VOL. 04

07/2023

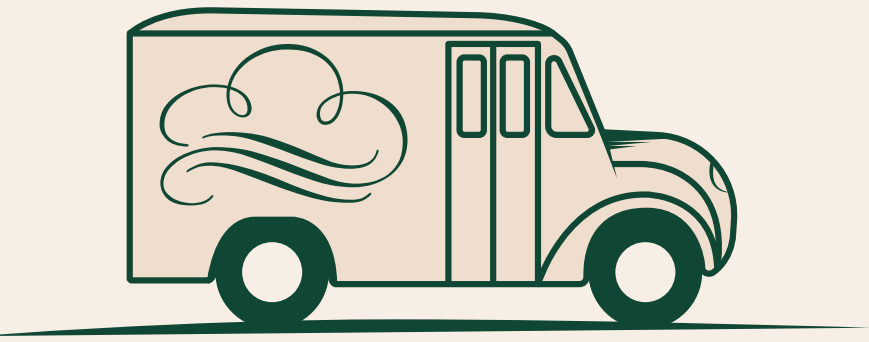
FORMAGAZINE

RIVISTA DI BONTÀ

Il Gioco del Local

I migliori prodotti locali espressione dei territori d'origine

Conserva la cartolina come promemoria e chiedi al tuo Ambasciatore di Bontà di assaggiare i prodotti che ancora non conosci.



Latteria Paradiso
Angolo delle Bontà

Caseificio
Ghidetti
1937

Estate e provolone: che abbinata di sapore.
E non finisce qui perché in questo numero del magazine insieme ai formaggi viaggiano altre eccellenze italiane, dal prosciutto al pomodoro. Prossima fermata nel vostro locale per non far mancare nulla alla cucina della vostra estate.

Tutto questo e altro nelle prossime pagine.

C’ERA UNA VOLTA… IL PROVOLONE:

LA NOSTRA STORIA INIZIA DA QUI

/ La storia Ghidetti inizia dal Provolone (1937)

/ Famiglia Ghidetti: Luciano, Arrigo, Willelmo e Signora Nerina, Carlo e Sergio

Ancora oggi il **Provolone Valpadana Ghidetti è fatto seguendo la ricetta originale di nonno Willelmo** che nel 1937 diede vita al primo, minuscolo, caseificio, iniziando proprio con la produzione del provolone.

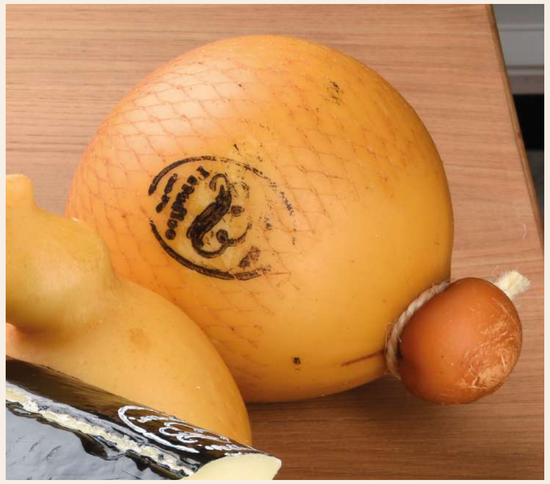
Nel succedersi di tre generazioni tante cose sono cambiate, a partire da quel piccolo caseificio che al nonno appariva come un grande hotel e che oggi è un caseificio tecnologico in grado di offrire i più alti standard qualitativi e di sicurezza.

Eppure niente è cambiato perché **tutto è ancora frutto della trasformazione diretta del latte in formaggio**, seguendo il percorso più breve e controllato: e tutto ha ancora la forma inconfondibile del nostro provolone legato ed appeso a stagionare.

“Facciamo i provoloni”: una nostra specialità.

Tradizione, bontà, identità territoriale: provoloni e provole sono tra i prodotti di punta del Caseificio Ghidetti, realizzati secondo la ricetta tradizionale e con latte a km 0.

