

DELIZIE

Il crudo di Cuneo

Non solo Parma e San Daniele.
Ecco il prosciutto piemontese

a pagina 3

PACKAGING

Potenza degli imballaggi

Da Alessandria al mondo, i sacchetti
per alimenti firmati Guala Pack

a pagina 4

ACQUA MINERALE

Alle origini di Eva

Dalle sorgenti del Monviso
alle case di tutto il mondo

a pagina 4

lanotizia popolare

Speciale Novara Alessandria Cuneo

MAGGIO 2015

WWW.LANOTIZIAPOPOLARE.IT

Free Press a cura del  BANCO POPOLARE

Editoriale

Ritorno al futuro

«Il novarese significa paniscia, il pesce in carpione, i piatti a base di riso, grandi e piccole tome, allevamenti di bestiame, i funghi...» Una grande tradizione di prodotti e materie prime inscindibili «da quelle piemontesi del tartufo, i ragù (o "bagna"), i meravigliosi brasati (non solo al Barolo), le verdure fresche, i formaggi, i grandi vini. Decisamente una terra felice...», s'illumina Antonino Cannavacciuolo, chef stellato del ristorante Villa Crespi a Orta San Giulio e volto noto televisivo che nel novarese è arrivato esattamente vent'anni fa, «dalla Campania del pesce, i limoni e i profumi inconfondibili della mia terra».

Ormai la vita di Cannavacciuolo è divisa in due: «La prima metà al sud, la seconda metà in Piemonte...», ironizza lo chef. Una contaminazione riflessa nella sua cucina e nei suoi piatti che la gente del novarese (e non solo) ha imparato ad apprezzare. «Ricordiamoci che questi territori hanno grandi tradizioni gastronomiche: alla clientela piace mangiare bene, è avveduta, conosce i sapori genuini e ristoranti come Pinocchio e il Sorriso hanno

segue a pagina 2



A ovest del cibo

Piemonte terra felice. Produzioni locali
di grande tradizione, industria innovativa
e nuovi marchi Dop a due passi da Expo

Il segreto del casaro

Le mani nel gorgonzola

Tutti i giorni a Casalino il caseificio Costa rinnova la decennale tradizione di famiglia: produrre con passione il campione dei nostri formaggi.

a pagina 2

Le virtù del latte

I batteri buoni in aiuto alla medicina

Il futuro della farmacia si può definire anche con l'aiuto dei probiotici, i batteri buoni. A Novara Probiotal li studia in un laboratorio in cui lavorano 15 ricercatori, partendo dalla produzione di fermenti lattici per l'industria lattiero-casearia.

a pagina 3

 ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
GENITORI
SOGGETTI
AUTISTICI

A.N.G.S.A. Novara - Vercelli Onlus
Corso Risorgimento, 237 - 28100 Novara
Corso Palestro, 86 - 13100 Vercelli
Tel.: 0321 472266
e-mail: angsa@angsanovara.org
www.angsanovara.org



Seguici in rete

Scopri nuovi racconti sul sito de La Notizia

La Notizia Popolare è online sul sito:
www.lanotiziapopolare.it e su Instagram
con l'hashtag [#lanotiziapopolare](https://www.instagram.com/lanotiziapopolare). Sul sito potrai
approfondire gli argomenti trattati nel cartaceo,
iscriverti alla versione digitale e scoprire tante nuove
storie inedite provenienti da tutto il Paese.



Antonino Cannavacciuolo

«Mi aspetto che Expo serva a globalizzare ancor di più i nostri prodotti e che sia un grande scambio cultural/alimentare»



Davide Fileppo Zop

«La sfida è anticipare i gusti dei consumatori del futuro»

Novara

Il paradiso del gorgonzola

A Casalino, nel novarese, il caseificio Costa rinnova tutti i giorni la tradizione di famiglia. Il segreto? Nelle mani del casaro

La Grande Guerra è terminata da poco, quando Mario Costa in un cascinale di Vinzaglio (bassa novarese) inizia l'attività di trasformazione del latte. Le immagini seppiate ci restituiscono quei momenti, con i casari in posa accanto ai bidoni. E qualche recipiente adorna ancora i moderni uffici sorti nella nuova sede del Caseificio Costa a Casalino (Novara), pochi chilometri di distanza da dove par-

144

mila

le forme di gorgonzola prodotte ogni anno

tì l'avventura. Quasi un monito, per ricordare che «l'innovazione non deve perdere il sapore della tradizione».

