

# FORMAGAZZINE

RIVISTA DI BONTÀ 



Caseificio



Il primo numero del nostro magazine ha preso finalmente forma: **un nuovo Ambasciatore di Bontà, in parole e immagini, per informarvi sui nostri prodotti e attività.** In questo numero si parla di mozzarella, di filiera corta e facciamo la conoscenza di **Marco Berchioni**, uno dei nostri Ambasciatori.

*Buona lettura!*

# AMBASCIATORI DI BONTÀ

Insieme a freschezza e qualità  
vi portiamo il consiglio di veri esperti.

/ I nostri Ambasciatori di Bontà  
all'Angolo delle Bontà



C'erano una volta i "piazziisti viaggiatori", venditori a domicilio del cliente: una figura che in **Latteria Paradiso** ha fatto spazio agli **Ambasciatori di Bontà** sempre pronti a fornire, non solo le migliori specialità alimentari, ma anche un consiglio affidabile e appassionato.

Resa del prodotto, durata, conservazione, combinazione con menù stagionali sono fattori fondamentali per il vostro lavoro, sui quali ogni Ambasciatore è pronto a dialogare con voi: consapevole che la fiducia che saprà conquistarsi è un ingrediente fondamentale della qualità che trasporta col suo mezzo.

I nostri **Ambasciatori di Bontà** sono sempre disponibili per soddisfare le vostre richieste e rendere i vostri piatti impareggiabili con i giusti prodotti caseari: li potete trovare ai nostri recapiti sul retro di copertina e richiedere il loro servizio di consegna personalizzato sulle vostre esigenze.

**Ambasciatori di Bontà** è un servizio nato da un'idea di Caseificio Ghidetti, punto di riferimento a Verona per i formaggi di qualità. •

/ I nostri Ambasciatori di Bontà: Marco Berchioni, Leonardo Menegatti, Pier Luigi Ferrari, Giovanni Rossano, Giampaolo Viola



## Marco Berchioni: l'esperto di formaggio on the road.



E voi, come ve lo immaginate un Ambasciatore di Bontà? Generoso, estroverso, sempre disponibile? Se lo vedete così, avete di fronte a voi il ritratto di **Marco Berchioni**, un omeone dal cuore grande, il sorriso aperto e... un naso e palato finissimi.

Grande appassionato di cucina, **Marco ha una conoscenza infinita del mondo dei formaggi**, della loro origine e del loro impiego sulla tavola. Un sapere che Marco ama condividere con tutti, in particolare con i ristoratori a cui fa visita.

Poi, una volta smessi i panni dell'Ambasciatore di Bontà e sceso dalle quattro ruote del suo furgone refrigerato, eccolo indossare i panni di un elegante motociclista, **ambasciatore delle due ruote e della filosofia HONDA Gold Wing**, regina delle moto.

Da Marco non aspettatevi mai una risposta o un consiglio convenzionale, perché **per lui tutto ha nella vita un sapore speciale**. E appena toccherete l'argomento formaggi (o moto, scegliete voi) vedrete una lucina accendersi nei suoi occhi. •

## Il segreto dei nostri formaggi? Una filiera corta e controllata.



Si parla di filiera corta **quando abbiamo un numero limitato di passaggi produttivi** perseguito la filosofia del **km zero**.

Gran parte dei formaggi Latteria Paradiso provengono dal "nostro" produttore, il caseificio Ghidetti, che controlla ogni passaggio, dal pascolo alla stagionatura, alla consegna diretta tramite i nostri Ambasciatori.

*"Il formaggio buono nasce tra i campi"* recita un detto popolare: e il foraggio presente nel nostro territorio assicura agli animali il corretto nutrimento, conferendo al latte caratteristiche organolettiche uniche.

**Il latte fresco viene raccolto tutti i giorni da 40 fattorie, distribuite in un arco massimo di 20 km dal caseificio**, una vicinanza che consente di preservare tutte le sostanze nutritive del latte. Dalla consegna del latte, la lavorazione si conclude poi a breve giro per assicurare **prodotti freschissimi**.

Foraggio di prim'ordine, latte da conferitori locali e controllati, l'esperienza e la passione della **famiglia Ghidetti sono la nostra ricetta: una lunga tradizione che incontra una filiera corta.**



/ Dalle nostre fattorie  
nella campagna veneta



/ Passando per la nostra  
lavorazione controllata



/ Alla tua tavola, freschi,  
sicuri e buonissimi



# Percorso di Bontà

Vieni a scoprire la nostra **Filiera della Bontà** attraverso un **percorso guidato** che parte dalle nostre fattorie, passa per la lavorazione del latte nel nostro caseificio, per arrivare a gustare il prodotto finito nel nostro Angolo di Bontà.  
 Contattaci o chiedi informazioni al tuo Ambasciatore di fiducia. •



# Mozzarella, la più amata dagli italiani

È tra i formaggi per cui l'Italia è famosa, in testa alle classifiche dei prodotti più apprezzati grazie anche alla pizza di cui è protagonista. **Da sola la mozzarella vale circa il 15% del mercato italiano** dei formaggi, una bella fetta non c'è che dire.

Un prodotto buono in tutte le stagioni, sempre di tendenza anche per le varianti in cui è proposta, dalla classica fiordilatte alla mozzarella di bufala, dalla mozzarella affumicata alla burrata dal cuore morbido e dal sapore leggermente acidulo ideale anche sulla pizza.

Per raccontarne la storia non basterebbe l'intero magazine.

Ci limitiamo così a due date: il **1570** anno in cui il termine **mozzarella** compare per la prima volta in un documento scritto e il **1866** quando in "Usi e costumi di Napoli" viene ufficializzato il matrimonio tra mozzarella e pizza.

A proposito affidatevi ai nostri **Ambasciatori di Bontà** per le varianti di mozzarella da utilizzare sulle vostre pizze in base al grado di umidità, ai sapori, alla filatura che cercate. •



## DICONO DI NOI

*"La Latteria Paradiso è a pochi km dalla nostra pizzeria: sono delle enciclopedie viventi dei latticini, oltre che persone squisite.*

*Dopo aver visitato i loro stabilimenti, conosciuto le mucche e assaggiato 4-5 mila prodotti, non c'erano più dubbi: il loro Fiordilatte 100% veneto è il meglio del meglio per le tue pizze"*

Pizzeria Arte Bianca



## / ANCHE TU SEI #TEAMLATTERIAPARADISO?

Hai una specialità realizzata con i nostri prodotti che vuoi condividere sul nostro Formagazine?

**Inviaci la tua interpretazione di Bontà**, sarà un piacere per tutti e un modo per pubblicizzare la tua attività.

Scrivici a: [info@latteriaparadiso.it](mailto:info@latteriaparadiso.it)



Caseificio



## LATTERIA PARADISO

via Crear, 2 - 37050  
Villafontana (VR)

+39 0456989001  
[info@latteriaparadiso.it](mailto:info@latteriaparadiso.it)  
[www.latteriaparadiso.com](http://www.latteriaparadiso.com)

### Social

FB @latteriaparadiso  
IG @latteriaparadiso

### Newsletter

[info@latteriaparadiso.it](mailto:info@latteriaparadiso.it)