Dai nostri Ambasciatori di Bontà puoi acquistare il **Provolone D.O.P. dolce o piccante**, per dare alle tue pizze e ai tuoi piatti, dall’antipasto fino al dolce, una vera svolta nel gusto.



Provolone Valpadana DOP: la storia di un formaggio che ha unito l’Italia.

Il Provolone Valpadana nasce dal fortunato **incontro fra la tradizione delle “paste filate”, tipica del meridione d’Italia, e la vocazione lattiero-casearia della Valle Padana.**

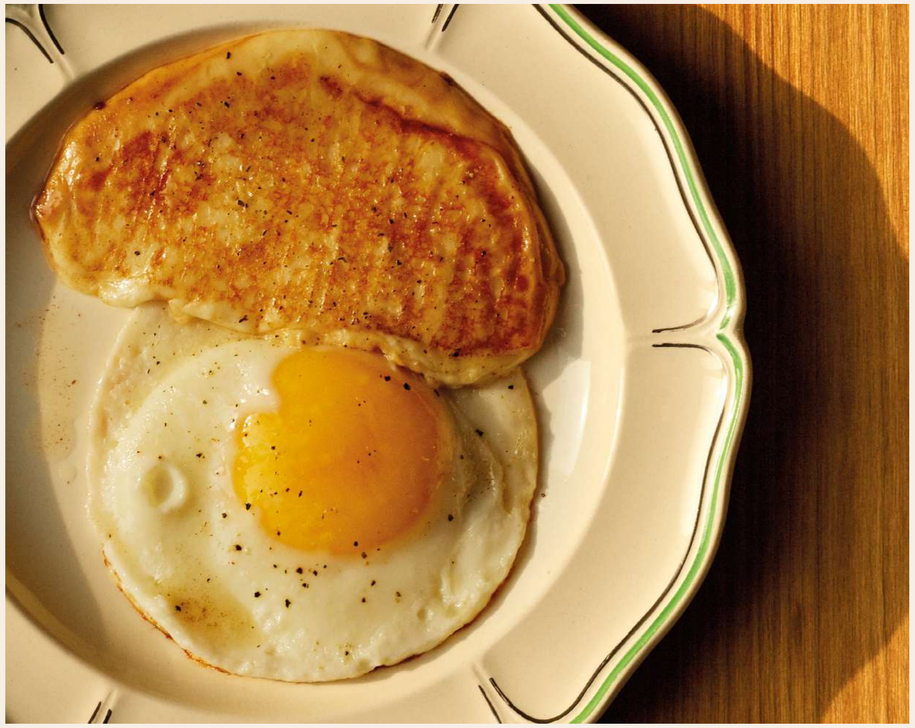
Dal 1861 infatti, a seguito dell’unità d’Italia, diversi imprenditori del Sud trasferirono la propria attività nelle province padane, esportando la cultura dei formaggi a pasta filata in un’area che offriva grandi quantità di latte.

Dieci anni dopo, nel 1871, questo formaggio viene definito per la prima volta con il nome di Provolone, differenziandolo dalla provola per le maggiori dimensioni e la **capacità di stagionare senza asciugarsi troppo.** Nel 1993, infine, la denominazione Valpadana che riconosce una tradizione produttiva ormai storica.

/ Provolone Valpadana DOP

Vedere come nasce il provolone è uno spettacolo per gli occhi che anticipa quello del palato e che racconta tutta la tradizione presente dietro la moderna produzione.
Guarda il video inquadrando il QR code.

Un formaggio, mille usi: dolce e piccante, a crudo e in tante cotture.



Eccolo il nostro provolone: crosta sottile, pasta compatta con sfogliatura leggera o più marcata in base al periodo di stagionatura che ne varia anche il sapore, da dolce con sentori di latte e burro, fino ai 3 mesi, a piccante e intenso per le stagionature più lunghe.

Classico l'abbinamento con marmellate (di fichi!) e mostarde (di Cremona in primis) e in diverse proposte di pizza: speck e provolone, bieta provolone piccante e pomodorini, zucchine e provolone. Un formaggio che insieme al gusto stimola anche la creatività.