È il motto dell'azienda Costa, oggi affidata a Davide Fileppo Zop, quarta generazione che ha saputo custodire il segreto del gorgonzola. Il bisnonno Mario aveva i piedi saldi sul territorio, ma guardava lontano già nel 1919, anticipando i gusti dei consumatori del futuro: si deve a lui l'intu-

Federica e Davide Fileppo Zop sono al timone dell'azienda di famiglia, coniugando tradizione e innovazione.



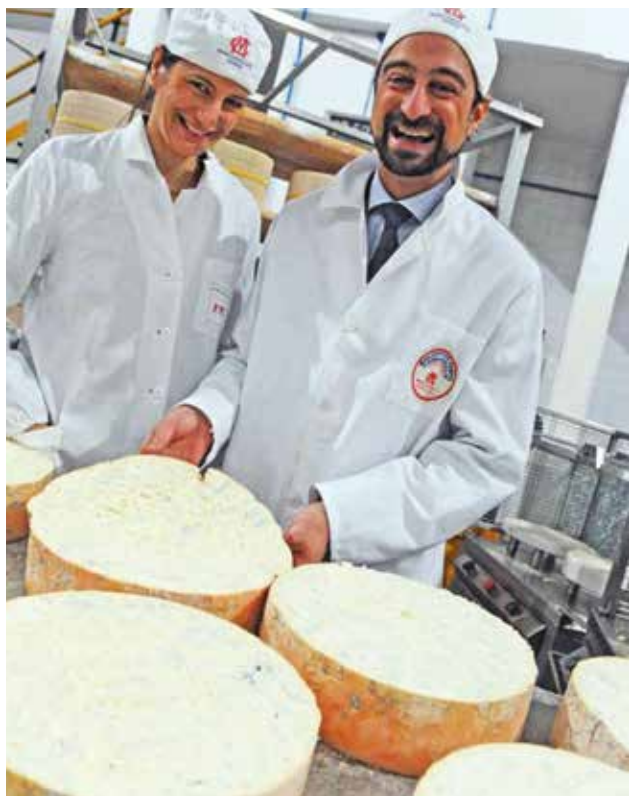
Trofeo San Lucio al concorso caseario della Scuola di Pandino, poi il Tuttofood Cheese Award.

Davide (laurea

in scienze politiche, istituto caseario di Lodi), la sorella Federica (laureata in economia) hanno preso in mano le redini dopo la scomparsa del padre, Federico Fileppo Zop, presidente del Consorzio Gorgonzola. Dai giorni del bisnonno sono cambiati volumi e sede. «Ma siamo tornati anche alle origini – precisa Federica – riportando a casa la stagionatura. Immutati i tempi e i metodi di lavorazione. Il segreto? Nelle mani del casaro, che tocca la cagliata, la modifica, perché il latte non è uguale tutti i giorni». Al Caseificio Costa ne arrivano dalle stalle della Lombardia 500 quintali al giorno. Produzione di gorgonzola: 140 mila forme l'anno, il 30 per cento destinato all'export (Svizzera, Regno Unito, Australia, Giappone).

zione del gorgonzola dolcificato. «Quando si parla di tipo dolce – dice Davide – si può pensare che noi ricorriamo allo zucchero. Nulla di tutto ciò, il dolcificato è frutto della lavorazione e della stagionatura, diverse da quelle necessarie per ottenere il piccante».

L'invenzione di Mario Costa si aggiudicò nel 1924 la massima onorificenza alla Mostra Casaria di Milano: è l'inizio di una corsa che porterà a tagliare altri traguardi, sino al



di **Gianfranco Quaglia**

La grande tradizione

...segue dalla prima / **Chef Cannavacciuolo: il cibo è futuro. I giovani tornino alla terra**

aperto la strada alla nuova stagione della ristorazione italiana».

