PALZOLA *notizie*

NEWSLETTER AZIENDALE
A CURA DELL'UFFICIO COMUNICAZIONE PALZOLA - CAVALLIRIO (NO)
SETTEMBRE 2009

PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

Premio BLU NOVARA è PALZOLA il MIGLIOR Gorgonzola PICCANTE d'ITALIA

Disegna e Racconta il GORGONZOLA, il concorso per le SCUOLE

Uno SPETTACOLO di Gorgonzola nei nuovi spot dei LEGNANESI

Palzola Giornale Settembre09 Ver1.indd 1 28-08-2009 11:20:31

Galà di festa con le massime autorità delle province di Novara e Vco

Conferenza stampa con oltre 20 giornali e tv, party-aperitivo in caseificio e grande cena di gala, da Pinocchio a Borgomanero. Così Palzola ha festeggiato il premio Blu Novara lo scorso 24 luglio. Presenti per l'occasione le massime autorità del territorio delle due province, in testa il prefetto di Novara Giuseppe Amelio, poi i due presidenti della provincia, Diego Sozzani per Novara e Massimo Nobili per il Vco e, ancora, il sindaco di Novara Massimo Giordano, quello di Verbania Marco Zacchera, il presidente della Camera di Commercio di Novara Paolo Rovellotti, il presidente del Consorzio Gorgonzola Renato Invernizzi, la presidente di Confindustria Piemonte e Ain Mariella Enoc, il vicepresidente Onaf Elio Ragazzoni e molte altre personalità tra cui l'enogastronomo Paolo Massobrio. Nomi importanti che hanno celebrato un vero "Re" dei sapori!

Il vicepresidente Onaf Ragazzoni consegna il premio

Il ricevimento

La conferenza stampa e alcune delle autorità

Sergio Poletti con gli on. Cerutti e Zacchera

Clara Taormina intervista Sozzani

L'A.D. Poletti con il dott. Fiori

Premio Blu Novara e notte degli Oscar per il nostro PICCANTE

La selettiva giuria dell'Onaf ha assegnato al Caseificio Paltrinieri di Cavallirio il riconoscimento per miglior Gorgonzola Piccante d'Italia

La giuria Onaf a Maggiora

La cena di gala

Il dott. Massobrio, l'on. Cerutti, L'Ad Poletti e i presidenti Invernizzi e Rovellotti

Un assaggio speciale...

Premio "Blu Novara" al Gorgonzola piccante Palzola: ad assegnarlo una quotata giuria di esperti che si è riunita alle cantine Conti di Maggiora lo scorso 20 maggio e ha deciso il premio per il miglior erborinato piccante d'Italia.
Il premio "Blu Novara", che si prefiggeva di premiare il miglior Gorgonzola piccante in concorso, è stato organizzato dall'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) per il proprio ventennale in collaborazione con la ditta Guffanti di Arona e il Consorzio Gorgonzola.
A scegliere il vincitore, nove giudici coordinati dal vice presidente Onaf Beppe Casolo, riuniti a Maggiora: ogni giudice ha avuto modo di assaggiare il gorgonzola singolarmente e di assegnare il relativo punteggio.
Era presente in giuria anche Carlo Fiori, uno dei massimi esperti e selezionatori di formaggi italiani e titolare della Ditta Luigi Guffanti di Arona, che ha sottolineato la concordanza delle valutazioni della giuria.
La stessa Guffanti aveva selezionato per la cena di gala della notte degli Oscar negli Usa il "Piccante" caseificato da Arioli e stagionato da Palzola, che ha riscosso un importante successo internazionale conquistando i palati del jet-set cinematografico.

Il "piccante" Palzola

PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

Uno Spettacolo di GORGONZOLA!