Questo il nostro poker di consigli estivi:

• **Provolone dolce grigliato:** da abbinare a verdure grigliate o a un'insalata fresca, ottima variante per un barbecue vegetariano.

• **Poke bowl:** in perfetto trend urbano, ma in salsa italiana con cubetti di provolone e prosciutto, dadini di frutta e verdura estive, riso, olio EVO, aceto balsamico e menta.

• **Finger Food:** un'aggiunta di gusto per esaltare i vostri sformati caldi e freddi, frittate, torte salate.

• **Muffin salati:** oltre alla "spinta" di sapore, il provolone aiuta a conservare i muffin morbidi per tutto il giorno.

Pomodoro: il cuore rosso della nostra cucina.

Dal momento della sua importazione "dalle Americhe" è diventato il **simbolo della nostra cucina** anche se, all'inizio, il colore rosso acceso destò qualche dubbio sulla commestibilità della pianta, utilizzata per questo a scopo ornamentale. **Parliamo, ovviamente, del pomodoro che in Italia consumiamo davvero in tutte le salse.**

Oggi, come Ambasciatori di Bontà, e in questo caso anche di praticità, siamo particolarmente contenti di proporvi i **sughi e i preparati al pomodoro dell'azienda modenese "Menù", prodotto 100% italiano,** proveniente principalmente dalla campagna emiliana.

Menù s.r.l. è un'azienda leader nella produzione di specialità per la ristorazione professionale, sempre al passo con i tempi e l'evoluzione del gusto, mantenendo costanti la qualità delle materie prime e l'ispirazione alla cucina tradizionale. Menù si distingue per l'igiene della lavorazione e la sicurezza delle confezioni, grazie ad impianti di sterilizzazione in asettico a garanzia di prodotti di impareggiabile qualità e freschezza.

Dal 1932
MENÙ
Produttori Specialità Alimentari

Chiedete consiglio al vostro Ambasciatore di Bontà per conoscere i diversi prodotti e formati disponibili nel catalogo Menù e provateli nei vostri piatti. Sarà anche una scoperta interessante.

Collaborazioni d'eccellenza.

/ Un'altra storia di famiglia che punta alla qualità

Sua dolcezza il prosciutto crudo Simonini.

Prodotto nella fiabesca località di Castrignano, sulle colline Langhiranesi, **il prosciutto di Parma firmato Vittorio Simonini è una vera delizia per il palato,** oggi direttamente nelle vostre dispense selezionato e consegnato dagli Ambasciatori di Bontà.

Come per i formaggi Ghidetti, anche per i prodotti Simonini sono la storia e la passione di una famiglia a garantire la fedeltà a una tradizione di bontà che vuole il prodotto anzitutto sano e genuino, perché nato anche per il consumo domestico.

Da qui **la scelta di impiegare suini nati e allevati solo in Italia**, cresciuti in modo naturale con un'alimentazione che prevede perfino l'impiego del siero di latte derivato dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano! Il risultato è **un prosciutto dolce, senza conservanti,** prodotto solo con sale marino distribuito sapientemente da mani esperte.

Provate la differenza in un grande classico estivo come il prosciutto e melone o aggiungetelo a fine cottura su una semplice margherita per degustare dolcezza e profumo di un Parma al suo top.

/ Mattia e il suo staff vi aspettano presso Trapper Birreria in Piazza della Vittoria 2 a Casaleone (VR)

Guarda il video Trapper Birreria inquadrando il QR Code

Trapper Birreria: giovani e attenti al territorio.

"Sono Mattia Buffo e vi invito a guardare la mia video-intervista inquadrando il QR code.

Quando abbiamo aperto il Trapper, sette anni fa, abbiamo puntato su una formula semplice semplice "mangiare sano e bere bene". Mangiare sano per noi significa soprattutto attenzione all'origine delle materie prime, e cosa c'è di più controllato e sicuro che guardarsi intorno e cercare dietro casa i prodotti del proprio territorio?