Novara e il Piemonte sono a un passo dalla Milano dell'Expo e di *Nutrire il pianeta*, il titolo che fa da cornice all'esposizione universale. «Expo ha ingranato alla grande nonostante

lo scetticismo della vigilia», conferma Cannavacciuolo. «Molti colleghi e amici stranieri ci stanno facendo i complimenti. Cosa mi aspetto? Che l'evento serva a globalizzare ancor di più i nostri prodotti e che sia un grande scambio cultural/alimentare. Mi piacerebbe

ad esempio sperimentare nei miei piatti qualche ingrediente sconosciuto al palato italiano». Il nostro sistema del food ne ha davvero bisogno per sfruttare al meglio le sue enormi potenzialità di filiera, visibili in territori come quello piemontese. Lo raccontiamo

in questo numero speciale de La Notizia Popolare: si parte da produzioni locali di grande tradizione per arrivare a nuovi marchi Dop e a tutto quel che ruota intorno all'industria del cibo, dal packaging all'imbottigliamento alle applicazioni medicali.

A proposito, per il futuro agroalimentare la ricetta di chef Cannavacciuolo è molto chiara: «Serve che i giovani tornino alla terra e alla materia prima. Tra 15 anni, vedrete, saranno i contadini a dettare legge...».

M.A.



Vera Mogna

«Le applicazioni spaziano dall'autismo alla lotta contro la mortalità infantile»



Chiara Astesana

«Mi auguro che il consorzio porti lavoro, penso alle nuove generazioni»

MAGGIO 2015
SPECIALE NOVARA •
ALESSANDRIA • CUNEO



Novara

I batteri sani: dal formaggio alla cura delle malattie

Probiotal sperimenta l'evoluzione medica dei fermenti lattici, partendo dalla tradizione lattiero-casearia di Mofin Alce

Il futuro della farmacia si può definire anche con l'aiuto dei probiotici, i batteri buoni. A Novara li studiano in un laboratorio dove lavorano 15 ricercatori. È la scommessa di Probiotal, un centro nato nel 1985 per approfondire l'innovativo sistema di cure. «In questo settore, l'Italia è avanti rispetto agli altri» premette Vera Mogna. La responsabile della commercializzazione in azienda è figlia di Giovanni, ricercatore e presidente di Mofin Alce. Da oltre mezzo secolo questo gruppo è leader nella produzione di fermenti lattici per l'industria lattiero-casearia. Ormai trent'anni fa la famiglia ha però deciso di allargare i suoi orizzonti. Così

ha preso forma il progetto Probiotal, che sta incuriosendo gli stranieri. Gli utilizzi sono potenzialmente infiniti: come pre e post antibiotico, per la cura del colesterolo e di altro ancora. «Adesso stiamo lavorando sull'autismo, l'acne e addirittura la mortalità infantile – prosegue –. È una continua scoperta in un settore che davvero dà ampie prospettive di crescita». Nel frattempo prosegue l'attività di Mofin Alce, che negli anni ha prodotto fermenti lattici in forma liquida, concentrata, liofilizzata e congelata. Il centro opera anche sui penicilli da destinare ai formaggi erborinati.

F.M.

Cuneo

Il buon prosciutto di Cuneo

Una volta gli allevatori della zona producevano solo per il Parma e il San Daniele. Adesso un consorzio a marchio Dop valorizza il crudo piemontese

Il crudo di Cuneo rischiava di scomparire. Gli allevatori della zona producevano solo per San Daniele o Parma. Per valorizzare la tradizione piemontese, bisognava riunirli sotto un unico marchio. Nel 1998 è nato quindi il consorzio del prosciutto crudo di Cuneo. «All'inizio era una scommessa», spiega la presidente Chiara Astesana, che ha approfittato della sua esperienza nel settore (amministra un'azienda di mangimi e allevamento) per coinvolgere gli altri protagonisti della filiera corta. Servivano allevatori, ora quelli riconosciuti sono 43, ma anche un imprenditore pronto a investire nel progetto. Così è

22

mesi

i tempi di stagionatura del prosciutto crudo di Cuneo

Dal 1998 il consorzio del prosciutto crudo di Cuneo si impegna nella valorizzazione del prodotto che ha guadagnato il marchio Dop.

