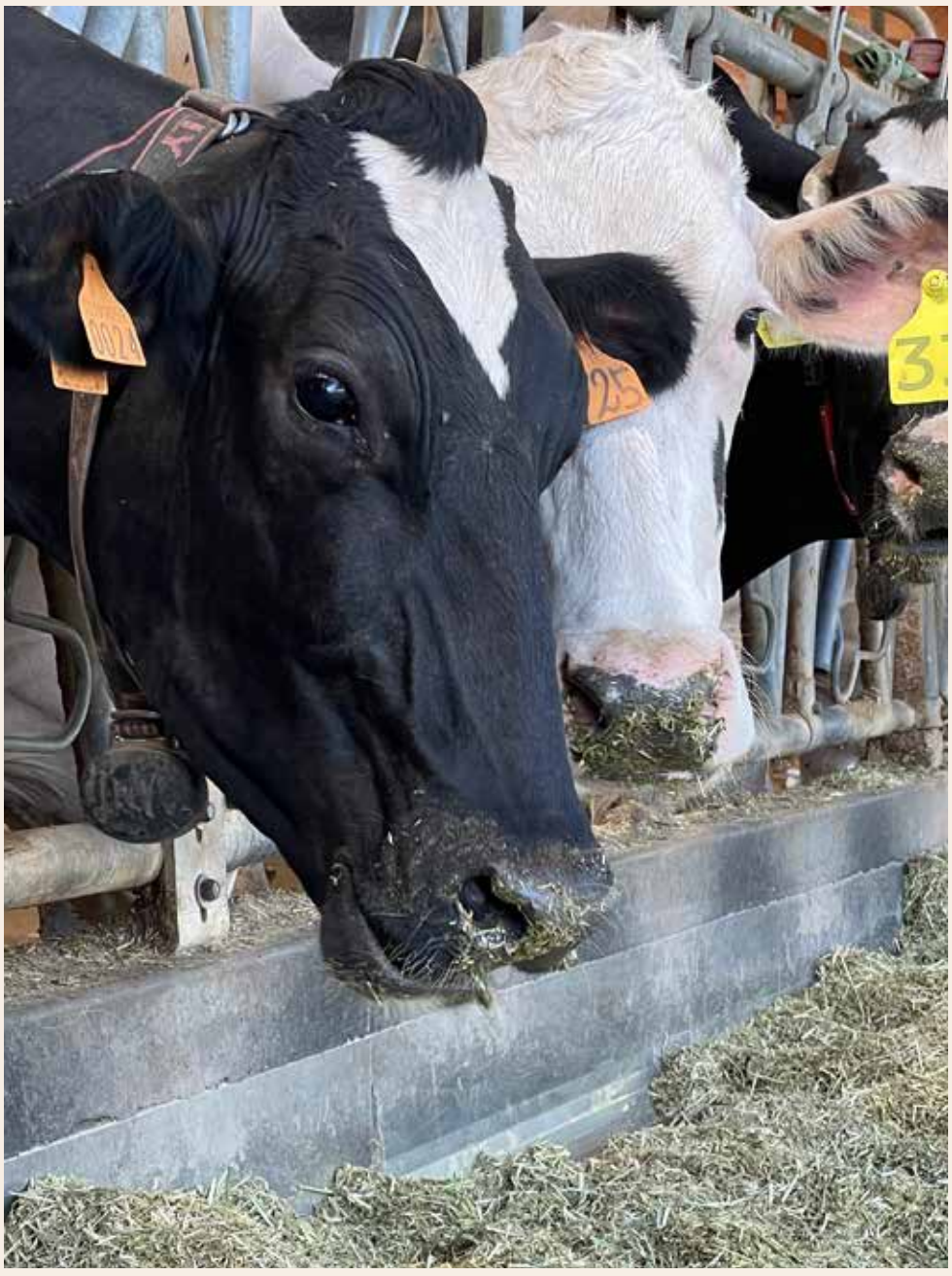
VOL. 05

01/2024

FORMAGAZINE

RIVISTA DI BONTÀ



Vi aspettiamo
Pad. C1 • Stand E 11

HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA
Riva del Garda (TN)
05 - 08.02.2024