Per questo **quando ho incontrato gli Ambasciatori di Bontà e sono venuto a conoscenza della possibilità di utilizzare una mozzarella locale** ne sono rimasto entusiasta: una scelta condivisa dai clienti che apprezzano il sapore di latte che il prodotto porta in tavola".

La cura artigianale fa la differenza in tutto, anche nel packaging.

Da qualche tempo stiamo rinnovando le confezioni di alcuni nostri prodotti: oggi è il momento di realizzare **il nuovo packaging per il gorgonzola,** uno dei grandi formaggi della tradizione casearia italiana.

Abbiamo scelto di mostrarvi i primi schizzi delle prossime confezioni per raccontarvi come, anche in questo progetto, prima di ricorrere a evoluti programmi di grafica, sia la mano e la sensibilità di una persona a lasciare il suo segno indelebile.

Proprio come nelle nostre produzioni dove, dietro a tecnologie all'avanguardia, è sempre il più umano dei gesti, messo nella cura della terra, nella raccolta del latte come nella produzione in caseificio, a dare un sapore speciale alle cose.

Agenzia Perdonà - Brands Speak Human

Pier Luigi Ferrari: qualità e simpatia per far centro in città.

"**Da trent'anni la mia zona è il centro di Verona.** All'inizio, con i miei fratelli, fornivamo le prime paninoteche, i pub, le birrerie. Tante esperienze poi, cinque anni fa, l'inizio della mia avventura di Ambasciatore": parte da qui **la chiacchierata con Pier Luigi Ferrari**, l'Ambasciatore che ogni giorno serve di freschezza gli esercizi del centro e dell'area ad est della città.

"Con tutte le sue difficoltà, il centro è il mio spazio, in cui so come muovermi e di cui conosco l'intera proposta di ristorazione. **Alla prima occasione, poi, scappo dalla città alla ricerca di orizzonti aperti**, come quello del mare". Ecco allora Gigi scendere dal furgone di Latteria Paradiso per salire a bordo del camper, sua grande passione nel tempo libero. Nell'elenco dei luoghi raggiunti non poteva mancare Capo Nord, quasi un luogo di culto per chi ha abbracciato la filosofia del camper. "In realtà amo le destinazioni più calde, ma Capo Nord non mi poteva sfuggire". **Destinazioni calde come caloroso è il rapporto che Pier Luigi mantiene con i clienti.**

"Ovviamente fornire i prodotti Latteria Paradiso significa partire con il piede giusto, una garanzia di bontà **a cui si aggiunge oggi una selezione di prodotti, dalla farina, ai salumi, alle salse**, di aziende che sposano la nostra stessa filosofia di qualità. Da qui, però, sta a te stabilire la giusta empatia partendo dalla capacità di ascolto di chi ti apre le porte del suo locale". Un rapporto sincero che consente di entrare in confidenza e ricevere anche gli sfoghi dei clienti com'è stato nel periodo complesso della pandemia. "Oggi per fortuna tutte le attività sono ripartite a pieno ritmo e Verona grazie alle sue bellezze e iniziative è una città animata tutto l'anno, in cui c'è sempre da correre". Gigi per fortuna a un certo punto arrivano le ferie e ci sono il camper ed il prossimo viaggio ad aspettarti.

PROTAGONISTI DI BONTÀ
Latteria Paradiso

/ ANCHE TU SEI *#TEAMLATTERIAPARADISO?*

Hai una specialità realizzata con i nostri prodotti che vuoi condividere sul nostro Formagazine?
Diventa Protagonista di Bontà, sarà un piacere per tutti e un modo per pubblicizzare la tua attività.

Scrivici a: **info@latteriaparadiso.it**

Latteria Paradiso
Angolo delle Bontà

Caseificio
Ghidetti
1937

LATTERIA PARADISO

via Crear, 2 - 37050
Villafontana (VR)

+39 0456989001
info@latteriaparadiso.it
www.latteriaparadiso.it

Social
FB @latteriaparadiso
IG @latteriaparadiso

Per ricevere la nostra newsletter vai sul sito
www.latteriaparadiso.it