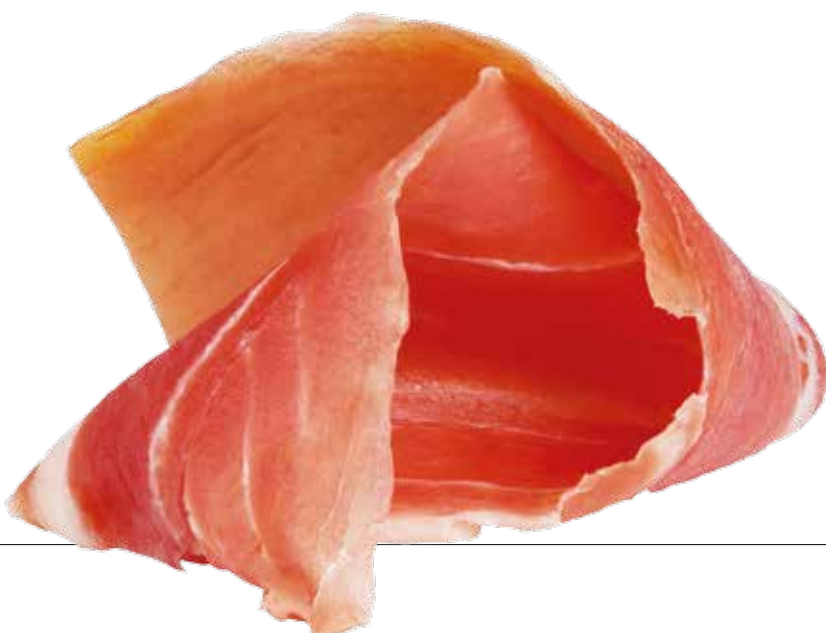
nata la collaborazione con Carni Dock srl, di Lagnasco. L'azienda ha accettato e investito nella produzione di un prosciutto color rosso rubino, stagionato almeno 22 mesi. Diverso dagli altri.

Un anno e mezzo fa l'Unione Europea ha riconosciuto al consorzio il marchio Dop.

L'anno scorso sono state confezionate 2.746 cosce, ma è da gennaio che il gruppo di lavoro ha cominciato a crescere. Nei primi quattro mesi del 2015 sono stati prodotti quasi 7 mila prosciutti. «Non sappiamo fino a dove potremo arrivare e i numeri contano poco – chiarisce la presidente –. Preferiamo l'eccellenza e l'artigianalità».

Il consorzio, con la Carni Dock, serve solo ristoranti e negozi specializzati. Non si rivolge alla grande distribuzione. «Per nostra scelta», conferma Astesana. La produzione aumenterà comunque un po' alla volta, favorita anche dal clima in una zona circondata dalle montagne. L'area comprende le province di Cuneo e Asti, più una cinquantina di comuni torinesi. Il consorzio ha avviato anche un corso per stagionatori con la scuola di Moretta e potrebbe proporre un altro sul taglio al coltello. «Mi auguro che questo sistema porti lavoro – spera Astesana –. Penso soprattutto alle nuove generazioni».

di Filippo Massara



**Roberto Guala**

«Il Cheerpack è utilizzato da alcuni dei marchi più conosciuti»

**Gualtiero Rivoira**

«Puntiamo anche nel 2015 a una crescita del 30-35 per cento»

Alessandria**Dove bevono grandi e bambini**

Guala Pack ha inventato l'imballaggio flessibile. Il "sacchetto" che avvolge le confezioni di succhi di frutta, yogurt e bibite vendute in mezzo mondo

Apochi chilometri da Alessandria, sulla provinciale che collega il capoluogo alla frazione Cantalupo, sorge Guala Pack, un'azienda leader mondiale nel settore dell'imballaggio flessibile preformato. Per imballaggio flessibile s'intende quel sacchetto in cui da qualche anno si trovano venduti al supermercato diversi tipi di succhi di frutta, yogurt per bambini e bibite. «Quando abbiamo venduto Guala Closures [l'azienda di famiglia specializzata nella realizzazione di chiusure in alluminio, ndr] nel 1998, ho deciso di avventurarmi nel campo

95**milioni di euro**

il fatturato annuo dell'azienda piemontese

degli imballaggi», spiega il fondatore e presidente della società, Roberto Guala. Il ricorso al sacchetto – che per Guala Pack è il Cheerpack, un'innovazione introdotta nel 1989 – ha attecchito prima in Francia, dove la diffusione di questo tipo di confezione era già d'uso comune da qualche anno. Oggi l'azienda fa parte dell'omonimo Guala Pack Group, nato nel 2010 con l'acquisizione della piacentina Safta, leader nella produzione del film degli imballaggi. «Oggi possiamo vantare un fatturato di 95 milioni di euro annui», sottolinea Guala con soddisfazione. E il Che-



erpack è utilizzato da alcuni dei marchi più conosciuti come Yomo, Nestlé, Granarolo, Yoga, Enervit, Develey. «Negli ultimi 7-8 anni i risultati sono stati così buoni da permetterci l'espansione della produzione a livello globale», spiega, elencando