I nuovi spot dei Legnanesi: immagini dal backstage di Campertogno

Campertogno è il "set" dei nuovi spot PALZOLA con i Legnanesi

Palzola. Uno spettacolo di Gorgonzola nei nuovi spot firmati dai Legnanesi e realizzati in un caratteristico teatro dell'Alta Valsesia.
Si tratta del piccolo teatro storico di Campertogno, alle pendici del monte Rosa, con i suoi meravigliosi affreschi dei primi del Novecento, ora ottimamente ristrutturati e restituiti al loro originario splendore.
Sotto la supervisione di Sergio Poletti, amministratore di Palzola, la troupe tv che ha girato i nuovi promo si è dunque spostata in Piemonte con la famiglia Colombo al completo.
Si tratta de "I Legnanesi", ovvero la Teresa (la donna di cortile un tempo interpretata da **Felice Musazzi**, ora da **Antonio Provasio**), la Mabilia (la figlia da sempre maggiorenne e "zitella" interpretata da **Antonio Barlocco**, ora da **Enrico Dalceri**) e Giovanni (il marito, interpretato ora da **Luigi Campisi**).
I nuovi spot sono già in programmazione su Antenna Tre e Telelombardia, emittenti tv leader per il nord-ovest.
Da parte loro, i Legnanesi non hanno mancato di inserire il gorgonzola Palzola all'interno di alcune fra le battute del loro ultimo spettacolo, che ha letteralmente spopolato nei teatri di tutto il nord Italia. Nel panorama teatrale lombardo e italiano risulta essere il gruppo più importante, portando in scena le storie, i costumi e le tradizioni lombarde; mantenendo il dialetto legnanese l'idioma preponderante nelle loro commedie, risultano essere apprezzati da un pubblico di ogni generazione.

Ricettario Palzola

Crespelle al Gorgonzola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
PER LA CRESPELLA:
- 100 gr di pastella
- 4 uova
- 1 bicchiere di latte
- sale

PER IL RIPIENO:
- 150 gr di gorgonzola dolce
- 60 gr di burro
- 1 bicchiere di latte
- sale, pepe e noce moscata
- 50 gr di parmigiano grattugiato

Ponete le uova in una ciotola, sbattetele con una frusta, ed incorporatvi la farina. Salate, allungate con il latte e continuate a mescolare.
Ponete una noce di burro in una padella antiaderente, fatela scaldare finchè non scioglie e versate il composto in modo omogeneo.
A quiesto punto cuocete le crespelle facendo attenzione di farle dorare su entrambi i lati.
Con la besciamella che avrete nel frattempo preparato, unendovi il gorgonzola, farcirete le crespelle precedentemente ottenute: potete piegarle e arrotolarle, prima di porle in una pirofila imburrata. Unite fiocchetto di burro, il parmigiano e fate gratinare in forno per 10 min. a 200°.

Rassegne

Fontaneto Arte e Sapori

LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA promossa a Fontaneto d'Agogna nel mese di giugno, dal titolo "Fontaneto Arte Sapori" è tornata lo scorso giugno ad ospitare il Gorgonzola e gli altri prodotti caseari di Palzola, protagonisti quest'anno al momento degli aperitivi.
Fondata nel 2001 dall'allora neonata ProLoco Fontaneto, la manifestazione si rinnova ogni anno nel mese di giugno, con l'obiettivo di permettere a chiunque lo desideri la degustazione dei frutti eno-gastronomici delle nostre terre, abbinata alla valorizzazione dei locali aspetti culturalpopolari.

I EDIZIONE
ANNO 2009

PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

Nuovo Concorso

Disegna e Racconta il Gorgonzola!

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

Palzola Giornale Settembre09 Ver1.indd 6 28-08-2009 11:22:06

A Scuola con... Palzola!

Grande successo per il primo concorso dedicato agli allievi di elementati e medie. I vincitori premiati in tv su AntennaTre

I premiati

PRATO SESIA – CLASSE 3ª - INS. MARIA TERESA DE SCISCIO

A loro va il primo premio per la sezione scuole elementari. Hanno realizzato un bellissimo plastico che riproduce fedelmente lo stabilimento e le lavorazioni principali della produzione del Gorgonzola che in esso vengono svolte.

