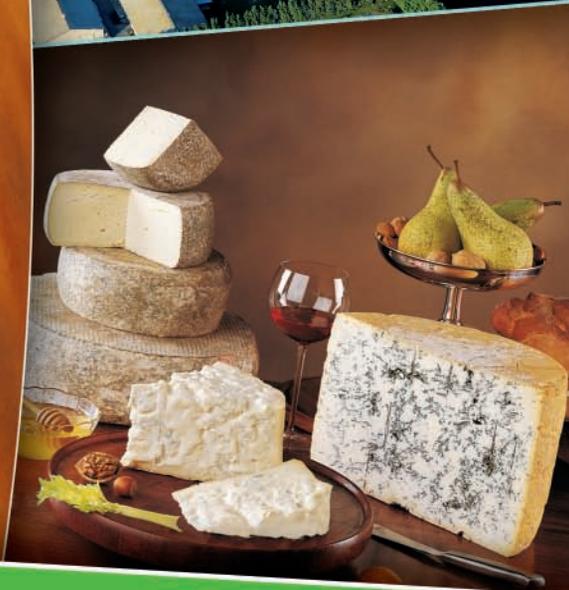


PALZOLA. MISSIONE QUALITÀ

la nostra azienda si presenta



una scelta di buon gusto!



Uno Spettacolo di Gorgonzola



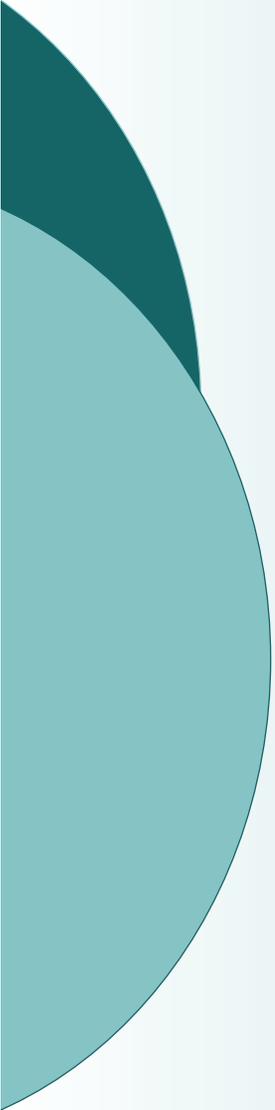
PALZOLA Srl

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

PRESENTAZIONE PALZOLA

- **La missione di Palzola**
- **La sicurezza alimentare**
- **Le certificazioni**
- **I prodotti**
- **L'ambiente**
- **I premi**
- **La promozione**
- **La didattica**
- **La ricerca**
- **Sport e solidarietà**
- **Gli eventi Palzola**
- **Lo spaccio**





○ La Missione di Palzola

- 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 rivoltamenti, 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. Tutto questo anche grazie alla formazione di numerosi dipendenti che hanno partecipato con profitto al **corso di assaggiatore di formaggi di 1° livello**, svolto presso lo stabilimento di Palzola, con la supervisione didattica dei docenti ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).
- 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 oggi in Palzola lavorano più di 45 dipendenti nessuno dei quali assunto a tempo determinato, o con contratti di formazione o interinali. La media di anzianità in servizio presso Palzola supera i 15 anni per dipendente.