Dopo la vendita di Guala Closures, Roberto Guala si è buttato nel business degli imballaggi. Con grande successo.

l'apertura degli impianti di Nadab, in Romania (2011), San José in Costa Rica (2013) e Sumy, in Ucraina (2014). Fiori all'occhiello di una conquista di fette di mercato sempre maggiori.

di **Davide Piacenza**

Cuneo**Chiara e fresca come Eva**

La giovane azienda del marchio Fonti Alta Valle Po cresce, tra certificazioni ambientali, presenza all'Expo e sponsorizzazioni sportive

È ancora giovane, ma cresce a vista d'occhio. Negli ultimi tre anni, Acqua Eva ha triplicato la produzione. Il primo imbottigliamento è datato 23 luglio 2010. A Paesana (Cuneo), nello stabilimento nato dal recupero di una vecchia filanda immersa nel verde, lavorano due linee di produzione capaci di riempire 61 mila bottiglie in un'ora. Così, strada facendo, l'azienda del marchio Fonti Alta Valle Po ha incrementato i propri numeri: nel 2011 gli imbottimenti sono stati 35 milioni, l'anno scorso 112. «Ce lo aspettavamo – assicura l'ad Gualtiero Rivoira –. Puntiamo anche

nel 2015 a una crescita attorno al 30-35%». Acqua Eva sgorga alla sorgente più alta d'Europa (2.042 metri), in una falda incontaminata del Monviso. Ha un basso contenuto di sali minerali, a Expo è stata scelta come acqua ufficiale da molti padiglioni e viene anche esportata, con etichette rigorosamente in lingua, in Germania, Cina, Libia, Sud Africa, Canada e paesi arabi. Inoltre abbiamo uno stretto legame con lo sport, che sponsorizziamo». Una vera impresa di territorio, con la testa nel mondo.



Dal 2010 il marchio Eva è sempre più presente nelle case degli italiani: lo scorso anno gli imbottimenti hanno toccato quota 112 milioni. E nel 2015 si punta a crescere ancora.

F.M.

La curiosità**A Novara...**

...la Gottifredi Maffioli, produce funi ad alta tecnologia per la nautica! L'azienda, leader mondiale del settore, venne fondata nel 1926 da Maria Gattifredi. In questa presenza femminile nel momento fondativo vi è un senso di pionierismo che caratterizza tutta la sua storia.

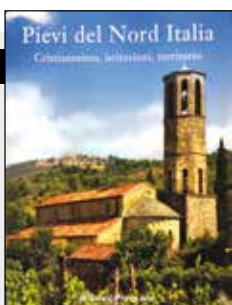
Scopri un nuovo racconto popolare su:

www.lanotiziapopolare.it

**IL LIBRO DEL MESE**

"PIEVI DEL NORD ITALIA" IN OMAGGIO PER 100 LETTORI

I primi 100 lettori che ne faranno richiesta a lanotizia@bancopopolare.it riceveranno in omaggio il volume "Pievi del Nord Italia" edito dal Banco Popolare nel 2009.

**LA NOTIZIA POPOLARE**

Maggio 2015 - Speciale Novara Alessandria Cuneo

Direttore Editoriale: **Volfango Portaluppi** - Direttore Responsabile: **Marco Alfieri** - Coordinamento di redazione: **Elisa Comencini**
Contatti: **Redazione La Notizia Popolare - Banco Popolare Soc. Coop. - Comunicazione Interna e Soci**
P.zza Nogara, 2 - 37121 Verona - lanotizia@bancopopolare.it - www.lanotiziapopolare.it

Progetto, impaginazione ed editing: **The Van - www.thevan.it**

Editore e stampatore: **Nastro & Nastro S.r.l. - Via Stehli, 15 21010 Germignaga (VA)**

Periodico mensile Registrazione del Tribunale Civile e Penale di Verona n. 994/2008 R.G.V.G. del 17/04/2008

CHIUSO IN REDAZIONE: 20 maggio 2015

[Per salvaguardare l'ambiente, non gettare questa pubblicazione per terra - Usate gli appositi contenitori - Grazie]