



Formaggio Bianco d'Italia la new entry nobile di APL

PRODOTTO SOLO CON LATTE ITALIANO SECONDO TRADIZIONE, SENZA CAGLIO ANIMALE E SENZA CONSERVANTI

● Si chiama Bianco d'Italia (con virtuoso doppio richiamo alla grande tradizione casearia nazionale) ed è la new entry di qualità che si affianca ai due colossi, Parmigiano Reggiano e Grana Padano, ma anche una gustosa risposta al luogo comune secondo il quale i formaggi sono un po' tutti uguali. Si distingue dai numerosi altri "colleghi" duri presenti sul mercato, sia perché è prodotto esclusivamente con latte italiano, sia perché, pur conservando le caratteristiche di un prodotto tradizionale, viene realizzato con tutte le tecnologie più moderne non solo per ottenere una maggiore garanzia igienico-sanitaria per il consumatore, ma anche per un'assoluta qualità, costante nel tempo. È un formaggio ideale per il consumo da pasto e da grattugia; adatto anche alla dieta dei vegetariani (essendo fatto con caglio non animale). È l'ultimo nato e il fiore all'occhiello di Agri Piacenza Latte che nei giorni scorsi ha inaugurato a Cortemaggiore un monumentale deposito destinato proprio a questo formaggio, già distribuito dalle catene Auchan e Simply. L'italianità del prodotto, finora particolarmente apprezzato so-

prattutto nella ristorazione collettiva, ma destinato a "sfondare" anche tra i consumatori alla ricerca di qualità a prezzi non proibitivi, è rappresentata nel logo apposto su ogni forma da una stilizzazione del Duomo di Milano.

Il consorzio

Il consorzio Agri Piacenza Latte è stato fondato nel 1999 e vanta quindi vent'anni di esperienza nel settore. La forza aggregativa è di circa 150 produttori di latte (e circa 25.000 mucche) delle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Piemonte e Friuli Venezia Giulia. Ogni giorno APL gestisce e commercializza più di 700 tonnellate di latte dei propri produttori. Che viene utilizzato principalmente per la produzione di Grana Padano, Bianco d'Italia, Parmigiano Reggiano, Provolone, Gorgonzola, latte alimentare e formaggi freschi.

«Rappresentiamo poco meno del 2% della produzione di latte italiana con un fatturato di circa 80 milioni di euro - spiegano i responsabili del consorzio - circa il 10% del latte viene impiegato direttamente per produrre formag-

gi nel caseificio di nostra proprietà sito alle porte di Piacenza. Abbiamo sviluppato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo la metodica HACCP in conformità ai regolamenti del nuovo "Pacchetto Igiene" che permette e prevede il controllo costante delle caratteristiche igieniche e qualitative del latte a partire dal momento della raccolta presso le aziende di produzione, durante il trasporto, fino al momento della consegna agli stabilimenti di trasformazione. In quest'ottica esercitiamo costantemente un efficace controllo della filiera produttiva, a partire dall'alimentazione delle bovine fino alla commercializzazione dei prodotti».

Nel 2014 è iniziata la produzione di Bianco d'Italia e il caseificio di produzione ha ottenuto la certificazione Marchio Unico Nazionale, certificazione di conformità e tipicità italiana. Importante ricordare che presso il caseificio di Cortemaggiore è presente il magazzino e lo spaccio. Nel negozio è possibile acquistare formaggi di produzione APL e una selezione di altri deliziosi formaggi tutti di qualità e ad un prezzo ottimo.



Nelle foto in alto, la lavorazione dei formaggi ed il nuovo magazzino di stagionatura a Cortemaggiore

LA RICETTA Spaghettoni al Bianco d'Italia con pepe e fave



Spaghettoni "Bianco d'Italia" pepe e fave

● **Ingredienti:**
80 gr di spaghettoni
500 gr di panna
200 gr di Bianco d'Italia
50 gr fave verdi sbollentate
Pane grattugiato e un cucchiaio d'olio d'oliva

● **Preparazione:**
Lessate lo spaghettoni in abbondante acqua salata, nel frattempo mettete la panna in un pentolino e fatela ridurre leggermente a questo punto spegnete il fuoco, immergete ad infusione il Bianco d'Italia e frullate il tutto. Risulterà una crema vellutata ed omogenea. Scolate lo spaghettoni, saltatelo in padella con la crema di Bianco d'Italia e le fave. Una volta impiattato aggiungete raspadura di Bianco d'Italia, pepe e pane grattugiato spadellato con olio d'oliva.