

IGOR



Da sinistra: Paolo Galli e Fabio Leonardi

“Una bellissima edizione di Cibus; una delle migliori degli ultimi anni”. Così Paolo Galli, direttore commerciale Igor, commenta la fiera. L'azienda ha presentato due novità di prodotto. “La più importante è il Blu di Capra, formaggio prodotto con latte esclusivamente italiano, di provenienza lombarda e piemontese”. Pensato per l'Italia e i mercati esteri, è disponibile nella versione da 4 Kg per il banco taglio e in quella da 150 grammi per il libero servizio. A questo si aggiunge il Crumbles di gorgonzola, nel formato da 170 grammi, disponibile sia nella versione dolce che in quella piccante e realizzato in due differenti pack, uno per il mercato europeo e l'altro, con bandiera italiana e dicitura 'Authentic imported from Italy, destinato a quello Usa. “Inoltre”, spiega Galli, “Il nostro Caseificio Pal, in Valsesia, ai piedi del Monte Rosa, produrrà gorgonzola No Ogm grazie all'utilizzo di latte fresco proveniente da 10 aziende agricole selezionate dell'alta provincia di Novara, due delle quali nel Parco del Fiume Ticino, dove i foraggi da prati stabili garantiscono un latte di livello superiore, particolarmente adatto per la produzione della Dop”.