VERGIATE – IST. "DON MILANI" - CLASSI 2ªB e 2ªC - INS. MACCHI CORRADO

Vincitrice per la categoria "Scuole Medie" è la classe 2aB che ha portato bellissime e molto originali locandine pubblicitarie, alcune molto divertenti, altre molto raffinate ed efficaci, degne di navigati "creativi" del mondo della pubblicità.

Poesie, racconti, ricette, disegni e diorama. Ma anche realizzazioni multimediali su computer, segno di un tempo che evolve anche e soprattutto per le nuove generazioni.

Questi i lavori, tanti e bellissimi, prodotti dalle classi che hanno partecipato al 1° concorso "Disegna e Racconta il Gorgonzola" promosso da Palzola per gli allievi delle elementari e medie.

«Un'idea maturata la scorsa primavera che, nonostante l'anno scoltastico già in procinto di concludersi, ha riscosso un successo davvero incoraggiante» dicono gli organizzatori, che sottolineano *«la partecipazione di un gran numero di classi in particolare Piemonte e Lombardia»* e preannunciano già *«una grande, seconda edizione per il nuovo anno scolastico»*.

Vincitori del concorso, la classe 3ª elementare di Prato Sesia e le classi medie 2ªB e 2ªC dell'istituto "Don Milani" di Vergiate.

Per loro, due televisori e tanto... Gorgonzola in una premiazione eccezionale, nella Festa in Piazza (AntennaTre) di fine maggio con Eugenio Ban e Clara Taormina.

La premiazione a Festa in Piazza su AntennaTre

I ragazzi delle scuole vincitrici premiati a "Festa in Piazza"

Il concorso: alcuni dei lavori

Dama senza ermellino. Meglio zola nel panino!

Lavoro della classe 2ªB della Scuola Secondaria di I Grado "Don Milani" di Vergiate

Lavoro della Scuola Primaria di Boca Classi 3ª e 4ª

Plastico della classe 3ª della Scuola Primaria di Prato Sesia

Didattica dei Sapori

Poesia delle Classi IV e V
Scuola Primaria di Casaleggio

C'era una mucca, c'è il Gorgonzola

C'era una mucca
in un verde prato,
tutta l'erbetta
pian piano ha mangiato
ed un buon latte
ci ha donato.

C'era un casaro
che l'ha acquistato
e nei recipienti l'ha versato
poi, con scrupolo, l'ha controllato:
igiene, temperatura e sostanze inibenti.

C'erano pronti tre ingredienti:
penicillio, caglio e lattici fermenti.

C'era un esperto
che nel capannone
è entrato in azione
e l'ha versato in un pentolone.
Gira e rigira col chitarrone,
la magica pozione
sul fuoco è giunta a metà ebollizione.
Si è formata, così, la cagliata,
morbida, profumata e delicata.

C'era la chitarra
che l'ha tagliata
come danzando la bachata.

C'erano i fasceruoli
tondi come un cilindro perfetto
che l'hanno accolta
come in un morbido letto
e lì ha dormito un'intera stagione
finchè ha raggiunto la maturazione.
Quanti procedimenti,
proprio come sentimenti ha provato:
lacrime di siero ha gocciolato,
salatura, foratura,
brividi di freddo, brividi di caldo nei camerini,
bagni di sale, spazzolatura per estetica e bellezza!
Alfin di tutto si è adagiata
su una coperta verde e vellutata
per riposare dalla stanchezza accumulata!

C'era un ultimo casaro
che l'ha testato col tassello
per controllare se era morbido e snello.

Ed eccolo pronto dolce o piccante
gustoso e invitante!
L'ha prodotto la ditta Palzola!
C'è il Gorgonzola!