○ La sicurezza alimentare

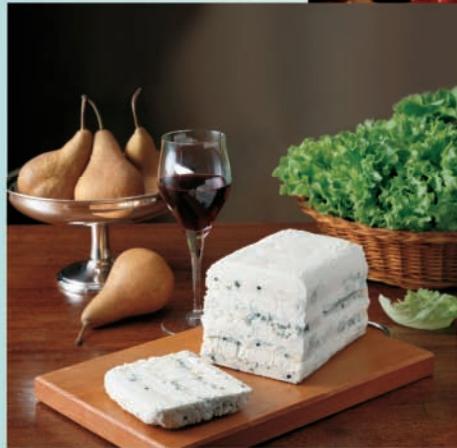
- Per quanto riguarda la sicurezza sanitaria dello stabilimento sotto il profilo della progettazione funzionale dei locali di lavorazione, i reparti di produzione, stagionatura, confezione e spedizione sono fisicamente separati fra loro da compartimentazioni identificate anche cromaticamente.
- Il reparto di produzione è contraddistinto da porte, arredi, utensili e divise del personale di colore bianco. Per il reparto di stagionatura il colore è giallo, per la confezione il colore è blu mentre per l'imballaggio il colore è grigio. Gli stessi spogliatoi del personale sono separati per colore di appartenenza, con gli armadietti dei diversi colori raggruppati per reparto.
- Esistono numerosi presidi di protezione che prevedono la presenza di porte automatiche di compartimentazione e la presenza di sistemi di erogazione automatica temporizzata di soluzioni disinfettanti sui pavimenti.
- Tutti gli accessi verso l'esterno sono interdetti al personale, tranne un unico passaggio di accesso ai reparti presidiato da una macchina automatica di lavaggio e disinfezione delle suole di scarpe e stivali.
- L'intera climatizzazione dei reparti è gestita in modo tale da garantire una pressione negativa nei locali microbiologicamente più a rischio ed evitare eventuali contaminazioni crociate di tipo aereo.
- Da diversi anni sono in funzione due tunnel di lavaggio, di cui uno di 22 metri di lunghezza, destinati alla deterzione e sanificazione automatica di carrelli, bancali, assi di stagionatura e utensili.
- A gennaio 2011 è entrato in funzione un avveniristico impianto di produzione dei fermenti lattici, completamente sterile, in grado di gestire completamente in autonomia l'utilizzo di un ingrediente fondamentale nella produzione del Gorgonzola.
- A giugno 2011 è entrato in funzione il nuovo impianto di ricevimento e trattamento latte e di lavaggio automatico degli impianti per un investimento complessivo di circa 3 milioni di euro. Particolare distintivo di tale impianto è l'utilizzo "dell'eupastorizzatore", ossia di un pastoreizzatore in grado di garantire, grazie all'utilizzo di una pompa "booster", la pressione positiva del latte pastoreizzato rispetto al latte crudo e di conseguenza annullare il rischio di contaminazione crociata durante tale delicatissima fase.
- A gennaio 2013 è entrata in funzione una nuova linea completamente automatica di taglio, porzionatura ad ultrasuoni e termosaldatura delle fettine destinate al libero servizio.

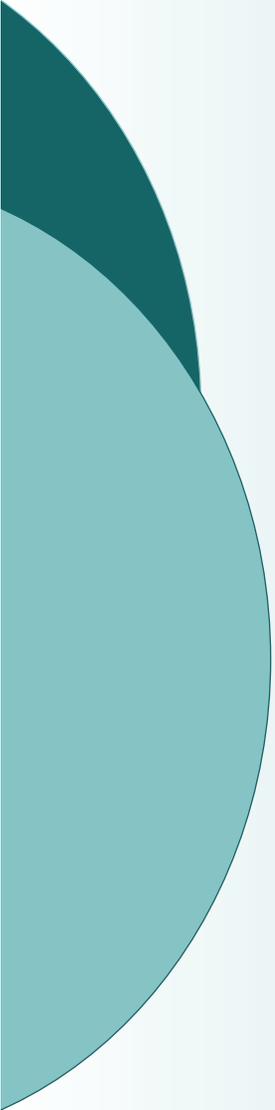


○ Le certificazioni

- Il 25 novembre 2011, sono state conseguite tre importantissime **Certificazioni Internazionali** di Qualità e di Sicurezza Alimentare:
- La **ISO 9001:2008**, che appartiene a una serie di norme relative ai sistemi di gestione della qualità ed è lo standard di riferimento riconosciuto a livello mondiale per la gestione della Qualità.
- La **ISO 22000:2005**, uno standard per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare.
- La **ISO 22005:2008**, che si applica a tutto il settore agroalimentare ed è destinata a diventare il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.