Latteria Paradiso
Angolo delle Bontà

Caseificio
Ghidetti
1937

"Musica, ricchi premi e cotillon": diamo il benvenuto al nuovo anno
e al primo Formagazine del 2024. La musica c'è, con l'articolo sulla sponsorizzazione
di Balconscenico®; i premi anche, grazie ai World Cheese® Awards.
Per i cotillon ci stiamo attrezzando. Intanto gustatevi
tutto quello che abbiamo in serbo, e nel furgone, per voi.
Il nostro viaggio nel gusto continua.

GHIDETTI E LATTERIA PARADISO MAPS

Il percorso più breve tra la raccolta del latte e il vostro menù.

1.

LA MUCCA MANGIA IL FIENO
MENTRE SI RACCOGLIE IL LATTE

2.

DOPPIA RACCOLTA
DEL LATTE

3.

LA CISTERNA RACCOGLIE
IL LATTE NELLA VICINA FATTORIA

4.

LA CISTERNA PORTA IL LATTE
IN CASEIFICIO PER ESSERE
SUBITO LAVORATO

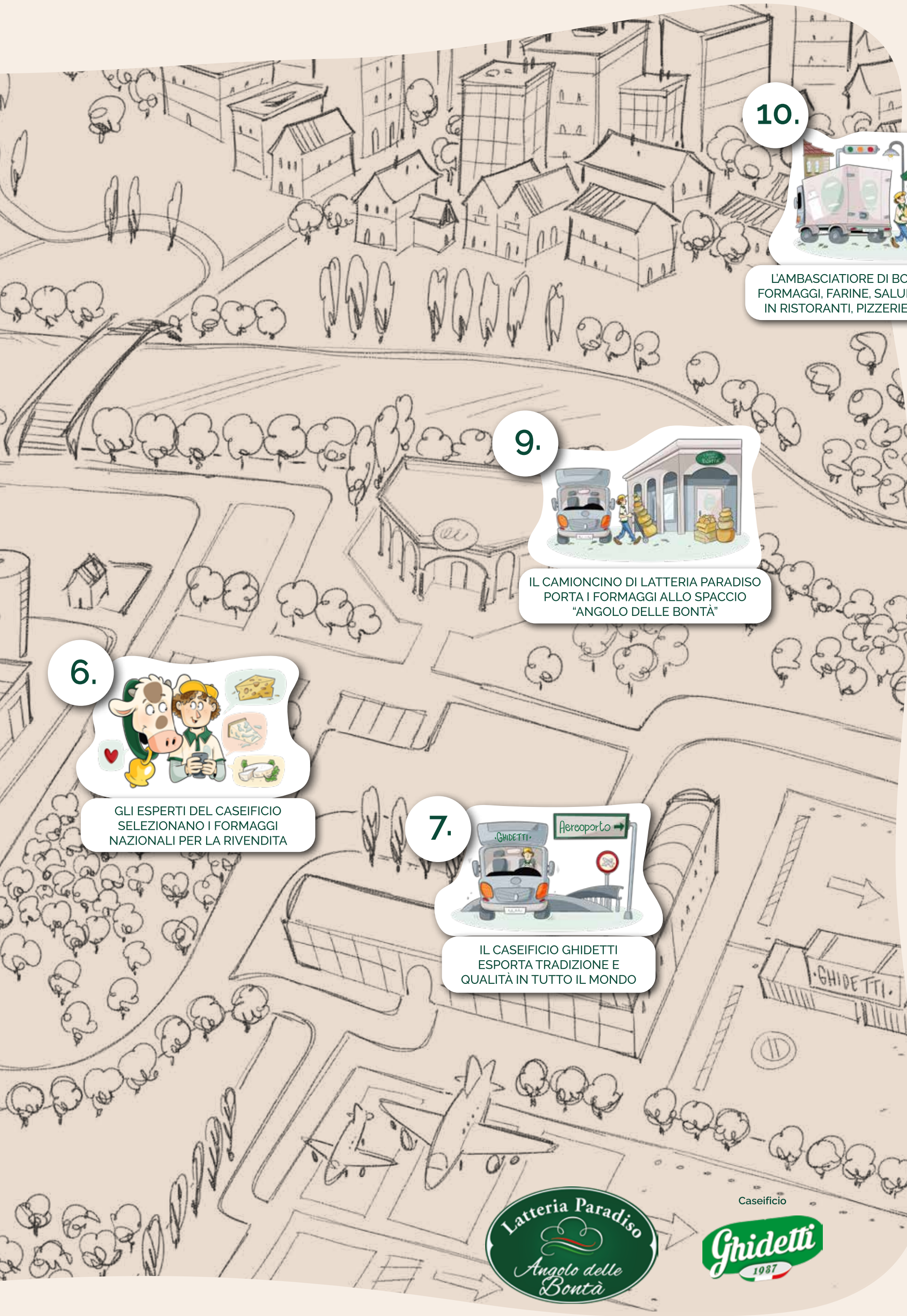
5.