Lavoro delle Classi IV A e B della Scuola Primaria di Romagnano Sesia Ist. Comprensivo "Curioni"

Costolette d'agnello al gorgonzola e pepe verde

per 10 persone
30 costolette d'agnello,
100 g di burro,
1 bicchiere di Calvados,
300 g di gorgonzola,
50 g di pepe verde,
2 dl di panna,
1 dl di latte, sale.

Spadellare le costolette a fuoco vivo con il burro ed il pepe verde, sfumare con il Calvados e lasciar evaporare.
Nel frattempo fare sciogliere il gorgonzola a bagnomaria con il latte. Sciolto il formaggio, aggiungere la panna e portare a ebollizione per un paio di minuti.
Riprendere le costolette e ravvivarle, aggiungere la salsa al gorgonzola e lasciarla ridurre per 2 o 3 minuti.
Servire caldo.

a destra: altro Lavoro della 2ªB della Scuola "Don Milani"

La nuova edizione

Palzola: il fumetto e il nuovo concorso incontrano le scuole

IL GORGONZOLA PALZOLA è anche il protagonista di un libro a fumetti, che si rivolge ad un pubblico di giovanissimi con l'obiettivo di far loro imparare alcune nozioni importanti sulla storia e le caratteristiche di lavorazione che lo contraddistinguono.
Creato dagli artisti veneti **Oreste Sabadin** e **Roberto David** il volume è stato stampato a cura del Caseificio Paltrinieri ed è a disposizione distribuito nelle scuole che aderiscono al progetto-concorso "Racconta il Gorgonzola" in cui i bambini e i ragazzi potranno, con disegni, poesie e ricette, dar libero sfogo alla loro fantasia.

Alcune pagine del fumetto

Il fumetto sarà consegnato a tutte le classi che si iscriveranno al concorso

Il nuovo concorso

Dopo lo straordinario successo dell'iniziativa "Disegna e Racconta il Gorgonzola", sono aperte le iscrizioni alla nuova edizione del concorso per l'anno scolastico 2009-2010. Rivolto come sempre agli allievi delle classi elementari e medie, il progetto intende avvicinare i giovani allievi alla conoscenza del Gorgonzola con la realizzazione di cartelloni, poesie, lavori multimediali, ricerche, disegni e racconti.

Ogni classe potrà presentare fino ad un massimo di 5 lavori fra tutte le tipologie sopraesposte. Ci si può iscrivere sino a fine febbraio, i lavori dovranno pervenire entro fine marzo.
La partecipazione al concorso è gratuita.
La modulistica per l'iscrizione deve essere richiesta al Caseificio Paltrinieri Renato Srl (Regione Stoccada – 28010 - Cavallirio (NO) - Tel. 0163.80940 - Fax 0163.80515), preferibilmente con un'e-mail ad info@palzola.it.
Per ulteriori informazioni consigliamo di visitare il sito web www.palzola.it o telefonare ai numeri telefonici sopra indicati.

Assaggia anche tu il buon GORGONZOLA

Segui la strada giusta!

PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

Uscite consigliate:
AUTOSTRADA A26
ROMAGNANO-GHEMME
oppure BORGOMANERO

Vieni a Cavallirio e scopri dove nasce un grande formaggio

SPACCIO PALZOLA

LO SPACCIO È APERTO:

da martedì a venerdì:
dalle 14.30 alle 18.30

sabato:
dalle 9.00 alle 12.00

INDUSTRIA CASEARIA PALTRINIERI RENATO SRL - Reg. Stoccada Cavallirio (No) - Tel. 0163.80940 - Fax 0163.80515
www.palzola.it - info@palzola.it

E' il luogo dove puoi trovare tutti i formaggi prodotti nel caseificio, oltre ad un'ampia selezione di specialità enogastronomiche da tutta Italia come olio, paste, miele, torte, biscotti, sughi, salse, confetture, sottoli, mieli di montagna e polenta macinata a pietra

I TESORI DI PALZOLA

Gorgonzola dolce
Cremoso, con un gusto da favola.
E' 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:
normale, piccante ed erborinata

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

Palzola Giornale Settembre09 Ver1.indd 12 28-08-2009 11:22:42

Dietro le quinte di ottimi formaggi...