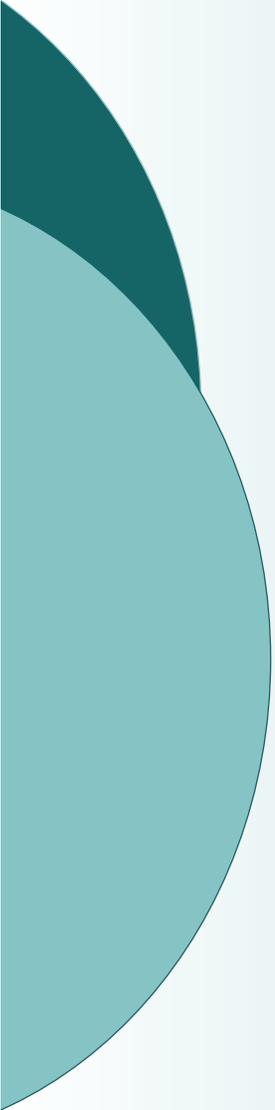




○ I prodotti

- Prodotto di punta è il **Gorgonzola Dolce** (venduto con i marchi "Palzola", "Sovrano" e "Romanin"), stagionato in celle di maturazione a tecnologia di raffreddamento dinamica per i primi 30-40 giorni di stagionatura, e statica per i giorni rimanenti. Lo scopo è quello di completare la stagionatura e l'affinamento delle forme nelle migliori condizioni microclimatiche possibili. Il punto di arrivo è un prodotto particolarmente cremoso dal sapore decisamente dolce con una stagionatura media che supera gli 80 giorni.
- Al dolce si affianca il **Palzola piccante**, stagionato per 120/160 giorni, con pasta giallo paglierino, marcata erborinata dal colore più intenso e dal sapore deciso
- Il **Palzoma** è invece ottenuto stratificando Palzola dolce e mascarpone, per ottenere un sapore estremamente dolce e delicato.
- Il **Palfuoco**, la cui pasta erborinata delicata e cremosa vive un piacevole contrasto con il peperoncino, aggiunto manualmente forma per forma durante la lavorazione.
- Il **Paltoma** nasce dalla tradizione delle vallate montane Valsesiane. Un formaggio dolce e morbido per le stagionature brevi fino ad arrivare ai sapori più decisi per le lunghe stagionature. Proposto nelle varietà tradizionale, erborinata e con peperoncino.





○ L'ambiente

- Dal 2008 produrre il Gorgonzola Palzola significa porre al primo posto il rispetto per la natura: gran parte dell'energia necessaria alle diverse fasi di lavorazione è infatti prodotta grazie ad un moderno **impianto fotovoltaico** da 110 kW ad impatto visivo e ambientale "zero" situato sulla sommità del tetto dello stabilimento.
- Dal 2012 è entrato in funzione un nuovo **impianto fognario** nato da un progetto molto ambizioso, che ha visto la realizzazione di più di 4 chilometri di nuove linee fognarie e 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. Un investimento che ha superato i 900.000 euro di spesa interamente a carico di Palzola, per la realizzazione di un'importantissima infrastruttura che è stata ceduta interamente al servizio della comunità sotto la gestione di Acqua Novara Vco S.p.A.

*L'ultimo premio
di una lunga serie*

Maggio 2009
Premio "Blu Novara"
Miglior Gorgonzola piccante

Dicembre 2009
"Grolla d'Oro" - Saint Vincent -
Miglior Gorgonzola dolce

Dicembre 2010
"Grolla d'Oro" - Saint Vincent -
Miglior Gorgonzola dolce



Bra (Cuneo)

21 settembre 2013

NONA EDIZIONE - SLOWFOOD DI GORGONZOLA E ONAF

INFINITI BLU
PRIMO PREMIO
DI ECCELLENZA
AL GORGONZOLA PALZOLA
PICCANTE



○ I premi

- La qualità del Palzola è stata insignita di importanti riconoscimenti. Nel 2009 ha vinto due premi molto importanti assegnati da giurie Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi): il **“Premio Blu Novara”** per il miglior Gorgonzola piccante è stato attribuito il 20 Maggio 2009, mentre la **“Grolla d’Oro”** per il Gorgonzola Dolce è stata assegnata il 05 Dicembre 2009 a Saint Vincent, replicato nel 2010 ancora una volta con la **“Grolla d’Oro”** per il miglior erborinato in concorso al Gorgonzola Dolce Palzola. Nel 2013, in concomitanza con la nona edizione di **“Cheese”**, la manifestazione biennale organizzata dalla Città di Bra (CN) e da Slow Food, ha visto ancora una volta trionfare Palzola per il suo alto livello di qualità. Lo attesta il Diploma di Eccellenza assegnato al **“Gorgonzola DOP Piccante”** dai Maestri Assaggiatori dell’Onaf, nel contesto del 6° Concorso Caseario Nazionale **“Infiniti Blu”**.

