradizione del Palzola.

Lo scorso anno avevamo realizzato un'intervista in dialetto in cui parlavamo di un menage a due, tra ti el te om ... come va?

Teresa: Quello non crepa mai, è sempre qui, quindi tirem innanz. Devo dire la verità, è un amore e odio, come in tutte le famiglie. Sono innamorato del mio Giovanni, quindi gli dico crepa, anche se in realtà non voglio...

Giovanni: Mi mandano sempre via di casa, ma non lo so che cosa devono fare...

Teresa: Dobbiamo contare le piastrelle!
A questo proposito, nell'ultima intervista mi parlavi di un nuovo Viagra...

Teresa: È il Palfuoco! Te lo giuro, lo e il mio Giovanni lo abbiamo provato. Che notte! Che notte! Ga spuzava un pù il fia (gli puzza-va l'alito) ma che notte!

Dunque il nuovo Viagra è il Palzola. Poletti dovrà darsi una regolata rispetto alla comunicazione...

Giovanni: Infatti sta pensando di farlo az-



Da sinistra: la Mabilia (Enrico Dalceni), la Teresa (Antonio Provasio) e il Giovanni (Luigi Campisi)



Da sinistra: Lara Milanetti, il Giovanni, la Teresa, Sergio Poletti e la Mabilia

zurro il gorgonzola, con una venatura più accentuata!

Mabilia: E io ho detto mamma, perché non mi fai un fratellino?

Teresa: Ma scusami, il mio Giovanni voleva il maschio, io la femmina, e lei ci ha accontentato tutti e due!

Poletti, lei cosa ne dice?

Sergio Poletti: Io ho un amico farmacista che si fa da solo tutte le medicine omeopatiche. Da un po' si è messo a stampare le

pastiglie di Viagra. Sai che quando stampano c'è sempre un bordo, uno scarto. Allora io a Natale faccio uno scambio con lui: io gli fornisco un po' di formaggio e lui mi da questi scarti, che poi metto nel gorgonzola. Quindi quella muffa verde in realtà non è muffa, è il Viagra.

Notizia clamorosa: da mandare subito all'Ansa e dirla al Tg!

Giovanni: Se la mandi in Ansa lo mandi in ansia!

AGROALIMENTARE / EVENTI

Formaggi e Consumi premia Palzola

PALZOLA ha ricevuto a Tuttofood un premio da Formaggi e Consumi un premio speciale che riconosce il sodalizio artistico coi Legnanesi. Nella foto a sinistra, il premio a Sergio Poletti e Antonio Provasio.



SIONE

gonzola.

Teresa: Infatti non riesce neanche più a fare il gorgonzola molle, resta duro.

Sergio Poletti: Noi abbiamo qui un esempio, il nostro amico Tony Dallara (anche lui presente nello stand insieme a Baldan Bembo, ndr), che è un personaggio, un giovanotto. Perché lui la mattina fa colazione col Palzola, anzi col Palfuoco!

Andiamo avanti: siamo a Tuttofood, che è la fiera dell'alimentare, ma voi come mangiate? Qual è il vostro menù abituale?

Teresa: Un menù milanese: cazzuola, quelle cose lì... noi lavoriamo tanto sui salumi, perché al mio Giovanni piacciono i salumi. E poi il Palzola, perché la bôca l'è minga stràca se la sa nò de vâca. La mia Mabilia è un po' più raffinata, lei va sulla toma, su quei formaggi più ricercati... deve stare in linea insomma. Però mangiamo nostrano, come tutte le famiglie milanesi di una certa età.

Ma se ti chiedo il "top", quello che ti piace di più. Un primo, un secondo e un dolce.

Giovanni: Primo il risotto giallo con la luganega, secondo l'oss bus... leggero! E poi di dolce il tiramisù, che ragionamenti! Il formaggio, l'abbiamo già detto, classico Palzola.

Teresa: Anche a me piace il risotto giallo con l'oss bus o con la luganega, sono cose buone. Di secondo io andrei su una bella milanese, la bistecca "imbureggiata" come diceva una volta la mia mamma. Il mio dolce preferito invece è la torta con le mele. Caffè e ammazcaffè, e speriamo che ammazzi anche il mio Giovanni!

E il vino?

Giovanni: Il lambrusco o il barbera...

E un bonardino dell'Oltrepò?

Teresa: Quello al cûsta già trop!

E tu Mabilia invece?

Mabilia: Di primo un bel risotto col vino rosso, giusto per non farmi mancare niente. Poi un bel brasato, uno stracotto d'asino al vino rosso, un bel barbera, o un barolo... e come dolce mi piace tanto lo zabaione col marsala. E poi si dorme.

Quindi qui c'è un consesso di affezionati alla "weight watchers"...

In coro: Assolutamente, noi stiamo attenti alla dieta... degli altri!