LAVORAZIONE DEL LATTE
E PREPARAZIONE DEI
NOSTRI FORMAGGI

8.

GLI AMBASCIATORI DI BONTÀ DI
LATTERIA PARADISO VISITANO I CLIENTI
E VALORIZZANO LA LORO PASSIONE

Entra nel nostro territorio inquadrando il QR code.


10.
L'AMBASCIATIORE DI BONTÀ CONSEGNA FORMAGGI, FARINE, SALUMI E TANTO ALTRO, IN RISTORANTI, PIZZERIE E GASTRONOMIE
9.
IL CAMIONCINO DI LATTERIA PARADISO PORTA I FORMAGGI ALLO SPACCIO "ANGOLO DELLE BONTÀ"
6.
GLI ESPERTI DEL CASEIFICIO SELEZIONANO I FORMAGGI NAZIONALI PER LA RIVENDITA
7.
IL CASEIFICIO GHIDETTI ESPORTA TRADIZIONE E QUALITÀ IN TUTTO IL MONDO
·GHIDETTI·
Aereoporto
·GHIDETTI·
Latteria Paradiso
Angolo delle Bontà
Caseificio
Ghidetti
1987

La qualità si fa strada, grazie a un percorso breve.

Nella **pagina precedente** abbiamo rappresentato la strada percorsa dai nostri prodotti per arrivare fino alle vostre dispense e cucine.

La scelta di adottare una filiera corta, anzi cortissima (la distanza tra fattorie e caseificio non va mai oltre i 20 km) è una naturale evoluzione del nostro processo produttivo, incentrato sulla ricerca dell'eccellenza in ogni fase di trasformazione del latte.

Controllare direttamente ogni passaggio, dalla qualità del foraggio alla consegna del prodotto nelle vostre mani, è la miglior garanzia che possiamo darvi: non solo, **significa anche tutelare l'ambiente** con scelte di produzione finalizzate al rispetto del territorio e alla valorizzazione delle sue bontà.

Vi facciamo annusare la nostra filiera con il box del Grana Padano Doppia Raccolta.

Scomodando, per una volta, i santi, ricorriamo al detto per cui San Tommaso "non ci crede se non ci mette il naso".

Lo facciamo per presentare il nuovo box promozionale dedicato al **nostro Grana Padano Doppia Raccolta**: una delizia gustativa con **un sapore distintamente riconoscibile di latte fresco e il profumo avvolgente del fieno** dei nostri pascoli a km zero. Per arricchire la vostra esperienza sensoriale il nuovo box include un campioncino di vero fieno.

Un vero e proprio "tester" che, attraverso la memoria dell'olfatto, ci riporta alla campagna e fornisce così un'ulteriore testimonianza e garanzia della qualità e della provenienza delle nostre materie prime.

Caseificio Ghidetti e Latteria Paradiso in prima fila ad Hospitality.

/ Saporinsieme, la pianura veronese da gustare.