le foto di scena



○ La promozione

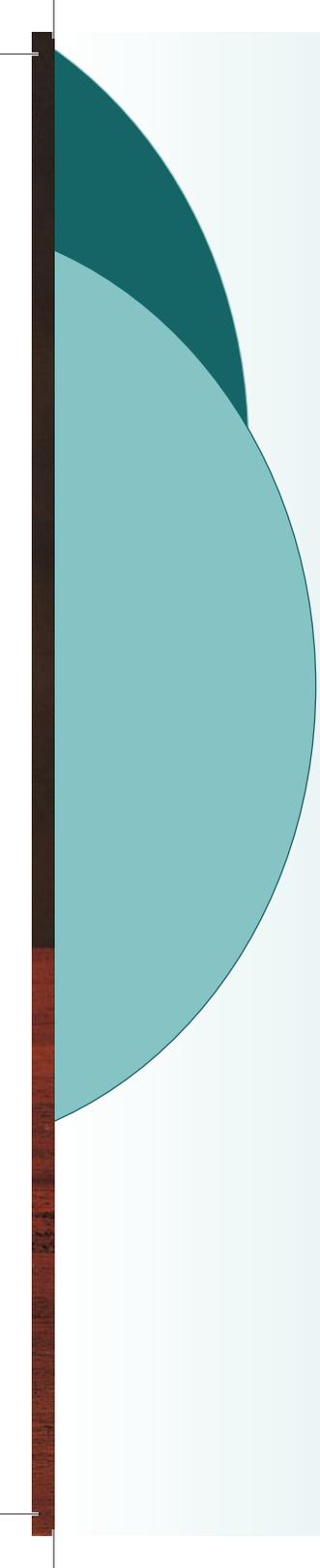
- L'azienda ripone anche una grande attenzione alla **comunicazione**, attraverso la collaborazione affidata dal 2008 alla celebre **compagnia teatrale dei Legnanesi**, prima compagnia teatrale dialettale in Italia. Un sodalizio consolidatosi sempre di più, che ha visto nel 2014 la realizzazione di un vero e proprio cortometraggio in DVD. Una divertentissima sit-com girata nello stabilimento Palzola dove i protagonisti Teresa, Giùan e Mabilia raccontano in chiave divertente la produzione del Palzola.
- Prosegue a pieno ritmo da diversi anni la promozione televisiva sulla rete **7Gold**, dove vengono trasmessi i divertentissimi spot dei Legnanesi.
- Di grande impatto anche la nuova collaborazione artistica/musicale con **Dario Baldan Bembo** che ha visto la realizzazione di un nuovo jingle "È, Palzola è..." sulle note del ben più celebre motivo "È, l'amico è...".
- Grande successo ha riscosso il libro di ricette a base di Gorgonzola realizzato insieme ai lettori del Corriere di Novara. Con il supporto indispensabile dello **chef del Ristorante "Pinocchio" di Borgomanero Piero Bertinotti** e del critico **gastronomico Jacopo Fontaneto**, è stato realizzato il "**Gorgocettario**", stampato in 20.000 copie, risultato finale di un concorso a premi che ha stimolato per sette mesi la fantasia culinaria dei lettori di ogni parte del nostro territorio. Un volume di 128 pagine con gustose e originali ricette firmate dai loro autori e con protagonista assoluto... il Gorgonzola Palzola!



○ La didattica

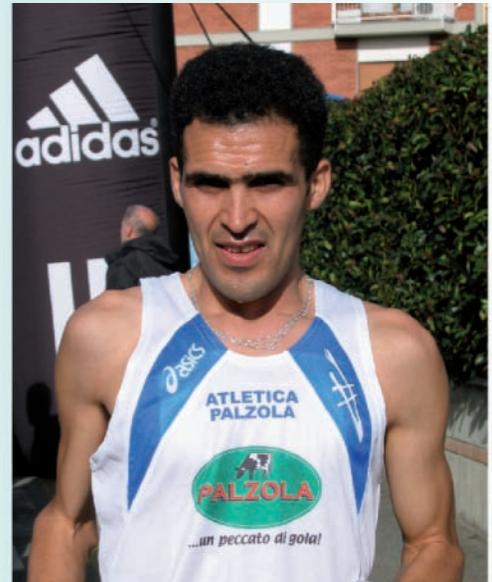
- Grande attenzione viene posta da Palzola anche per quanto riguarda il campo della didattica, con lo scopo di promuovere e fare apprezzare anche alle nuove generazioni un prodotto dalla memoria millenaria. Grande successo ha riscosso il concorso riservato alle scuole elementari e medie **“Disegna e Racconta il Gorgonzola”**, che da alcuni anni vede partecipare decine di classi e centinaia di allievi da tutto il nord Italia. Questa iniziativa ha costituito il segno tangibile dell’attenzione dedicata alla didattica e alla formazione dei “consumatori di domani” su un prodotto tipico come il Gorgonzola: perché comunicare alle nuove generazioni un grande passato fatto di qualità e tradizione significa rendere omaggio a secoli di storia che caratterizzano un grande formaggio.
- Un’iniziativa rafforzata ancora di più dalla realizzazione di un grazioso **fumetto didattico** giunto alla terza ristampa - distribuito a scuole elementari e medie in ormai più di 30.000 copie - **“Il Gorgonzola a fumetti”**, dove grazie a divertenti illustrazioni si racconta con semplicità e simpatici aneddoti l’affascinante storia del Gorgonzola, stimolando l’attenzione delle nuove generazioni a comprendere qual è la vera differenza fra un prodotto “globalizzato” e un formaggio dalle caratteristiche artigianali orgoglio della nostra storia.
- Sempre grande partecipazione e interesse riscuotono le visite delle scuole primarie e secondarie che raggiungono lo stabilimento di produzione di Cavallirio per scoprire... tutti i segreti di Palzola.