Tuttofood 2013, tanti eventi di successo firmati Palzola

TUTTI I PRODOTTI della gamma Palzola, ma anche un intenso calendario di eventi firmati Palzola hanno caratterizzato i quattro giorni Tuttofood 2013, la grande manifestazione dedicata al mondo del cibo presso la Fiera di Rho: dopo il successo della scorsa edizione è tornato ospite dello stand Palzola lo chef borgomanerese Piero Bertinotti, per preparare specialità con i formaggi del nostro caseificio, esprimendosi nelle migliori declinazioni culinarie del Palzola insieme al suo staff.

Presente anche Baldan Bembo che, al pianoforte, ha deliziato il pubblico con le sue canzoni e il jingle "È, Palzola è...".

Non poteva mancare ovviamente la presenza dei Legnanesi, testimonial Palzola, e graditissima è anche stata la visita di Tony Dallara.

Tuttofood, la Milano World Food Exhibition, la più importante rassegna B2B del food italiana, riparte quest'anno dal record di 40 mila visitatori registrati nella precedente edizione (primavera 2011).

Un articolo su Formaggi e Consumi

UN AMPIO servizio su Palzola appare sul numero di giugno di Formaggi e Consumi, che pubblichiamo a fianco per gentile concessione. Grazie!

Nella foto a destra... Baldan Bembo in concerto!



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 che hanno preso parte, fra l'altro ai campionati italiani.

La società (riconosciuta Fidal) organizza quattro manifestazioni sportive professionistiche all'anno a carattere di beneficenza tra cui alcune di livello addirittura nazionale.



SECCHIERO



MORTILLARO E ABBATESCIANNI

L'IMPEGNO NELLO SPORT È COSTANTE GRAZIE ALL'ATLETICA PALZOLA (www.atleticapalzola.com) che vanta 80 tesserati circa fra i quali circa 10 professionisti. Fra i tanti nomi emergono fra tutti Claudia Gelsomino, settima classificata assoluta e seconda delle italiane alla maratona di Milano con il tempo di 2h 45min (15/04/2012) e Andrea Secchiero, classe 1988 triathleta del Gruppo Sportivo Fiamme oro della Polizia di Stato dal 2013 tesserato per l'Atletica Palzola. Francesco Bianco, vanta un personale di 2h 23m sulla maratona, iscritto di diritto fra i dieci italiani più forti nella disciplina regina dell'atletica. Ma anche Matteo Raimondi, Paolo Proserpio, Diego Abbatescianni.

Foto di Arturo Barbieri
Podisti.Net

GELSOMINO



L'azienda ha deciso di dare il proprio sostegno alle attività promosse da Carmine Catizzone nel ciclocross e mountain bike

Quando la solidarietà si fa sport... Palzola c'è

L'impegno per la beneficenza a fianco di importanti realtà del Novarese

TANTE INIZIATIVE CHE UNISCONO LO SPORT, LA BENEFICENZA e l'impegno di un'azienda attenta al sociale qual è, appunto, Palzola.

L'azienda ha deciso di affiancare il proprio marchio alle attività organizzative di Carmine Catizzone, il responsabile nazionale dell'attività fuoristrada già Udace e ora Acsi, ovvero i due Criterium di ciclocross in inverno, appunto denominato quest'anno Palzola, e di mountain bike in estate, il Master "Sport & Sports" in pieno svolgimento. L'incontro era stato casuale. L'anno scorso durante la gita solidale organizzata da Carmine e dai suoi meravigliosi collaboratori, tra i quali il generoso Gregorio Sottocorna, a Macugnaga. Con i ragazzi diversamente abili per i quali lo staff di Carcati ha una particolare e generosa sensibilità.

Con le attività di Catizzone Palzola ha avviato una proficua collaborazione, sia a livello di sponsorizzazione che nell'offerta dei rinfreschi a base delle diverse tipologie di Gorgonzola durante e dopo la disputa delle gare di ciclocross, estendendo questo impegno anche al Campionato Italiano di Borgo d'Ale e al Regionale di Cigliano.

Palzola è stata a fianco degli organizzatori anche nell'avventura del Master "Sport & Sports" per l'intera stagione.



Palzola ha avviato una proficua collaborazione sia a livello di sponsor che per l'offerta di degustazioni nei dopo-gara



I LEGNANESI CON NOI



6 anni coi Legnanesi Tanti spot fortunati per Palzola

CON I LEGNANESI C'È UNA PARTNERSHIP che dura ormai da sei anni: i loro spot televisivi hanno raccontato e celebrato il Palzola in mille modi: gustandolo a casa, al ristorante, a teatro e giungendo persino ad organizzare una rapina... direttamente nel caseificio, rendendosi "irricognoscibili" con le caratteristiche mascherine nere. Addirittura ne hanno cantato le lodi con il jingle di Baldan Bembo "È, Palzola è..."

La celebratissima compagnia teatrale dialettale lombarda firma dunque una campagna di successo per il 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...





www.palzola.it



Vieni a Cavallirio e scopri dove nasce un grande formaggio

LA CLASSE

NELLA TRADIZIONE DI UN BUON

Gorgonzola



www.palzola.it

info@palzola.it



*Con gusto,
sempre al centro della scena!*

PALZOLA Srl - Via Europa 21, Cavallirio (No) - Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515 www.palzola.it

Palzola è amico dell'ambiente
e stampa in carta riciclata