

Secondo
abbonamento
in regalo

CORRIERE

la voce di
Alba.it

Notizie - Opinioni - Immagini

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Eventi Agricoltura Artigianato Al Direttore **Economia** Curiosità Scuola e corsi Solidarietà Sanità Viabilità Sport Tutte le notizie

Alba Bra Langhe Roero Santo Stefano Belbo Provincia Asti e provincia Regione Europa

ABBONATI

 / **ECONOMIA**

 Mobile  Facebook  Instagram  Twitter  RSS  Direttore  Archivio  Radio Alba  Meteo

CHE TEMPO FA

ECONOMIA | 12 dicembre 2022, 12:49



ADESSO
-0.2°C



MER 14
0.1°C
5.6°C



GIO 15
1.4°C
5.2°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Backstage
Rally di Alba
Datameteo
Oroscopo
Quattrozampe
Voce al diritto
Ridere & Pensare
Il Punto di Beppe Gandolfo
Schegge di Luce
7 Minuti con Flavia Monteleone
Quarta Parete
Stadio aperto
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
BIOS, perchè!
Cultura Energetica
Farinél
Monteu Goloso
Younger Wine
Pandemos, canti dalla Granda
Taglia 14-19

ACCADEVA UN ANNO FA



A un giovane casaro di Cussanio il primo premio nazionale per lo yogurt bianco

Il riconoscimento a Davide Tortalla, 28 anni, da sette anni impegnato nel suo piccolo allevamento e caseificio dopo aver conseguito il diploma alla scuola agraria della frazione fossanese



Davide Tortalla con il suo yogurt

Davide Tortalla, giovane casaro-allevatore di **Cussanio (Fossano)**, ha vinto il 1° premio al **Concorso Nazionale Yogurt** promosso dalla rivista online **Ruminantia** (dedicata alle filiere del latte) con il noto tecnologo alimentare **Michele Grassi** e riservato ai caseifici agricoli italiani. La premiazione è avvenuta nell'ambito delle Fiere zootecniche di **Cremona** lo scorso 2 dicembre.

Tortalla, figlio d'arte (il padre Raffaele è il presidente di **Compral Latte**) ha presentato il suo yogurt bianco nella categoria "latte vaccino" e ha sbaragliato la concorrenza durante le ripetute degustazioni "alla cieca" da parte di specialisti formati al riconoscimento delle caratteristiche organolettiche e reologiche del prodotto.



IN BREVE

lunedì 12 dicembre

La forza naturale di 9 erbe per un elisir di lunga vita, una nuova armonia con il proprio corpo
(h. 18:00)



Spegniamo le luci e accendiamo il Natale
(h. 16:39)



Fondazione CRC investe 154 milioni e porta all'1,05% la propria partecipazione in Intesa Sanpaolo
(h. 16:31)



Invasi per fronteggiare il clima che cambia: le opinioni degli esperti riuniti a Villa Tornaforte [RIVEDI LA DIRETTA]
(h. 15:32)



'Gonfiato' il fondo nazionale montagna. La soddisfazione di UNCEM: "Bene lo stanziamento di 96 milioni"
(h. 14:30)

Eventi

A Bra la carica dei Babbi Natale a cavallo con la scuderia del Bandito

**Attualità**

Cultura e impresa: ad Alba la lectio magistralis di Alessandro Baricco

**Attualità**

In Piemonte potenziamento per gli hotspot per il tracciamento, oggi 28.963 vaccinazioni

[Leggi tutte le notizie](#)

Il concorso si è svolto in due momenti. Il primo a Casa Artusi di Forlimpopoli (Città del Formaggio Onaf e capitale delle gastronomie) dove è avvenuta la selezione di base. Poi la finale a Cremona Fiere, con i verdetti definitivi della giuria.

Racconta Davide Tortalla, 28 anni, da 7 impegnato nel suo piccolo caseificio dopo aver conseguito il diploma alla scuola agraria di Cussanio: *“Ho avuto notizia di questo concorso e ho deciso di mettermi in gioco. Tra l'altro conoscevo il promotore Michele Grassi, un grande esperto delle tecnologie casearie, autore di numerose pubblicazioni sulle quali mi sono formato. Ma a tutto pensavo meno che a vincere il primo premio: quando è uscito il mio nome non volevo crederci. Veramente una grande soddisfazione per me e la mia famiglia, ma anche per il mondo lattiero-caseario cuneese”.*

Davide opera in stalla, nell'allevamento costituito da capi bovini di varie razze (Frisona, Pezzata Rossa, Jersey) e da 25 capre, per poi trasferirsi nel caseificio dove, oltre agli yogurt, elabora freschissimi tomini e tome a diversa stagionatura. Una produzione venduta nello spaccio aziendale a Cussanio e sui mercati di Fossano e Saluzzo, con l'aiuto di mamma Carla.

“Il segreto del mio yogurt bianco? Penso - confida il giovane Tortalla - che sia dovuto alla miscela di latti, con prevalenza di quello proveniente dalle vacche Jersey, ricco di grassi e proteine. Il resto lo fa la passione: amo questo lavoro che è la mia ragione di vita”.

Giovedì lo sciopero generale è pronto a immobilizzare il Piemonte (ma senza la Cisl). *“Meloni peggio di Draghi”*
(h. 14:11)



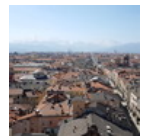
A un giovane casaro di Cussanio il primo premio nazionale per lo yogurt bianco
(h. 12:49)



In Comune a Bra tre cantieri di lavoro per disoccupati over 58
(h. 12:43)



Qualità della vita, la Granda tra chiari e scuri: 36° in Italia, ancora in calo, ma prima delle piemontesi
(h. 12:13)



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News**

SEGUICI

‘Compro sotto casa perchè mi sento a casa’: per Confcommercio Cuneo il senso di comunità passa (anche) dal commercio di vicinato [VIDEO]
(h. 11:15)



[Leggi le ultime di: Economia](#)

Ti potrebbero interessare anche:

Raccomandato da **Outbrain**



Il dramma del tabaccaio albeese: Piero Pesce ha...



Camion per il trasporto animali si ribalta a...



Pausa dal maltempo fino all'Immacolata. Venerdì...



Provinciale 7 chiusa a Pollenzo fino alle 12.30 per...