○ La ricerca

- Un'intensa attività volta a perseguire con assiduità la ricerca della qualità e della sicurezza alimentare si concretizza anche con proficue collaborazioni con le **Istituzioni Sanitarie e Universitarie**. Il 4 Giugno 2010 lo stabilimento ha ospitato uno stage di un gruppo di studenti e docenti della Penn University della Pennsylvania sotto la coordinazione del Dipartimento di Patologia Animale dell'Università di Torino.
- Nel corso dell'anno 2013 è stata sviluppata una ricerca denominata "**Protocollo di caratterizzazione del Gorgonzola DOP**" sotto la direzione degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali della Lombardia e dell'Emilia Romagna (**IZSLER**) e del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (**IZSTO**). Lo scopo è quello di raccogliere dati analitici con i quali, dopo opportuna elaborazione matematica, è possibile ottenere lo "standard" di prodotto, ossia la definizione dei limiti di variabilità (microbiologica, chimico-fisica, merceologica) entro i quali è possibile caratterizzare un prodotto.
- Nel corso del 2015 è stato avviato un nuovo protocollo di ricerca per l'esecuzione di **challenge tests** sul gorgonzola, al fine di determinare il comportamento microbiologico durante la shelf-life del prodotto. Il tutto sotto la supervisione e la validazione del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino.



Ouyat Salah

○ Sport e solidarietà

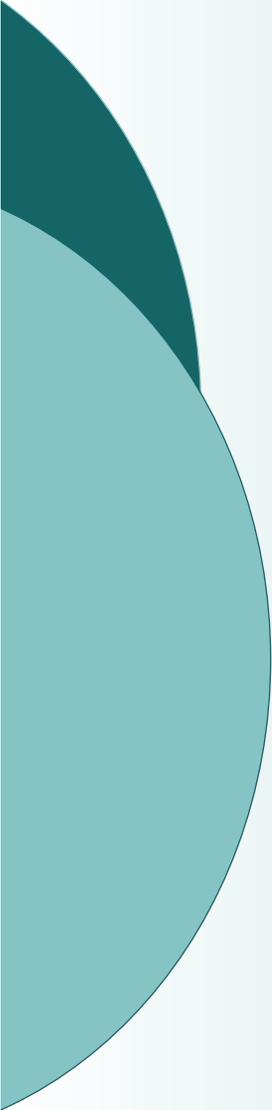
- Non è da dimenticare l'impegno di Palzola per lo sport. L'**Atletica Palzola**, è una squadra arrivata ormai ai primi tre posti in Piemonte per risultati conseguiti e numero di atleti iscritti sia dilettanti che professionisti. La società Palzola vanta infatti tra le sue fila più di 100 atleti capaci di farsi valere sia a livello individuale che a squadra.
- A livello individuale sono ormai parecchie centinaia le vittorie degli atleti Palzola ottenute in importantissime competizioni anche a livello nazionale, compresa la qualificazione ai Campionati Italiani.
- Fra i tanti nomi dell'Atletica Palzola (www.atleticapalzola.com) emergono fra tutti **Claudia Gelsomino**, che il 6 aprile 2014 alla Milano Marathon ha conquistato il titolo di **Campionesa Italiana Assoluta di Maratona** col tempo di 2h51'22". **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 **Ouyat Salah** (più di 100 vittorie al suo attivo), **Matteo Raimondi**, **Paolo Proserpio**, **Maamari El Mehdi**, **Oukhrid Lhoussaine**, **Diego Abbatescianni**.



