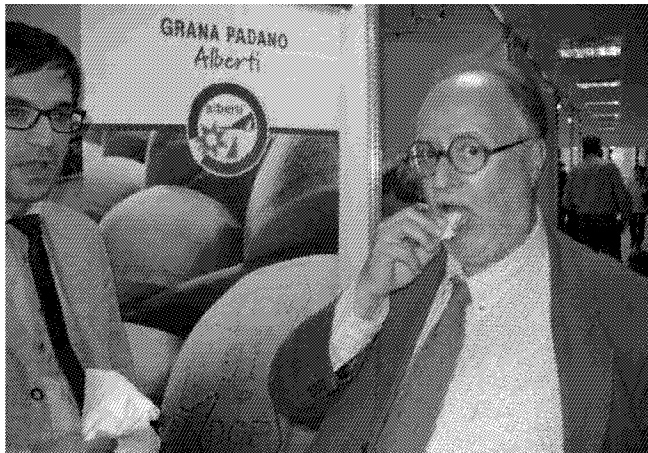


# Per il Grana piemontese Dop lancio in grande stile con il Riso

da **Genola**

Campane e campagne a festa per un matrimonio tutto speciale, che unisce Genola e Biella e, con il riso, lancia anche il Grana Padano Dop made in Cuneo. L'occasione del colpo di fulmine è venuta dal Festival del Risotto, seconda edizione, con uno straordinario Edoardo Raspelli nel ruolo di giornalista officiante questa unione. Fra i produttori di questa eccellenza casearia, garantita dal Consorzio di Tutela con sede a Desenzano del Garda nel Bresciano, un posto di rilievo spetta infatti al dop piemontese, prodotto con il latte selezionato e raccolto presso le stalle cuneesi. Un impegno quotidiano per Latte Alberti, azienda nata nel 1948 a Imperia ma che dal 1983 ha sviluppato il Centro di raccolta di Genola creando uno stabilimento di produzione del Grana Dop. Così, lo stand dell'azienda ligure-piemontese ha permesso uno scambio di degustazioni, idee e ricette: Edoardo Raspelli è rimasto piacevolmente sorpreso dal sapore dell'autentico Grana Padano piemontese, così come grandi chef di blasonati ristoranti, da Franco Ramella della Croce Bianca di Oropa a Pietro Calcagno della Lira di Biella, da Sergio Vineis del Patio di Pollone a Nico Zara del Talucco di Valdengo, da



Edoardo Raspelli  
assaggia  
e loda  
il Grana  
Piemontese  
Dop targato  
Latte Alberti



Romeo Girardo di Ca d' Gamba di Sordevolo ad Alberto Gatti del Faggio di Pollone. Oltre a titolari di importanti gastronomie locali, dove sarà possibile trovare il Grana Padano Dop Piemontese firmato Latte Alberti. «Vogliamo crescere in tutta la regione, promuovendo una filiera che permetta a una più ampia fascia del mercato di accedere alla qualità di un prodotto derivante da una attenta selezione – spiega la famiglia Alberti – Genola è la base produttiva del Grana, mentre Imperia dallo stesso latte diversifica la produzione per esempio ver-

*La famiglia di  
Genola: «Puntiamo a  
conquistare la regione  
e i mercati americani»*

so burri e panne». A Genola sono occupati dieci addetti, a Imperia una ottantina. «Guardiamo anche ai mercati internazionali come quello statunitense in netta ripresa dal punto di vista della domanda agroalimentare - conclude Alberti - perché il prodotto caseario made in Piemonte e in Cuneo possa incontrare un consenso commerciale pari al suo potenziale qualitativo, ossia molto elevato».

Insomma, mentre i collegamenti fra Cuneese e Liguria sembrano andare incontro a tagli rilevanti nelle comunicazioni, a mettere in comunicazione in ogni caso è la qualità delle forme del latte».

**[AZor]**