



quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 19:14:38 di lunedì 3 agosto 2009 - 10.283 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Sitemap  parole chiave

Iscriviti subito a  
**myPIX.com**  
ti offriamo **30** stampe foto!  
  
Clicca qui  
www.mvnx.com/it/it Annuunci Google

NEWS > AZIENDE E PRODOTTI

03/08/2009 19.03.00

## Inaugurato il nuovo caseificio Pinzani Passione per i formaggi dal 1969

*Inaugurato il nuovo stabilimento caseario di Guido Pinzani a Volterra. Oggi il Caseificio Pinzani è l'unico sul territorio nazionale a produrre pecorino a latte crudo in modo strutturato ed è entrato a far parte delle realtà più importanti nello specifico segmento sia in Italia che in Europa*

Sabato 18 luglio scorso - alla presenza del presidente della Regione Toscana, Claudio Martini, dell'On. Susanna Cenni, componente della commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, dei sindaci dei comuni di Colle Val d'Elsa e Casole d'Elsa, dei rappresentanti dei sindaci di Volterra e San Gimignano, delle varie autorità locali e dei rappresentanti della Provincia di Siena e di Pisa - è stato inaugurato il nuovo e moderno caseificio G. Pinzani in località Montemiccioli di Volterra (Pi).

Il presidente della Regione **Claudio Martini**, nel congratularsi per l'impegno assunto da **Guido Pinzani** (nella foto, a destra) nella realizzazione di una struttura all'avanguardia come quella appena inaugurata, ha dichiarato: «In tempi in cui l'economia risente di influssi negativi è encomiabile che un imprenditore come Pinzani realizzi una struttura che oltre a dar lavoro e fornire qualità al territorio Toscano sarà in grado con la sua crescita di garantire ulteriore sviluppo all'occupazione. In questi casi più che le parole sono i fatti che vengono subito alla ribalta vedendo quanto è stato realizzato anche attraverso l'impegno delle varie amministrazioni pubbliche fino a quanto concretamente si può verificare degustando i prodotti del caseificio che utilizza per la sua lavorazione a crudo esclusivamente latte di pecore allevate nelle Crete Senesi e nelle Balze Volterrane».



L'inaugurazione è stata anche l'occasione per visitare i nuovi ambienti produttivi, che seppur con l'apporto dell'alta tecnologia e una ancor più attenta gestione della qualità e dell'igiene, consentiranno di mantenere la vocazione artigianale di questo laboratorio del gusto, in una nuova e più funzionale sede che rispetta la crescita di qualità e risponde alle richieste di un mercato sempre più esigente nei confronti dei prodotti di nicchia e di eccellenza. Dopo la visita dell'azienda le autorità, i giornalisti e gli amici presenti sono stati deliziati da un pranzo che in alcuni piatti ha avuto come ingrediente base uno dei prodotti caseari dell'azienda.

Caseificio G. Pinzani srl  
s.p. 52 per Casole d'Elsa - Loc. Montemiccioli, 56048 Volterra (Pi)  
Tel 0588 35002 - Fax 0588 35036  
info@caseificiopinzani.com

Share / Save

Caseificio G. Pinzani srl

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Abruzzo             | Basilicata            |
| Calabria            | Campania              |
| Emilia Romagna      | Friuli Venezia Giulia |
| Lazio               | Liguria               |
| Lombardia           | Marche                |
| Molise              | Piemonte              |
| Puglia              | Sardegna              |
| Sicilia             | Toscana               |
| Trentino Alto Adige | Umbria                |
| Valle d'Aosta       | Veneto                |

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