I ragazzi dell'Associazione + di 21 down

Marco e Carmine





○ Sport e solidarietà

- Palzola ha deciso di affiancare il proprio marchio alle attività organizzative di **Carmine Catizzone** (pluricampione italiano di ciclocross e vincitore di due Coppe del Mondo), ora Responsabile Nazionale delle attività fuoristrada già Udace ed ora Acsi, ovvero i due **Criterium di ciclocross** in inverno, denominati Palzola, e di mountain bike in estate, il **Master "Sport & Sports"**. Con le attività di Catizzone è stata avviata una proficua collaborazione non solo a livello di sponsorizzazione e offerta di gustosi rinfreschi durante le gare di campionato italiano, ma anche di sostegno alle numerose attività a favore di ragazzi diversamente abili per i quali lo staff di Catizzone dimostra encomiabile disponibilità e generosa sensibilità.
- Molto forte l'impegno a favore di **Marco**, un ragazzino che a soli 14 anni ha dovuto subire l'amputazione di una gamba a causa di un incidente. Grazie all'impegno di **Carmine Catizzone** e di **Samantha Profumo** (pluridecorata campionessa di ciclocross, ex atleta professionista di ciclismo), anche Palzola ha voluto affiancarsi per raccogliere i fondi necessari per consentire a Marco di dotarsi di una protesi d'avanguardia e per dimostrargli che nella sua battaglia per ritornare a camminare non sarà mai solo.

Gli eventi Palzola



Il mitico "Silver" disegnatore di Lupo Alberto in visita allo stabilimento Palzola



I Legnanesi alla presentazione del Gorgocettario Palzola



Lo staff Palzola alla Festa dell'Uva di Gattinara

Sergio Poletti insieme a Oscar Farinetti Patron di Eataly



Palzola presso lo show room Riva 1920 insieme a Maurizio Riva, Fabio Fontaneto e alle celebri "La Chef e la Boss" di Real Time Tv

Palzola alla Reggia di Venaria Reale in occasione del Ba&Ba 2015 organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier piemontese



L'accoglienza di Palzola
agli atleti del Giro
d'Italia 2015



Il motoraduno del Moto Club Mad Cat 73

L'autoraduno dell'Associazione auto storiche
"I Miserabili"



Sergio Poletti con lo scrittore Andrea Vitali alla presentazione del libro "La Ruga del cretino"

Palzola con Radio Zeta in occasione del "Microfono d'Oro"



Dario Baldan Bembo con Tony Dallara e i Legnanesi allo stand Palzola di Milano



Il nuovissimo motorhome di Palzola, Fontaneto (pasta), Cav. Ilari Alberto (crudo di Langhirano) che grazie al catering dell'agriturismo Molino Marco porterà la Qualità dei nostri prodotti tipici nelle più importanti fiere ed eventi in Italia e in Europa.



○ Lo spaccio

- Anche quest'anno sono in arrivo tante ghiotte specialità allo Spaccio Palzola che si trova a Cavallirio presso la sede dello stabilimento, in via Europa 21.
- Presso lo Spaccio si potranno acquistare tutte le prelibatezze di Palzola: Gorgonzola dolce e piccante, Palfuoco, tome fresche e stagionate anche con peperoncino e penicillium, tomini freschi alle erbe, al vino e alla birra, formaggini primo sale e tanto altro ancora!
- Allo Spaccio, che è aperto dal lunedì al sabato, è possibile trovare inoltre, una selezione di specialità gastronomiche piemontesi e italiane, dai tajarin alle confetture, miele, olio, grissini piemontesi, specialità dolciarie e creme al cioccolato o alle nocciole.
- Una visita allo Spaccio può essere la soluzione giusta al problema di dover scegliere il giusto regalo per un'occasione importante, con la certezza di fare sempre bella figura!

Segui la strada giusta!



Uscite consigliate:
AUTOSTRADA A26
ROMAGNANO-GHEMME
oppure BORGOMANERO

LO SPACCIO È APERTO:

lunedì:
dalle 14.30 alle 19.30

da martedì a sabato:
dalle 9.00 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 19.30

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



PALZOLA SRL - Via Europa 21 Cavallirio (No)
Tel. 0163.80940 www.palzola.it - info@palzola.it
seguiaci anche su facebook