Hospitality, "Il Salone dell'Accoglienza" che si tiene presso il **Quartiere Fieristico di Riva del Garda**, è *il più importante evento internazionale, organizzato oggi in Italia,* dedicato all'Ho.Re.Ca.: un'occasione straordinaria in cui il mondo dell'ospitalità e della ristorazione si connette a fornitori e partner, alla ricerca di idee per potenziare la qualità della propria offerta.

Dal 5 all'8 febbraio saremo nell'area dedicata alla Food Industry italiana, per presentare e far assaggiare **il nostro assortimento di formaggi,** a iniziare dalle eccellenze DOP: pronti a raccontare la filiera della nostra produzione (da 100% latte fresco del nostro territorio) **e la nostra esclusiva filosofia di servizio**, perfettamente rappresentata dalla competenza e passione degli Ambasciatori di Bontà.

Se state programmando una visita al Salone consideratevi già nostri ospiti.

Vi aspettiamo
Pad. C1 • Stand E 11

HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA
Riva del Garda (TN)
05 - 08.02.2024

Grana Padano DOP Sole/Luna 24 mesi è Silver ai World Cheese® Awards.

Anche dalle fattorie da cui preleviamo il latte fresco due volte al giorno si è sollevato un "muggito" di tripudio per il successo del Grana Padano DOP Sole/Luna 24 mesi ai World Cheese® Awards 2023-2024.

In Norvegia, il nostro formaggio ha brillato nella categoria DOP, conquistando l'argento: un riconoscimento all'impegno per la qualità che distingue la nostra filiera nel panorama mondiale dei formaggi.

Sottoposto al giudizio di una giuria internazionale, Sole/Luna 24 mesi è stato **valutato sotto ogni aspetto, dalla vista all'aroma, dal corpo al gusto.** Confermando all'assaggio la scelta di tanti interpreti della ristorazione che hanno inserito il nostro prodotto nei piatti del loro menù: per questo **vogliamo condividere anche questo risultato con i clienti che ogni giorno ci premiamo con la loro preferenza.**

/ A sinistra: il premio dell'anno scorso; in alto: il premio ricevuto quest'anno.

Gustatevi la musica: Latteria Paradiso e Ghidetti sponsor di Balconscenico 2023.

Si sa che i formaggi e le altre prelibatezze proposte dai nostri Ambasciatori di Bontà si sono conquistati un posto d'onore nei menù di diversi locali nel cuore di Verona.

Nel tempo, il nostro legame con la città di Verona si è rafforzato sempre di più, culminando in questo 2023 con la partecipazione in qualità di **sponsor alla 4^ edizione di Balconscenico®**, lo straordinario evento che anima le vie del centro storico, trasformando i balconi della città in palcoscenici open-air.

Il Festival ha dato spazio e voce a giovani talenti musicali che si sono esibiti in luoghi unici ed emozionanti, in ogni genere di musica dalla più dolce alla più piccante, combinate in modo armonioso.

Ora, guardando a quest'esperienza, siamo davvero felici di aver fatto parte di un momento così speciale, che **lega ancor di più la nostra storia e la nostra immagine alle bellezze del nostro territorio**. Pensando che, come nella musica, anche attraverso la passione per il nostro lavoro cerchiamo di trasmettere note di sapori che raccontano storie ed emozioni.

Collegati alla pagina balconscenicoverona.com e rivedi i momenti più belli dell'evento su Facebook e Instagram.

Pizzeria Italì: sapori "paradisiaci" nel centro di Bussolengo.

La Pizzeria Italì di Bussolengo si distingue, fin dal nome, per la sua originalità e per **l'accento posto sui prodotti locali.** Nella sua carta, un'ampia selezione di pizze, sia tonde che alla pala, preparate con ingredienti di alta qualità, molti dei quali provenienti da "Latteria Paradiso": dalle imprescindibili Fiordilatte, Burrata e Bufala, agli autentici Asiago DOP e Monte Veronese DOP. **Riccardo Speri e Sara**, i talentuosi proprietari, si riforniscono dai nostri Ambasciatori di Bontà anche per altre eccellenze, come la **selezione di prosciutto crudo** che, aggiunto in uscita, conferisce un tocco finale di sapidità e dolcezza alla pizza proposta nel video.