Arte e rispetto per l'ambiente nella cornice della catena alpina: ecco il nostro caseificio!

Circondato dalla catena alpina e dall'imponente Monte Rosa, lo stabilimento Paltrinieri sorge a Cavallirio, nel territorio dell'alta provincia di Novara.
Un luogo dove nascono grandi formaggi, ma dove oltre al "gusto del buono" si tengono anche in considerazione il "piacere del bello" e, soprattutto, il rispetto per l'ambiente.
Entrando nell'ampio piazzale del caseificio, si notano subito le decorazioni pittoriche ed artistiche che ravvivano tutti gli stabili del complesso: si tratta di realizzazioni inedite ed uniche dell'artista veneto Oreste Sabadin ispirate, com'è ovvio, al tema caseario.
Si tratta dello stesso artista che ha illustrato il volume "Il Gorgonzola a Fumetti" edito da Palzola nei mesi scorsi.
A proposito del rispetto per l'ambiente, va invece ricordato l'impianto fotovoltaico che sta continuando a produrre sempre più energia: si tratta del primo esempio realizzato in tal senso in un caseificio produttore di Gorgonzola!

Nella foto in alto, lo spaccio decorato da Sabadin

Sopra, uno scorcio dello stabilimento

L'ingresso dello stabilimento

Fotovoltaico

Sopra, altre decorazioni artistiche

MILANO

PALZOLA
INDUSTRIA CASEARIA PALTRINIERI srl
GORGONZOLA
DOP

Palzola protagonista alla kermesse milanese dedicata al gusto con uno stand innovativo visitato da centinaia di addetti

Il Palfuoco Palzola al centro della scena

Palzola a Tuttofood

GRANDE SUCCESSO PER LA NOVITÀ PALFUOCO

UN NUOVO SUCCESSO DI PUBBLICO ED ESTIMATORI per il Gorgonzola Palzola sulla scena delle più prestigiose manifestazioni gastronomiche europee.
Questa volta la passerella ideale per i prestigiosi formaggi del caseificio Paltrinieri è stata al Tuttofood di Milano, manifestazione che ha richiamato molti di visitatori e buyer in fiera a RhoPero.
Un'edizione che ha fatto fare un significativo salto di qualità alla storia e alle prospettive della manifestazione. Imponente la presenza di Palzola, con un grande stand innovativo e tecnologico, visitatissimo dagli addetti ai lavori e non solo.
Presenti anche i Legnanesi, testimonial ormai da due anni del marchio Palzola.
La prossima edizione di TuttoFood si terrà, sempre a fieramilano e con la stessa formula, dall'8 all'11 giugno 2011.
Nel corso della cerimonia inaugurale ha presenziato anche il ministro delle Politiche Agricole e Alimentari e Forestali Luca Zaia, il quale ha ribadito che la salute e le prospettive del food italiano sui mercati internazionali sono eccellenti.
Palzola era presente a Tuttofood con il proprio stand e l'intera gamma dei prodotti caseari: il Gorgonzola Dop dolce e piccante, la gamma di tome (dolce, al peperoncino ed erborinata).
Particolare interesse e successo ha però riscosso l'ultimo nato fra i formaggi del Caseificio Paltrinieri di Cavallirio, ovvero il Palfuoco, il cremoso erborinato "dolce" cui viene aggiunto il peperoncino: un'autentica tentazione di delizia...

L'erborinato al peperoncino di Palzola conquista la curiosità di esperti e consumatori

PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1948

GORGONZOLA DAL 1948

Industria Casearia "Paltrinieri Renato s.r.l."
Regione Stoccada - 28010 Cavallirio (NO)
Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515
www.palzola.it info@palzola.it