



Comunicato Stampa

Industria casearia Paltrinieri Srl
Regione Stoccada Cavallirio (No) - Italy
Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515 www.palzola.it - info@palzola.it

UN "PICCANTE" D'AUTORE VINCE IL PREMIO "BLU NOVARA" E SI CONFERMA AI VERTICI MONDIALI DELLA QUALITÀ

Con la conferenza stampa di oggi, Palzola festeggia la vittoria di un premio di grande importanza e prestigio che conferma il "piccante" Palzola al vertice della hit-parade dei Gorgonzola e dei formaggi erborinati made in Italy.

Come spiega l'amministratore di Palzola Sergio Poletti, *"si tratta del premio "Blu Novara" organizzato dall'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) in occasione del proprio ventennale in collaborazione con la ditta Guffanti di Arona e il Consorzio Gorgonzola"*.

Per festeggiare l'importante vittoria insieme ai giornalisti e alle autorità del territorio, il Caseificio Paltrinieri-Palzola di Cavallirio organizzerà una serata-evento che avrà inizio alle ore 18.30 di venerdì 24 luglio p.v. con una CONFERENZA STAMPA presso la sede dello stabilimento (Regione Stoccada di Cavallirio) e proseguirà alle 19.15 con l'aperitivo a base di specialità gastronomiche ispirate ai prodotti dell'azienda casearia.

Conclusione alle ore 20.30 con la cena al ristorante "Pinocchio" di Borgomanero: all'evento, al quale hanno già confermato la propria presenza importanti autorità del territorio (ci saranno il Prefetto di Novara, e i Presidenti delle Province di Novara e Vco oltre a diversi Sindaci e a vertici di organizzazioni di categoria) è ovviamente invitato anche un inviato della vostra testata giornalistica (si prega di confermare la presenza con una e-mail in risposta alla presente).

Il Gorgonzola Palzola nasce dal 1948 nel caseificio Paltrinieri di Cavallirio, nel territorio dell'alta provincia di Novara ai piedi del monte Rosa.

Un caseificio dove rivive l'antica tradizione casearia legata a questo formaggio: metodologie, tecniche di caseificazione e "segreti del mestiere" sono tramandati di generazione in generazione dai maestri casari.

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.

Il risultato del lavoro dello staff Palzola? Un prodotto buono e inimitabile, degno d'esser definito, come hanno fatto anche i Legnanesi (Teresa, Mabilia e Giovanni) nei nuovi spot in onda su Telelombardia e Antenna Tre, "uno Spettacolo di Gorgonzola!"