Per gustare le sue specialità, Pizzeria Italì vi attende a pranzo e a cena ogni giorno, escluso il martedì, in Piazza XXVI Aprile, a Bussolengo, nel cuore del paese (italipizzeria.com).

Guarda il video di "Italì" inquadrando il QR code.

Villa Ormaneto e ristorante VI-OR a Cerea: creatività fedele al territorio.

© valentina_fraccaroli

Per la serie "Protagonisti di Bontà", **Camilla De Santi,** proprietaria di questa affascinante villa di campagna, condivide le intenzioni che ne hanno ispirato il restauro. Pensata non solo per l'ospitalità, ma per essere vissuta dai suoi proprietari, la villa offre un autentico senso di casa che ne fa rifugio ideale per chi desidera rilassarsi o lavorare in totale tranquillità.

Location per matrimoni ed eventi, Villa Ormaneto è anche un **progetto di ristorazione**, focalizzato sulle eccellenze del territorio, ispirato e guidato dallo chef **Gianluca Da Rin Perette**: protagonisti, in molti suoi piatti, il nostro Monte Veronese, nelle diverse stagionature, e il Grana Padano DOP Sole/Luna 24 mesi, utilizzato come fonduta e crumble nella ricetta di bontà che lo chef realizza in video: un po' veneta un po' mantovana come le sue origini.

Che aspetti a inquadrare il QR CODE?

PROTAGONISTI DI BONTÀ
Latteria Paradiso

Per maggiori info villaormaneto.com
oppure info@villaormaneto.com

Guarda il video di "Villa Ormaneto" inquadrando il QR code.

© Nicola Caluci ph

Agenzia Perdonà - Brands Speak Human

Giampaolo Viola: ambasciatore di sorrisi e sapori.

Ambasciatore di questo numero **Giampaolo Viola, una grandissima esperienza nell'abito della distribuzione alimentare**. "In verità, per formazione e per ben dieci anni, mi sono occupato di grafica e di quella esperienza porto con me un'attenzione alle forme e ai colori, che mi fa pensare alle materie prime anche dal punto di vista dell'aspetto estetico che daranno al piatto."

Passato dalla grafica alla distribuzione alimentare, Giampaolo ha fatto esperienze in ogni realtà e dimensione d'impresa: da una multinazionale dei surgelati dove, partito dal ruolo di acquisitore d'ordine, arriva a quello di viceresponsabile vendite e job trainer. Dal retail passa all'Ho.Re.Ca occupandosi di pasticceria e gelateria; lavora e conosce anche il mondo della panificazione e non si fa mancare un'esperienza in una start up che si occupa di biologico. Giampaolo porta con sé questo bagaglio di esperienze quando, come dice lui, arriva in Paradiso, facendo percepire la soddisfazione che gli deriva dal ruolo di Ambasciatore. Oggi Giampaolo segue un'area vasta che corrisponde all'Ovest veronese e nel furgone, oltre ai prodotti, porta una **capacità di relazione e dialogo** che gli deriva dai tanti ruoli rivestiti nel tempo.

Pragmatico, perfezionista, curioso, Giampaolo non si limita a consigliare un prodotto, ma vuole carpire dai professionisti che utilizzo ne fanno. "Ascoltare chi ogni giorno mette i nostri prodotti alla prova della sua fantasia mi permette di scoprirne nuove potenzialità di utilizzo a cui magari non avevamo ancora pensato. Insomma anche come Ambasciatore c'è sempre qualcosa da imparare". In chiusura, Giampaolo non si limita a essere un Ambasciatore di Bontà ma è anche un **instancabile portatore di positività**. A ogni visita, insieme alla consegna di prodotti di qualità, porta con sé un regalo unico: un sorriso sincero, un gesto che trasforma ogni incontro in un'esperienza ancor più piacevole e memorabile.

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